

60th anniversary Special tasting party



高松国際ホテル 開業60周年記念

ぐるりる屋島 特別賞味会

地域の皆様に支えられ歴史を培ってきた「ぐるりる屋島」。
今回は、60年の感謝を総料理長・松原勉が厳選素材を使った
美味の数々に織り込んでお届けする特別な一夜です。

2025 **2/26** 水 開宴/18:00~
(受付/17:30~)

会場 高松国際ホテル ぐるりる屋島

料金 お一人様 **22,000円**(税サ込)
フレンチフルコース+フリードリンク付



予約 完全予約制(3日前までのご予約制)

◎常陸牛雌牛

雌牛は特に稀少で、上質な脂とキメの細かさが優れ、口に含んだ瞬間に溶けるほど。オリーブ牛との食べ比べをお楽しみに。



福井県産

◎越前ガニ

濃厚な旨みと甘みを持ちながら繊細で柔らかな身が特徴。



愛媛県産

◎マハタ

“幻の高級魚”とも称され、旨みが濃く上品で淡白な味わいが魅力。

さぬき讃フルーツ

◎さぬきエメラルドキウイ

まだ世に出回っていない新品種。糖度が高く濃厚で香り高い味。

赤ワイン ボルドー/サン・テリオン

2013 シャトー・ラ・フルール・プレ

まるやかな旨みと繊細で気品のあるアロマが魅力的。



高松国際ホテル総料理長 **松原 勉**

- 2004年 世界料理オリンピック日本代表3部門で銀メダル
- 2007年 フランス料理界最高名誉の一つ「レ・ディンブルド・オーギュスト・エスコフィエ」受賞
- 2016年 厚生労働大臣表彰「調理師制度功労」受賞
- 2021年 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞
- 2022年 「黄綬褒章」受賞

One Night Premium
お客様に喜びと感動をお約束。

Chef J. Matsuura

ご予約
お問い合わせは

◎本賞味会は、厳選した食材調達のため「40名様限定」の内容となっております。ご予約は、お早め!
高松国際ホテルぐるりる屋島 TEL.087-831-1575(直通)

