

# 皐月

眩しいほどに輝く、  
新緑の季節に  
ふさわしいメニューを  
ご用意  
いたしました。

## 皐月 (5月) 料理長おすすめ会席

販売時間 5月1日～5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 | 竹の子と鯛の子  | ・ 油物 | 地海老と一寸豆のかき揚げ |
| ・ 造り  | 季節の三種盛り  | ・ 食事 | ちらし寿司<br>汁   |
| ・ 焚合せ | 鱈の煮おろし掛け | ・ 果物 | 季節の物         |

一名様税込み

五、〇〇〇円

- |       |                  |       |              |
|-------|------------------|-------|--------------|
| ・ 付出し | 竹の子と鯛の子<br>稚鮎山椒煮 | ・ 油物  | 地海老と一寸豆のかき揚げ |
| ・ 造り  | 季節の五種盛り          | ・ 酢の物 | 冷牛しゃぶ        |
| ・ 焚合せ | めばる煮付け           | ・ 食事  | にぎり寿し<br>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)