

和洋中折衷料理 Aコース（1名様¥5,500/税別飲物込）

MENU

コテージメントまたは卓上料理

【季節の前菜3種】

雲丹豆腐/南瓜のムス/豚タスマーク

【ハイティースタート 2段】

カクテルサンド ウィッチ/ライブ レットサンド ウィッチ

【温製料理】

季節のパスタ

鰯の唐揚げ野菜餡かけ

森林鶏のソテータイロ

三元豚の角煮

【食事】

ひとくちラーメン “醤油味”

カレーライス&ライス

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・ノンアルコール飲料

焼酎（麦）

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘アリー迎賓館

和洋中折衷料理 Bコース（1名様¥7,000/税別飲物込）

MENU

コテージメントまたは卓上料理

【季節の前菜3種】

とうもろこし豆腐/赤ピーマンのムス/口水鶏

【ハイティースタート 3段】

ホワイトスパークラスのキッシュ/カクテルサンド ウィッチ/ライブ レットサンド ウィッチ

【温製料理】

野菜と海鮮のおからパスタ揚げ

季節のパスタ

焼き鳥（外・塩各種）

白身魚と帆立のソテー入風

大海老の子煎り

【食事】

ひとくちラーメン “醤油味”

カレーライス&ライス

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・ノンアルコール飲料

焼酎（麦）

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘アリー迎賓館

和洋中折衷料理 Cコース（1名様¥8,500/税別飲物込）

MENU

コテージメントまたは卓上料理

【季節の前菜6種】

魚素麺/鰻ざく

パティッシュ/スティック/ソフトのカクテル

三元豚黒胡椒/海老フリッターマヨネーズ

【冷製料理】

ロースビーフアラゲ 仕立て

冬瓜釜夏野菜と海鮮の冷やし煮物

【温製料理】

油淋鶏

季節のパスタ

ホークと野菜のトマト煮込み

海鮮青山椒ソース炒め

大海老の辛し炒め

【食事】

ひとくちラーメン “醤油味”

カレーライス&ライス

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・ノンアルコール飲料

ウイスキー・焼酎（麦・芋）・日本酒

ワイン（赤・白）・カクテル

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘アリー迎賓館

和洋中折衷料理 Sコース（1名様¥10,000/税別飲物込）

MENU

コテージメントまたは卓上料理

【季節の前菜6種】

鱧の湯引き梅肉醤油/はす芋の昆布×生雲丹のせ

カリフラワーのムス/ラム肉の加パッチョ

穴子ゼリー寄せ/帆立のXO醤和え

【冷製料理】

お造り盛合せ

【温製料理】

蟹爪フライ・網春巻

季節のパスタ

鰻の蒲焼と白醤油焼・玉子焼き

牛林肉の赤ワイン煮

鮑のオスターソース煮

【その他コース料理】

ロースビーフ “カウイング”

中華飲茶 “蒸し点心”

寿司の握り “加ッサーベス”

ふかひれ姿煮入りラーメン

【お飲物】

ビール・ノンアルコール・ノンアルコール飲料

ウイスキー・焼酎（麦・芋）・日本酒

ワイン（赤・白）・カクテル

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘アリー迎賓館