

霜月～如月（11月～2月）末まで

ホテルパールガーデン・琴参閣共同開催

瀬戸内の美味しい物を集めました

料理長特別会席

ご予約承り中



3日前の要予約・ディナータイム限定
仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。

1名様 22,000円

- ・ 食前酒
- ・ 前菜
 - 針烏賊酒盗漬け 湿地 人参 三つ葉
 - シズ味噌漬け 海老塩たれ 木の芽
 - 雲丹南京 揚げ栗
 - いくら醤油漬け 酢橘釜
 - 松葉銀杏 いちよう丸十
- ・ お造り
 - 伊勢海老洗い かます焼霜
 - 中とろ オリーブハマチ あしらえ
- ・ 煮物変わり
 - 小鍋 讃岐でんぶく 牡蠣 海老
 - 椎茸 豆腐 水菜 紅菜麩 針柚子
- ・ 台の物
 - オリーブ牛ステーキ 野菜添え
- ・ 焼き物
 - 鮑のバター焼き ブロッコリー
 - ニンニク 肝ソース
- ・ 酢の物
 - 蒸し渡り蟹 蛇腹胡瓜 レモン 蟹酢
- ・ 食事
 - 地鶏と茸の釜飯
- ・ 香の物
 - 三種盛り
- ・ 留め箸変わり
 - 味噌仕立て 蓮根 揚げ湯葉 三つ葉
- ・ 果物
 - 季節のデザート



Hotel
Pearl Garden

〒760-0066 高松市福岡町2-2-1



0120-77-5015

TEL.087-821-8500(代)