

旬の逸品で、
今年一年の
「おつかれさま」…
年忘れのひととき、
料理長おすすめ会席を
お愉しみください。



イメージ写真



師走 (12月) 料理長おすすめ会席

販売時間

12月1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

- | | |
|-----|--------|
| ・前菜 | ・白和え |
| | ・安肝 |
| ・造り | 五種盛り |
| ・小鍋 | 牛しゃぶ |
| ・焼物 | 鰯カマ塩焼き |
| ・油物 | 鱈白子天麩羅 |
| ・食事 | にぎり寿司 |
| | 土瓶蒸し |
| ・果物 | 季節の物 |

5,000 円
(一名様税込み)

冬
を
食
す

※ 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)