

まだまだ
暑い日も
ありますが、
実り多き秋が
やってきます…
秋の始まり
を感じる、
特別会席を
ご用意
いたしました。



長月 (9月) 料理長おすすめ会席

販売時間 9月1日～
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 揚栗 湿地明太和え
海老 小芋 銀杏 酢橘
- ・造り 旬の三種盛り
- ・焚合せ 鯛の骨煮し
- ・揚物 鱧とメバルの天婦羅
- ・酢物 鯛の焼霜
- ・食事 生ちらし寿司
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)

秋

を食す

