

弥生～水燕月 (3月～6月) 末まで



料理長特別会席

ご予約
承り中

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



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

- 季節の豆腐 雲丹 山葵
- ホタルイカ沖漬け 柚子
- 銀鮭味噌漬け 瀬戸内飯井タコ
- 海老 白魚美人粉揚げ 一寸豆
- 木の芽

・ お造り

- 伊勢海老姿造り 瀬戸内鯛
- 中とろ 平木貝 あしらい

・ 炊合せ

- めばる煮付け
- 竹の子 青味 木の芽

・ 台の物

- オリーブ牛の炙りと鰯
- 野菜添え 生姜餡掛け 柚子

・ 焼き物

- 鮑のステーキ アスパラ
- かもし葱 ニンニク
- 揚げ若布 バター醤油

・ 合い肴

- 虎魚 蛤 ちり蒸し
- 水菜 豆腐 柚子 薬味 ポン酢

・ 食事

- 錦糸 おぼろ 青味 がり
- 留め碗変わり
- 合い味噌仕立て どんぶく黄味揚げ

・ 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)