

満開の



を食す

旬の味覚が詰まった、  
心躍る  
春メニューをご用意  
いたしました。

卯月 (4月)

## 料理長おすすめ会席



**販売期間**

4月1日～4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

- ・ 食前 柚蜜
- ・ 酒肴 烏賊木の芽和え  
小蛸と竹の子の煮物
- ・ 造り 鰯焼霜 鮪 カンパチ
- ・ 焚合せ オリーブ豚角煮 ポテト餡掛 温玉
- ・ 焼物 鯛かぶと木の芽焼
- ・ 蒸し物 白魚桜蒸し わらび 花卉人参
- ・ 油物 天婦羅 (鯛白子と一寸豆 鰯串打 海老)
- ・ 食事 海鮮ちらし寿司  
浅利の味噌汁
- ・ 果物 季節の物

6,600 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。

※ こちらはレストランメニューです、宴会場ではご利用いただけません。



Hotel

Pearl Garden



0120-77-5015

〒760-0066 高松市福岡町2-2-1 TEL. 087-821-8500 (代)