

本格的な夏が目の前に…  
初夏の献立をご用意いたしました。

6月1日～6月末日  
ディナータイム限定  
※2日前までの要予約  
お一人様 6,600円(税込)

# 初夏を食す 料理長おすすめ会席 水無月(6月)



- ・ 食前酒
- ・ 前菜
  - 季節の豆腐 もずく酢
  - 鯛煮凍り 海老
  - 鴨ロース 枝豆
- ・ 造り
  - 鯛 鮪 蛸
  - 鱧 あしらい
- ・ 煮物
  - 鰻かば焼き 茄子
  - 湯葉 青味
- ・ 焼き物
  - 国産牛と地鶏の 陶板焼き
- ・ 油物
  - 海老 野菜豆腐
  - 若鮎 天婦羅
- ・ 酢の物
  - 高知県産カツオたたき
  - 玉葱 茗荷
  - 薬味 ニンニク
- ・ 食事
  - 一口ちらし
  - 温玉うどん
- ・ 果物
  - 季節の物

※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)