

日本料理Aコース（1名様¥9,000/税別飲物込）

MENU

- お通し 季節の小鉢2種
- お吸物 揚げ海老真丈、長芋、青菜
- お造り 三陸海の幸3点盛り
- 温物 合鴨と仙台切の葛引き
- 焼物 鰯の香味焼き
- 酢の物 鱈白子寄せ
- 食事 帆立の焼き込みご飯
- 水菓子 ハッティおすすりめ
季節のデザート

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

日本料理Bコース（1名様¥11,000/税別飲物込）

MENU

- 前菜 和風前菜3点盛り
- お吸物 鰯の船湯汁、冬大根奉書巻
- お造り 三陸海の幸3点盛り
- 肉料理 日高見牛のロースト
和風ソース
- 焼物 寒鱈の柚庵焼き
- 酢の物 すわい蟹水車巻き
- お食事 はらこ飯風炊き込みご飯
仙台味噌仕立て、香の物
- 水菓子 ハッティおすすりめ
季節のデザート

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

日本料理Cコース（1名様¥13,000/税別飲物込）

MENU

- 前菜 和風前菜4点盛り
- お吸物 無のすり流し
金目鯛と菊、青菜
- お造り 三陸海の幸5点盛り
- 煮物 豚角煮の炙り
馬鈴薯餡と半熟玉子
- 焼物 変わり鰯大根
フオアラとトリフオールの香り
- 肉料理 和牛しゃぶしゃぶ
紙鍋仕立て
- 揚げ物 鱈の餅粉揚げ
- お食事 雲丹の焼き立ち金取
仙台味噌仕立て、香の物
- 水菓子 ハッティおすすりめ
季節のデザート

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 和風前菜4点盛り
- お吸物 鱈の巻打ち、日子豆腐
青菜、柚子
- お造り 三陸海の幸5点盛り
- 煮物替り 黒毛和牛の味噌鍋、冬野菜
- 焼物 寒鱈雲丹焼き
- 揚げ物 07スター木の実揚げ
- 酢の物 すわい蟹と海鮮の酢の物
- お食事 焼河豚の炊き立ち金取
香の物
- 水菓子 ハッティおすすりめ
季節のデザート

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館