

和洋中折衷料理Aコース（1名様¥8,500/税別飲物込）

MENU

コンディメントまたは卓上料理

【季節の前菜3種】

真鯛の共和え/棒棒鶏/根柶りのムスとコンソメ

【汁物】

蛤のお吸物

【魚料理】

海老フリソ

【肉料理】

サーロインの陶板焼き

【食事】

握り寿司3貫

【デザート】

パティシエおすすめ季節のデザート

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・リフト飲料

焼酎（麦）

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

和洋中折衷料理Bコース（1名様¥10,000/税別飲物込）

MENU

コンディメントまたは卓上料理

【季節の前菜3種】

鶏松風・ずわい蟹竹貝立て・梅花フリソ/海老の青山椒ソ-ス

生ハムとアスパラガスのサラダ/オムレツソ-ス

【お造り】

本鮪・真鯛・牡丹海老 妻一式

【揚げ物】

蟹爪フリソ・網春巻き

【肉料理】

牛林肉の赤リソ煮

【食事】

そら豆と海老の焚き込みご飯

仙台味噌仕立て・香の物

【デザート】

パティシエおすすめ季節のデザート

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・リフト飲料

焼酎（麦）

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

和洋中折衷料理Cコース（1名様¥12,000/税別飲物込）

MENU

コンディメントまたは卓上料理

【季節の前菜4種】

子持ち若布といくらの山葵浸し/口水鶏

海月と野菜の赤酢和え/蒸し鮑とトマトコンソメのカテル

【スープ】

コンソメスープ 季節の浮身

【お造り】

三陸海の幸5点盛り

【魚料理】

鮑と海老の季節野菜炒め

【肉料理】

国産牛サーロインのロースト山葵添え “ハチミツ風味のグレービーソ-ス”

【食事】

鮎の炊立て釜飯

仙台味噌仕立て・香の物

【デザート】

パティシエおすすめ季節のデザート

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・リフト飲料

ウイスキー・焼酎（麦・芋）・日本酒

ワイン（赤・白）・カテル

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

和洋中折衷料理Sコース（1名様¥15,000/税別飲物込）

MENU

コンディメントまたは卓上料理

【季節の前菜4種】

ずわい蟹の水車巻き/豚肉と香味野菜のコンソメ

帆立といくらのサラダ/オマール海老のカテル紅白ムス

【スープ】

ふかひれ姿煮

【お造り】

三陸海の幸祝い5点盛り

【蒸し物】

牛肉と季節野菜の蒸し焼き

【魚料理】

甘鯛のブッシュド・ポワール “サフランソ-スとバルサミコソ-ス”

【肉料理】

国産牛ヒレ肉のロースト温野菜添え “マデラソ-スとクリームマスタードソ-ス”

【食事】

祝い鯛の土鍋ご飯

仙台味噌仕立て・香の物

【デザート】

パティシエおすすめ季節のデザート

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・リフト飲料

ウイスキー・焼酎（麦・芋）・日本酒

ワイン（赤・白）・カテル

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館