

春が待ち遠しい…
 まだ
 寒い日が続きますが、
 少しずつ
 春は近づいています。
 冬最後の
 おすすめ会席を
 ご賞味ください。



如月 (2月) 料理長おすすめ会席

販売時間

2月1日～2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

三、五〇〇円

- | | | | |
|-------|--------------------|------|-------------|
| ・ 付出し | 鯛梅煮
烏賊、竹の子木の芽和え | ・ 食事 | 生ちらし寿司
汁 |
| ・ 造り | 三種盛り | ・ 果物 | 季節の物 |
| ・ 小鍋 | 鯛ちり | | |
| ・ 焼き物 | 鰯味噌漬け | | |

一名様税込

五、〇〇〇円

- | | | | |
|-------|--------------------|------|------------|
| ・ 前菜 | 鯛梅煮
烏賊、竹の子木の芽和え | ・ 食事 | にぎり寿司
汁 |
| ・ 造り | 五種盛り | ・ 果物 | 季節の物 |
| ・ 小鍋 | 牛すき焼き | | |
| ・ 焼物 | 鰯味噌漬け | | |
| ・ 酢の物 | ずわい蟹 | | |

※ 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)