Pearl Garden

Spring 2020
3.1→5.31
ホテル パールガーデン
インフォメーション

香川県おすすめレストラン
さぬきダイニング

～春の会席 前菜から～公魚甘露煮、鯛笹寿し、海老 白魚絹皮和え、チーズ豆腐、蛸柔煮、菜種酒盗クリーム

春のおすすめランチコース

4.30（木）まで

前日正午までの要予約
ランチタイムのみ

前菜から始まり、メインに魚と肉料理両方が付いたお得なコースです。旬の食材を盛り込んだ洋食コース、ぜひこの機会にお召し上がりください。

- ◇オードブル　本日のオードヴルバリエ
- ◇スープ　トウモロコシのポタージュスープ
- ◇魚料理　サゴシのポワレ、ラタトゥイユとバジルのソースで
- ◇肉料理　豚ロースのグリエ マスタードソース春の野菜添え
- ◇サラダ　サラダメランジェ
- ◇デザート　ベリーのムースとバニラアイスクリーム
- ◇パン又はライス
- ◇コーヒーor紅茶

お一人様 2,500円

※写真はイメージです。仕入れ状況により内容は変更いたします。

■お問い合わせ・ご予約はこちらまで

Hotel Pearl Garden
〒760-0066　香川県高松市福岡町2－2－1
0120-77-5015
TEL 087-821-8500（代表）　FAX 087-821-8742

ホテルパールガーデンの最新情報は、ホームページとFacebookにて配信中です。
http://www.hotel-pearlgarden.jp
パールガーデン　検索

ホテルパールガーデンは防火基準適合表示要綱に基づく表示マークの交付を受けております。▲

パールガーデンインフォメーション冬号　2020年2月発行

春の歓送迎会プラン

3/1（日）→5/31（日）　要予約

ご予約受付中

●松本貢洋食料理長受賞歴
・第2回未来のグランシェフ料理コンクール大会四国大会優勝（平成6年）
・県産品を使った料理コンクール大会会長賞受賞（平成7年）

選べる特典

30名様以上のご利用でいずれかの特典がご利用いただけます。

(1)花束×1
(2)乾杯用スパークリングワイン×3本
(3)幹事様1名無料
▲1～3の中から1つ特典をお選びください。

グレードアップ 2,000円 飲み放題付き

以下のプランには2時間飲み放題の「グレードアッププラン」が含まれています。

ガーベラ	フリージア	ハナミズキ
お一人様 Aプラン 6,000円 （パーティ料理のみ）	お一人様 Bプラン 7,000円 （和食会席料理またはパーティ料理）	お一人様 Cプラン 8,000円 （和食会席料理またはパーティ料理）

送迎対応　飲み放題対応　宿泊対応　カラオケ対応
記念品対応　演出対応　花束対応

◎15名様からマイクロバスで無料送迎いたします。
◎通常価格から宿泊が1,000円割引になります。
◎ご宴会は10名様より承ります。
◎会場・ステージ利用料金込みです。
◎詳しくはお気軽にスタッフまでご相談ください。

スタンダードコース

和会席orパーティ料理に飲み放題プランをプラスするコースです。

和会席料理	お一人様 5,500円～

お一人分ずつ提供する、会席料理です。

パーティ料理	お一人様 4,400円～

お取り分けいただく、和洋大皿料理です。

おすすめ！
グレードアッププラン
2,000円のプラス料金で飲み放題（2時間）をご利用いただけます。
ビール・ワイン・ウィスキー・焼酎（麦・芋）・日本酒・梅酒・カクテル・ノンアルコールカクテル・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

オプション料理

要予約

◎ローストチキン
（1羽／10人前）4,000円
◎ステーキ
（ワゴン・30名様から）1,800円
◎にぎり寿司
（屋台・30名様から）1,200円
◎うどん
（屋台・30名様から）450円

