

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 子持鮎 烏賊湿地明太和え
栗 銀杏 紅葉麩
- ・造り 三種盛り合せ
- ・焚合せ 鯛骨蒸し 松茸
- ・油物 季節の天婦羅
- ・酢の物 蟹五色和え
- ・食事 生ちらし寿し
田舎汁
- ・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。 ※ 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)