

まだまだ  
暑い日が  
続きますが、  
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 秋刀魚  
海老 小芋 銀杏 酢橘
- ・造り 旬の三種盛り
- ・焚合せ 鯛の骨煮し
- ・焼物 ニシ貝味噌焼
- ・酢物 蟹五色和え
- ・食事 生ちらし寿司  
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)

秋  
を食す