ラウンジセリナ 二次会のご案内

【営業時間】18:00～24:00
ラウンジ利用（2時間）
飲み放題＋歌い放題
お一人様3,500円

花見弁当と行楽弁当

3日前までの要予約
配達無料

3月17日（火）～

パーティ、宴会、ご法要に、また会議や研修の際にもご利用ください。料理内容のご要望など、お気軽にご相談ください。

※配達無料について
配達は2万円以上から承ります。
当ホテルより車で30分圏内を配達エリアとしておりますが、数量により、エリア外にも配達いたします。お気軽にご相談ください。

錦（にしき）
2,300円
（180×75×40mm/3段）
風呂敷付き
3・4月限定販売

和洋折衷で1段目にお酒に合うオードブルを盛り付けました。

プレゼント企画！
3月17日～4月15日の期間中、土、日、祝日以外は、お弁当1個につき、ペットボトルのお茶を1本プレゼントいたします！

楓（かえで）
2,450円
（300×300mm）

さぬき彩弁当（いろどり）
2,300円
（118×195mm/2段）

地物鰆オランダ、地鯛あられ揚、オリーブ豚の角煮、オリーブ鶏の桑焼、讃岐サーモン笹寿し、オリーブ牛味噌焼、飯蛸など、地元食材、春野菜もふんだんに入った春のお弁当です。

彩（いろどり）
1,850円
（直径205mm）

華ちらし（はな）
1,540円
（335×125mm）

宴会プランの特典は、右記のマークをご確認ください。
15名様からマイクロバスで無料送迎いたします。要予約
通常価格から宿泊が1,000円割引になります。
ホテルより約30分圏内からお届けいたします。

※お料理の仕入れ都合により内容が変わる場合があります。　※当ホテルはサービス料はいただいておりません。　※掲載の写真はすべてイメージです。　※金額はすべて税込みです。

レストラン瀬戸の花　春のインフォメーション

営業時間　ランチ▶11:00~14:00(LO)　ディナー▶17:00~22:00(LO21:30)　※イベントはレストランでのご利用です。宴会場ではご利用できません。　※2020年4月1日より、商品の消費税別表記を予定しております。

春の会席~春の美味しい勢揃い~　3.1日 ─ 3.31火

2日前までの要予約
お昼の予約も承ります

料理長が旬の食材にこだわった特別会席が登場いたします。天然鯛、赤貝などのお造り、牛しゃぶ、若竹煮など春を感じるお料理が盛りだくさんです。

お一人様**5,500円**

★フリードリンク付き
【ビール、焼酎(麦・芋、日本酒、ノンアルコールビール、ソフトドリンク】
お一人様**7,300円**

横関総料理長

おしながき

- ●前菜／公魚甘露煮、鯛笹寿し、海老 白魚絹皮和え、チーズ豆腐、蛸柔煮、菜種酒盗クリーム
- ●お造り／天然鯛、赤貝、甘海老、蕨、あしらい一式
- ●小鍋／牛しゃぶ、野菜一式
- ●焼物／鰆香り焼き、独活、蕗、木の芽餡掛け、一寸豆、ふき味噌
- ●油物／海老、竹の子、白子、青ト
- ●合肴／鯛の子と若竹煮
- ●蒸し物／桜蒸し(玉汁)
- ●食事／竹の子寿し、木の芽
- ●果物／甘酒アイス

春のフレンチディナー　4.1水 ─ 4.30木

2日前までの要予約
お昼の予約も承ります

旬のさぬき食材を使用したフレンチコースが登場いたします。春の香りいっぱいのディナーをお楽しみください。

お一人様**5,500円**

★フリードリンク付き
【ビール、焼酎(麦・芋、日本酒、ノンアルコールビール、ソフトドリンク】
お一人様**7,300円**

白井シェフ

Mene de printanier 2020

- ●春のアミューズ
- ●香川県産アスパラガスのバヴァロワにプロシュートとホワイトアスパラガスのピクルスを添えて
- ●スープ／春のキャベツと新玉ねぎのスープ
- ●魚料理／
  - 1皿目…讃岐デンプクとアサリのナージュ仕立てに ビタミンCいっぱいの春の菜花を添えて
  - 2皿目…瀬戸内産真鯛を桜の葉で包み蒸しにして シャンピニオンとエシャロットのデュクレレバターソースで
- ●肉料理／特選アンガス牛ロース肉のロティ 春の温野菜添え 芳醇な香り立つ赤ワイン風味のソースで
- ●デザート／パティシエ特製イチゴのデザート
- ●パン、コーヒー

