

朝晩の冷え込みに
深まりゆく秋を
感じる
今日この頃：
秋を豊かに彩る、
料理長おすすめ会席で
美味至福のひとつきを
お過ごしください。



神無月 (10月) 料理長おすすめ会席

10月1日～
販売時間 デイナータイム限定
※ 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 子持鮎 烏賊もみじ和え
栗 銀杏 もみじ麩
- ・造り 季節の三種盛り
- ・焚合せ 鯛骨蒸し 椎茸 豆腐 三つ葉 酢立
- ・焼物 鱈、湿地、玉葱、ブロッコリー
のホイル焼き
- ・揚物 穴子と野菜の天婦羅
- ・食事 生ちらし寿し
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)

実りの
秋
を食す