

ご予約承り中

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



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

針鳥賊酒盃漬け 濡地 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
いくら醤油漬け酢桶金
松葉銀杏 いちょう九十

・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
椎茸 豆腐 水菜 紅景麩 海老
野菜添え 針柚子

・台の物

オリーブ牛ステーキ ブロッコリー
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

・留め椀
・味噌仕立て

蓮根 揚げ湯葉

三つ葉

・果物

季節のデザート