春の和洋ランチとスウィーツバイキング

2日間限定
3/21㊏ 22㊐
11:00〜15:00(LO14:30)
大人(中学生〜) 2,800円
小学生 1,600円
3才以上小学生未満 900円

完全入替制　1部11:00〜12:30
2部13:00〜15:00(14:30LO)

ホテル自慢の和洋メニューと、春スウィーツもたくさん用意しています。できたてを提供する料理人のライブパフォーマンスもあり、充実の2日間です!

母の日特別御膳

5.9土 ─ 5.10日
ランチタイム
ディナータイム
前日午前までの要予約

お母さまに日頃の感謝を込めて「母の日特別御膳」を用意いたしました。ご予約の女性のお客様にはカーネーションとパティスリーアラキの「スノーボール(ココナッツ風味幸せを呼ぶクッキー)」をプレゼントいたします。

▲スノーボールをプレゼント

おもてなしスタッフ 寒川

＼特別価格／
通常 3,500 円
お一人様**3,000円**

春のおすすめケーキ

豆腐ベリー
ショコラ・テ
New
プランタニエ

【ショコラ・テ】ショコラのミルフィーユ仕立て、ベリーの風味がアクセントに。(400円)
【プランタニエ】パステルカラーをモチーフに春の色んな味わいが楽しめます。(400円)
【豆腐ベリー】豆腐のほのかな味わいがベリーとの相性でよりエレガントに。(380円)

おすすめサンドウィッチ

カツサンド

カリッと香ばしく焼いたイギリスパンに、揚げたてサクサク豚カツをはさみました。

1,050円
(スープ、サラダ、フルーツ、コーヒー付)

さぬきダイニング

香川県おすすめレストラン さぬきダイニング

ディナータイムにご用意しております。

▲讃岐デンプクとアサリのリゾット
1,600円
(パン・サラダ・スープ付)

▲香川県産アスパラガスとポーチドエッグのビスマルク風
1,300円
(パン・サラダ・スープ付)

▲オリーブ地鶏とアスパラガスのパイ重ね焼き
1,800円
(パンorライス・サラダ・スープ付)

▲若竹煮(ワカメ・竹の子・菜種・木の芽)
600円

▲天然鯛の骨蒸し
(湿地・豆腐・水菜)
1,500円

▲蛤酒蒸
(蛤3ケ・柚子)
900円

▲鰆バター焼き
(湿地・玉葱・ブロッコリー)
700円

ゴールデンウィーク スペシャル デイ＆ナイト
G.W Special Day&Night　5/3日祝〜5/6水振替

4日間限定

ゴールデンウィークスペシャルランチバイキング

ランチタイム

11:00〜14:30(14時ラストオーダー)

和食・洋食のメニューをたっぷりそろえた充実のランチバイキングです。毎日豪華に鯛の姿盛りが登場!他に豪華メニューを予定しています。「こどもの日」の5月5日は、お子様にプレゼントをご用意しております。たくさんのご来場お待ちしております。

おもてなしスタッフ 松久

5/5は お子様に プレゼントあり

・大人(中学生〜)／2,400円
・小学生／1,200円
・3才以上小学生未満／800円

鯛の姿盛りが毎日登場!

