

皐月

眩しいほどに輝く、
新緑の季節に
ふさわしいメニューを
ご用意
いたしました。



皐月 (5月) 料理長おすすめ会席

5月1日～5月末日

販売期間

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

- ・食前酒
- ・前 菜 新緑豆腐 いくら 山葵
鮎煮浸し 海老 竹ノ子上佐煮
鯛粽寿司 厚焼チーズ 一寸豆
- ・御造里 鯛 鰹 カンパチ
そで烏賊 あしらひ
- ・台の物 オリーブ牛すき焼き 野菜一式
- ・焼 物 ニシ貝味噌焼
鯛木ノ芽焼 落田舎煮 はじかみ
- ・油 物 魚と一寸豆のかき揚げ
牛蒡とセロリ太刀魚巻
- ・食 事 鯛釜飯
- ・留 椀 浅利汁 香ノ物三種
- ・果 物 季節のデザート

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。 ※ 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)