

真
っ
盛
り

夏



葉月 (8月)

料理長おすすめ会席



販売時間

8月1日～8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
- ・鰻ざく
- ・鱸と夏野菜の酢浸し
- ・造り
- 旬の五種盛り
- ・焚合せ
- 鱧 鍋
- ・焼物
- ニシ貝と烏賊のバター焼
- ・油物
- 穴子の天麩羅
- ・食事
- にぎり寿し三種
- 汁
- ・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)