MAKE TODAY A perfect Day

特別会席「皐月膳(さつきぜん)」

前日午前までの要予約
ディナータイム

17:00〜22:00(21時30分ラストオーダー)

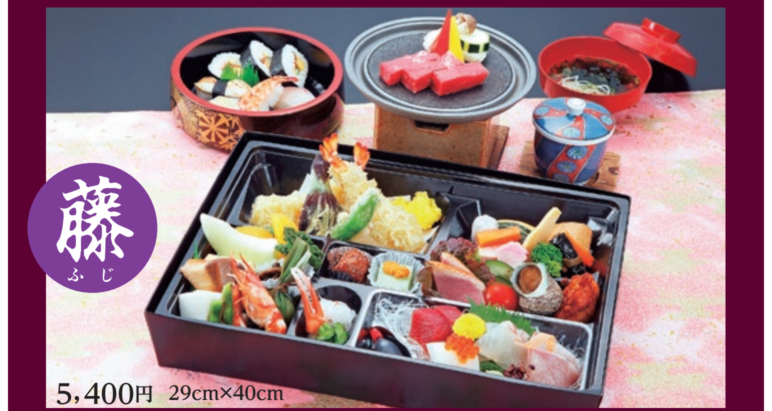
GWに、ご家族、お仲間でお集まりの時にホテルでゆっくりお食事などいたしませんか?旬の食材をふんだんに使用した和食会席でお楽しみいただけます。すき焼きや、お刺身、茶碗蒸しなど、盛りだくさん!通常価格より500円引きで提供いたします。大変お得なメニューをこの機会にぜひ味わってください。

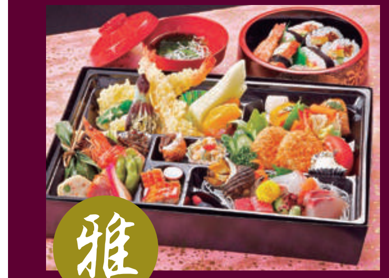
＼特別価格／
通常 3,500 円
お一人様**3,000円**

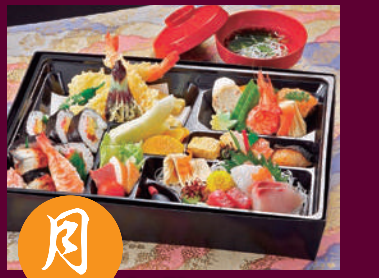
特選仕出し料理

ご予約承り中
2日前のお昼12時までにご注文ください

各種宴会・慶事・法事などに、厳選した旬の素材を調理し、お届けいたします。


藤(ふじ)
5,400円　29cm×40cm


雅(みやび)
3,700円　29cm×40cm


月(つき)
2,650円　29cm×40cm

○お料理について
・季節により、食材や盛りつけなどが変更する場合がございます。
・大名膳ご利用の場合は別途料金が必要になります。

○配達について
・配達は2万円以上から承ります。
・当ホテルより車で30分圏内を配達エリアとしておりますが、数量により、エリア外にも配達いたします。

配達無料

ご法事・ご法要のご案内

追善供養からご会食まですべてお任せください。

要予約

女木の間 10名〜20名

男木の間

ご法要のお料理は、会席料理・和洋会席・フレンチコース・お子様料理など、料理人が心を込めて用意いたします。法要会場がリニューアルし、2会場になりました。各会場で皆様と、ごゆっくりおくつろぎください。また、畳の部屋で椅子を用意できます。気になることがございましたら、ベテランスタッフが対応いたします。お気軽にご相談ください。

和洋会席：8,000円

和食会席又は洋食コース
お一人様　6,600円~

※その他、ご予算に応じます。
※季節により内容等が変わる場合がございます。
※遺影(四十九日)・御位牌は、当日ご持参ください。

祭壇設置料一式
29,700円~
※お寺さん控え室、お茶席お供え分け含む
祭壇装花一式(一対)
3,300円~

※お料理の仕入れ都合により内容が変わる場合があります。　※当ホテルはサービス料はいただいておりません。　※掲載の写真はすべてイメージです。　※金額はすべて税込みです。