

実り多き秋が
やって
きました：
秋の始まり
を感じる、
特別会席を
ご用意
いたしました。



長月 (9月) 料理長おすすめ会席

販売時間 9月1日～
ディナータイム限定

素材の持ち味を活かし、
心を込めて調理いたします。
四季折々の恵みを
心ゆくまでお愉しみください。
料理長 横関 一也

一名様税込み

三、五〇〇円

- ・前菜 栗、海老、芋
松葉銀杏
- ・造り 三種盛り
- ・蒸し物 鯛骨蒸し
- ・油物 秋刀魚フライ
- ・食事 生ちらし寿司
汁
- ・季節の果物

一名様税込み

五、〇〇〇円

- ・前菜 栗、海老、芋
松葉銀杏
- ・造り 五種盛り
- ・焚合せ めばる煮付
- ・合肴 牛しゃぶ
- ・油物 秋刀魚フライ
- ・食事 にぎり寿し
汁
- ・デザート

※ 仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。 ※ 宴会場ではご利用いただけません。



Hotel
Pearl Garden
〒760-0066 高松市福岡町 2-2-1



0120-77-5015

TEL. 087-821-8500 (代)

秋
を食す

