



夏を食す

文月 (7月)

料理長おすすめ会席



販売時間

7月1日～7月末日
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 ・津田産 生しらす (新物)
- ・ 鰻ざく
- ・造り 旬の五種盛り
- ・焚合せ 鱧柳川風
- ・焼物 さぎえつぼ焼
- ・強肴 牛冷しゃぶ
- ・食事 にぎり寿し
- ・果物 季節の物

5,000 円

(一名様税別)

※ 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)