

ご予約
承り中



ホテルパールガーデン・琴参閣共同開催

料理長特選おすすめ会席

弥生・卯月(3月・4月)



2日前的要予約・ディナータイム限定

1名様 13,200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
 - 寄せ鯛の子 海老 バイ貝旨煮
 - 白魚美人粉揚げ 一寸豆
- ・ 御造里
 - 瀬戸内鯛 針魚鳴門 中トロ
 - 鱈焼霜 あしらい 桜葉
- ・ 炊合せ
 - めばるの煮付け 筍
 - 路 木の芽
- ・ 台の物
 - オリーブ牛せいろ蒸し
 - 春キャベツ 玉葱 南京
 - 椎茸 ブロッコリー
 - ブチトマト 胡麻ぼん
- ・ 焼き物
 - 鮑と海老のコキール
 - 銀鮭味噌漬け アスパラ
 - 落味噌 餅玉
- ・ 酢の物
 - あまご唐揚げ 若布 レモン
 - 南蛮酢掛け 焼葱 鷹の爪
- ・ 食事 鱈の押し寿司
 - 錦糸 いくら 醤油豆
 - 針絹さや がり
- ・ 留め椀変わり 讃岐うどん 薬味
- ・ 季節のデザート フルーツ

※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。