

料理長おすすめ会席

弥生・卯月(3月・4月)

ご予約
承り中



2日前の要予約・ディナータイム限定

1名様 6,600円

- ・ 前菜
 - ・ 季節の豆腐 山葵
 - ・ ホタルイカ沖漬け 柚子
 - ・ 寄せ鯛の子 バイ貝
 - ・ 海老 一寸豆
- ・ 御造里
 - ・ 鯛 鮪 鱈焼霜
 - ・ 烏賊 あしらひ 桜葉
- ・ 小鍋 国産牛すき焼き
 - ・ 焼き豆腐 玉葱 糸莚蒟
 - ・ 笹垣牛蒡 白葱 椎茸
 - ・ 榎木 春菊 温玉 わたあめ
- ・ 焼き物
 - ・ 銀鮭味噌漬け
 - ・ 筍土佐煮 花見団子 落味噌
- ・ 油物 天婦羅
 - ・ 海老 めばる 筍 茄子
 - ・ 青唐辛子 天出汁
- ・ 酢の物
 - ・ 蛸 蛇腹胡瓜 膾
 - ・ 辛子酢味噌 刀豆の花
- ・ 食事 ちらし寿司
 - ・ 海老 穴子 錦糸 がり
 - ・ 留め椀変わり 讃岐うどん 薬味
- ・ 季節のデザート フルーツ

※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。

ご予約
承り中



ホテルパールガーデン・琴参閣共同開催

料理長特選おすすめ会席

弥生・卯月(3月・4月)



2日前的要予約・ディナータイム限定

1名様 13,200円

- ・ 食前酒
- ・ 前菜
 - 季節の豆腐 雲丹 山葵
 - ホタルイカ沖漬け 柚子
 - 寄せ鯛の子 海老 バイ貝旨煮
 - 白魚美人粉揚げ 一寸豆
- ・ 御造里
 - 瀬戸内鯛 針魚鳴門 中トロ
 - 鱈焼霜 あしらい 桜葉
- ・ 炊合せ
 - めばるの煮付け 筍
 - 路 木の芽
- ・ 台の物
 - オリーブ牛せいろ蒸し
 - 春キャベツ 玉葱 南京
 - 椎茸 ブロッコリー
 - ブチトマト 胡麻ぼん
- ・ 焼き物
 - 鮑と海老のコキール
 - 銀鮭味噌漬け アスパラ
 - 落味噌 餅玉
- ・ 酢の物
 - あまご唐揚げ 若布 レモン
 - 南蛮酢掛け 焼葱 鷹の爪
- ・ 食事 鱈の押し寿司
 - 錦糸 いくら 醤油豆
 - 針絹さや がり
- ・ 留め椀変わり 讃岐うどん 薬味
- ・ 季節のデザート フルーツ

※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。

弥生～水燕月 (3月～6月) 末まで



料理長特別会席

ご予約
承り中

ホテルパールガーデン・琴参閣共同開催

瀬戸内の美味しい物を集めました



3日前の要予約・ディナータイム限定
仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。

1名様 22,000円

- ・ 食前酒
- ・ 前菜
 - 季節の豆腐 雲丹 山葵
 - ホタルイカ沖漬け 柚子
 - 銀鮭味噌漬け 瀬戸内飯井タコ
 - 海老 白魚美人粉揚げ 一寸豆
 - 木の芽
- ・ お造り
 - 伊勢海老姿造り 瀬戸内鯛
 - 中とろ 平木貝 あしらい
- ・ 炊合せ
 - めばる煮付け
 - 竹の子 青味 木の芽
- ・ 台の物
 - オリーブ牛の炙りと鰯
 - 野菜添え 生姜餡掛け 柚子
- ・ 焼き物
 - 鮑のステーキ アスパラ
 - かもし葱 ニンニク
 - 揚げ若布 バター醤油
- ・ 合い肴
 - 虎魚 蛤 ちり蒸し
 - 水菜 豆腐 柚子 薬味 ポン酢
- ・ 食事
 - 錦糸 おぼろ 青味 がり
 - 留め碗変わり
 - 合い味噌仕立て どんぶく黄味揚げ
 - 笹垣牛蒡 粉山椒
- ・ 果物
 - 季節のデザート

Hotel Pearl Garden

〒760-0066 高松市福岡町2-2-1

0120-77-5015

TEL.087-821-8500(代)