

心と体に染み入る
旬の逸品で、
今年一年の
「おつかれさま」…
年忘れのひととき、
料理長おすすめ会席を
お愉しみください。



イメージ写真



師走 (12月) 料理長おすすめ会席

販売時間

12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 鯛昆布×真砂和え
蟹 平茸 白和え
- ・ 造り 季節の三種盛り
- ・ 小鍋 牛しゃぶ 野菜一式
- ・ 焼物 平木貝バター焼き
- ・ 酢物 鯛酢× 辛子酢味噌
- ・ 食事 生ちらし寿し
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)

冬
を
食
す