

心と体に染み入る
旬の逸品で、
今年一年の
「おつかれさま」…
年忘れのひととき、
料理長おすすめ会席を
お愉しみください。



イメージ写真



師走 (12月) 料理長おすすめ会席

販売時間

12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

- ・ 付出し なまこ
いか雲丹酒盗
- ・ 造り 三種盛り
- ・ 小鍋 鯛ちり
- ・ 油物 天麩羅盛り合せ
- ・ 食事 生ちらし 汁
- ・ 果物 季節の物

一名様税込み

五、〇〇〇円

- ・ 付出し なまこ
いか雲丹酒盗
- ・ 造り 五種盛り
- ・ 小鍋 牛しゃぶしゃぶ
- ・ 油物 天麩羅盛り合せ
- ・ 酢の物 ずわいガニ
- ・ 食事 にぎり寿司 汁
- ・ 果物 季節の物

※ 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)

冬
を
食
す