

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

※ 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 茶ぶりナマコ  
烏賊下足バター焼き
- ・ 造り 旬の三種盛り
- ・ 小鍋 魚ちり 野菜一式
- ・ 焼物 銀鱈焼浸し
- ・ 油物 白子と鯛と野菜の天婦羅
- ・ 食事 生ちらし寿し  
味噌汁
- ・ 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