

ホテルパールガーデン秋のおすすめ

生本まぐろフェア

2022

9月23日(金)



10月16日(日)

毎週

金 土 日

ディナータイムのみ販売。

鮭当日分
なくなり次第
終了します
どうぞ
お早めに！

新館
オープン
三周年
記念

店舗に並ぶ鮭の多くは

冷凍を解凍したものです。

一度も凍らせない、生のねっとりとした食感と鮭の王様「本まぐろ」の味をご賞味ください。

造り

造り単品



生本鮭お造り
1,000円
(税込1,100円)



造り膳



生本鮭お造り膳

生本鮭お造り、焚合せ、
茶碗蒸し、うどん
小鉢、ご飯、香の物
フルーツ

1,900円
(税込2,090円)

※すべてのメニューの写真はイメージです。

※季節や仕入れ状況等により、内容や盛り付けが変わる場合がございます。

寿司

寿司单品



生本鮭赤身
(2貫) 400円
(税込440円)



生本鮭中トロ
(2貫) 500円
(税込550円)



生本鮭赤身&中トロ
(各2貫) 800円
(税込880円)



生本鮭鉄火巻
(1本) 450円
(税込495円)

寿司盛合せ



生本鮭いろいろ6貫握り&造り
1,500円
(税込1650円)



瀬戸内地魚と生本鮭の盛り合わせ
(5貫) 1,100円
(税込1210円)

鮭、讃岐でんぶく、蛸
六子、鱈 など…
(当日の仕入れによって変わります)

寿司膳



生本鮭ちらし膳
生本鮭ちらし、天婦羅、
ざるうどん、小鉢、フルーツ
1,900円
(税込2090円)

寿司のお供に



アサリ汁
230円
(税込253円)



鯛赤だし
250円
(税込275円)



Hotel
Pearl Garden

〒760-0066 高松市福岡町2-2-1



0120-77-5015

TEL. 087-821-8500 (代)