



晩秋の十一月…
温かな「逸品」と
「おもてなし」で
秋の夜長を
お過ごしください。



霜月 (11月) 料理長おすすめ会席

11月1日～
販売時間 デイナertime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 河豚煮凍り 海老 バイ貝
数の子ちりめん胡瓜 松葉銀杏
- ・造り 地魚の盛り合せ
- ・小鍋 オリーブはまちの魚すき焼き鍋
- ・焼物 オリーブ豚の味噌焼き
- ・油物 鰯唐揚げ 海老 セレベス芋 茄子 青唐
- ・酢の物 鱈酢メ 辛子酢味噌
- ・食事 鯛飯茶漬け
香の物
- ・季節のフルーツ

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)

味覚の
秋
を食す