

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。



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

- ・ 付出し 安肝 法蓮草
海老白和え
- ・ 造り 季節の三種盛り
- ・ 小鍋 オリーブ地鶏鍋
- ・ 焼物 鰯味噌漬け
- ・ 油物 豆腐と里芋の揚げ出し
- ・ 蒸物 地牡蠣とでんぷくの玉蒸し
- ・ 食事 海鮮ちらし寿し
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