

ご賞味ください。

春
を

器に咲く

心躍る季節が
やってきました



弥生 (3月) 料理長おすすめ会席

販売時間

3月1日～3月末日
ディナータイム限定

※二日前までの要予約



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

- ・先付 ホタル烏賊 蛸
鯛の子 鯛梅煮 チーズカステラ 一寸豆
- ・造り 旬の三種盛り
- ・焚合せ 鱈 若竹蒸し 柚味噌掛け
- ・焼物 鯛と帆立と野菜のホイル焼き
- ・油物 海老あられ揚
白魚かき揚 ふきのとう
- ・食事 海鮮ちらし
小うどん
- ・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)