

朝晩の冷え込みに
深まりゆく秋を
感じる
今日この頃…
秋を豊かに彩る、
料理長おすすめ会席で
美味至福のひとつきを
お過ごしください。



神無月 (10月) 料理長おすすめ会席

販売時間 10月1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 烏賊紅葉和え 海老 栗
セレベス芋 銀杏
- ・ 造り 地魚の盛り合せ
- ・ 土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 鯛
- ・ 小鍋 牛肉のしゃぶしゃぶ
- ・ 焼物 帆立貝バター焼き
- ・ 酢の物 ズワイガニ
- ・ 食事 にぎり寿し
味噌汁
- ・ 季節のデザート

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。

実りの
秋
を食す



Hotel
Pearl Garden

〒760-0066 高松市福岡町 2-2-1



0120-77-5015

TEL. 087-821-8500 (代)