



イメージ写真

新しい年が始まり、
冬まさに本番…
心も身体も温まる、
料理長
おすすめ会席を
ご賞味ください。



睦月 (1月) 料理長おすすめ会席

販売時間

1月5日～1月末日
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 塩子ちりめん胡瓜
若鶏の麦味噌和え
- ・ 造り 三種盛り
- ・ 小鍋 鯛ちり
- ・ 酢の物 ズワイガニ
- ・ 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 塩子ちりめん胡瓜
若鶏の麦味噌和え
- ・ 造り 五種盛り
- ・ 小鍋 鯛ちり
- ・ 焼物 オリーブはまちカマ焼き
- ・ 油物 でんぷく天麩羅
- ・ 食事 にぎり寿司 汁
- ・ 果物 季節の物

冬
を食す

※ 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)