

讃岐の旬をふんだんに愉しむ

花樹海 9階 飯 依 比 古

お昼限定の花樹海ランチ

5月

「ミニ会席」

¥4,000 (税込)



県外のお客様をご招待してのお食事会などに
喜ばれております。

先付・前菜・造里・豚チリ鍋・胡麻豆腐
油物・讃岐うどん・御飯・汁物・水菓子

第1 & 第3水曜日は 肉の日!

60g ¥2,500(税込)

オードブル 100g ¥3,000(税込)

シェフ厳選国産牛ステーキ

サラダ

ライス・香の物・お味噌汁

シャーベット

※前日迄の完全予約制

祝祭日の場合は翌週水曜日

当日は数に限りがございます。
是非ご予約にてご来館下さいませ

ちよとした
御宴席に

さぬき御膳

¥3,000 (税込)



- 〈前菜〉季節物三種盛
- 〈造里〉季節造り2種盛
- 〈温物〉豚のチリ鍋 ポン酢で
- 〈蒸物〉胡麻豆腐
- 〈油物〉鰯の唐揚げ彩野菜
- 〈食事〉白御飯と香の物
- 〈汁物〉赤出汁
- 〈水菓子〉バニラアイス 季節のソース掛け

プラスの200円で珈琲付!

四国・高松 喜代美山荘 春花秋葉の里【はなじゅいかい】

花樹海

高松市西宝町3丁目5番10号
TEL 087-861-5580

ママランチに
ぴったりです

花御膳

¥2,000 (税込)



前菜・造里・豚チリ鍋・油物・食事・赤だし
水菓子

新メニュー 寿司膳 ¥3,000(税込)



寿司桶 握り6貫・軍艦2貫・細巻2種2貫・大巻2貫
冷し茶碗蒸し・蛤の土瓶蒸し・デザート 付き

プラス500円(税込)で海老と野菜の天麩羅付き

お子様膳 ¥1,300 (税込)

おにぎり・刺身
天婦羅・茶碗蒸し
デザート

