



夏を食す

文月 (7月)

料理長おすすめ会席



販売時間

7月1日～7月末日
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 ・ スモークサーモン 青瓜 黄味酢和え
・ 長芋素麺 海老 雲丹 小倉
- ・ 造り 鯛洗い 鱧ちり 鮪
- ・ 小鍋 牛肉しゃぶしゃぶ
- ・ 焼物 鱸 焼浸し 茄子 白葱
- ・ 油物 島鱧と蛸の天婦羅
- ・ 食事 ちらし寿司 もずく汁
- ・ 季節のシャーベット

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)