

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