

お祝い・記念日会食プラン

提供期間：期間の設定なし、通年対象。

日本料理Aコース（1名様¥8,500/税別飲物込）

MENU

- お通し 蛤のおろしぼん酢和え
- 吸物 葉玉葱のすり流し 茎の葛団子 揚げ葉葱
- お造り 三陸の海の幸 3点盛り
- 温物 日高見牛と春野菜の陶器蒸し
- 揚げ物 山独活の梅肉包み揚げ・菊磯辺揚げ・空豆のかき揚げ
- 酢の物 祝い鯛の昆布×錦糸巻き
- 食事 新玉葱の炊き込みご飯・仙台味噌仕立て・香の物
- 水菓子 塩桜のゼリー

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

日本料理Bコース（1名様¥10,000/税別飲物込）

MENU

- お通し 葉山葵と子持若布 いくら
- 吸物 清汁仕立て 三元豚の沢煮椀
- お造り 三階の海の幸 3点盛り
- 焼物 鱸の利休焼き 酢取り茗荷
- 肉料理 日高見牛のロースト 柚子胡椒ソースと白ぼん酢おろし
- 揚げ物 鰻と山菜の変わり揚げ
- 食事 空豆と桜海老の炊き込みご飯 仙台味噌仕立て・香の物
- 水菓子 桜のロールケーキとひまわりのシロップ

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

日本料理Cコース（1名様¥12,000/税別飲物込）

MENU

- 前菜 白魚とうるいの生姜酢・葉山葵のお浸し・蛸の桜煮と蕨
- 吸物 鱧の葛打ち 順菜 踏 梅肉
- お造り 三陸の海の幸 祝い5点盛り
- 焼物 目張揚げ焼 踏の薑味噌
- 温物 仙台黒毛牛のしゃぶしゃぶ
- 揚げ物 新馬鈴薯の籠盛り 新緑揚げ
- 食事 握り寿司と季節野菜の一口寿司 仙台味噌仕立て・香の物
- 水菓子 わらび餅と抹茶牛乳のゼリー

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

日本料理Sコース（1名様¥15,000/税別飲物込）

MENU

- 前菜 白魚とうるいの生姜酢・葉山葵のお浸し・蛸の桜煮と蕨 針魚手綱炙り・溜まりチーズの西京焼
- 吸物 つすい仕立て 鮎魚女の春日山真丈 桜胡麻豆腐 蕨
- お造り 三陸の海の幸 祝い5点盛り
- 焼物 桜鱧の木の芽焼 鱧のいくら添え
- 肉料理 仙台黒毛牛のロースト 葉山葵のソース
- 揚げ物 蟹磯辺揚げ 揚げ野菜
- 酢の物 南三陸の鮑を使った酢の物
- 食事 桜鯛の土鍋ご飯・仙台味噌仕立て・香の物
- 水菓子 桜ブリュレとずんだ餅 アイスクリーム添え

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館