

ご賞味ください。

春
を

器に咲く

心躍る季節が
やってきました



弥生 (3月)

料理長おすすめ会席

3月1日～3月末日
ディナータイム限定

販売時間



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

- ・先付 ホタルイカ沖漬 アサリ酢味噌和え
- ・油物 桜海老かき揚 春野菜
- ・造り 三種盛り
- ・食事 海鮮ちらし 汁
- ・焚合せ 鱈と若竹煮
- ・果物 季節の物

一名様税込

五、〇〇〇円

- ・先付 ホタルイカ沖漬 アサリ酢味噌和え
- ・焼物 ニシ貝味噌焼き
- ・造り 五種盛り
- ・油物 桜海老かき揚 カニ爪 春野菜
- ・食事 にぎり寿司 汁
- ・焚合せ めばる煮付 竹の子
- ・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)