

満開の



を食す

旬の味覚が詰まった、  
心躍る  
春メニューをご用意  
いたしました。

卯月 (4月)

## 料理長おすすめ会席

販売時間

4月1日~4月末日  
ディナータイム限定



素材の持ちを活かし、  
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
  - ・鯛子と筍の旨煮
  - ・飯蛸と一寸豆
- ・造り
  - 季節の3種盛り
- ・焚合せ
  - 鯛の若竹煮
- ・油物
  - 海老と白子の天婦羅
- ・蒸し物
  - 鱈 桜蒸し 銀箔掛け
- ・食事
  - 海鮮ちらし寿司
  - アサリ汁
- ・果物
  - 季節の物

5,500円

※ 仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。  
※ こちらはレストランメニューです、宴会場ではご利用いただけません。



Hotel

Pearl Garden



0120-77-5015

〒760-0066 高松市福岡町2-2-1 TEL. 087-821-8500 (代)