

ご賞味ください。

春
を

器に咲く

心躍る季節が
やってきました



弥生 (3月) 料理長おすすめ会席

販売時間

3月1日～3月末日
ディナータイム限定

※二日前までの要予約



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
心ゆくまでお楽しみください。

料理長 横関 一也

- ・ 付出し ホタル烏賊 沖漬け
飯蛸と露 身地浸し掛け
- ・ 造り 旬の三種盛り
- ・ 焚合せ 真子昆布巻きと若竹煮
- ・ 合肴 鯖のアヒージョ
- ・ 酢の物 メ鯖 山掛け
- ・ 食事 温玉ぶっかけうどん
- ・ 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)