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。

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

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**

※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。※金額はすべて税込みです。　※当ホテルはサービス料はいただいておりません。※写真はすべてイメージです。

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