



晩秋の十一月…
 温かな「逸品」と
 「おもてなし」で
 秋の夜長を
 お過ごしください。



霜月 (11月) 料理長おすすめ会席

販売時間 11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 湿地
いか雲丹酒盗
- ・造り 三種盛り
- ・小鍋 寄せ鍋
- ・油物 でんぷくの天麩羅
- ・食事 生ちらし寿司
- ・果物 季節の物

一名様税込み

五、〇〇〇円

- ・前菜 湿地
いか雲丹酒盗
- ・造り 五種盛り
- ・牛しゃぶしゃぶ
- ・煮物 めばる煮付
- ・酢の物 ずわい蟹
- ・食事 にぎり寿司
- ・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)

味覚の
秋
 を食す