



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

- ・ 付出し 雲子 法蓮草 ポン酢
鯛みぞれ蒸し
- ・ 造り 三種盛り合せ
- ・ 小鍋 牛肉しゃぶしゃぶ
- ・ 焼物 カマス一夜干し
- ・ 酢の物 蟹酢
- ・ 食事 季節の握り寿司
赤出し
- ・ 季節の果物

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。



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