

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
美味至福のひとつときを
お過ごしください。



神無月 (10月) 料理長おすすめ会席

10月1日～
販売時間 ディナータイム限定

※ 2日前までの要予約

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 烏賊湿地もみじ和え
子持鮎 海老芋 銀杏
- ・造り 季節の三種盛り合せ
- ・焚合せ 鯛骨蒸し 椎茸 豆腐 三つ葉 酢立
- ・焼物 ニシ貝味噌焼き 百合根 若芽
- ・揚物 地海老かき揚げ 青唐
- ・食事 生ちらし寿し
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。 ※ 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)

実りの
秋
を食す