

和洋中折衷料理Aコース（1名様¥9,000/税別飲物込）

MENU

コテージ・イメイト・トまたは卓上料理

【季節の前菜3種】

公魚の南蛮漬/生ハムとラフランス/豚タスマーク

【ハイティースタンド 2段】

カテルサント・ウィッチ/ライブ・レットサント・ウィッチ

【冷製料理】

海月と野菜の和え物/自家製叉焼盛合せ

【温製料理】

季節のパスタ

金目鯛の煮付け

ポークと野菜のトマト煮込み

海老のフリット

【その他コーナー料理】

～ライスコーナー～

カレーライス/麻婆豆腐

ひとくちラーメン“醤油味”

【デザート】

デザートビュッフェ

【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

錦ヶ丘アーリー迎賓館

和洋中折衷料理Bコース（1名様¥11,000/税別飲物込）

MENU

コテージ・イメイト・トまたは卓上料理

【季節の前菜4種】

蟹味噌豆腐/牛乳のたたき

帆立とトマトソメのカテル/松笠佃XO醤和え

【冷製料理】

ロール・ミート取り合わせ

パテ・カンパニー/ポークパストラミ/スモークチキン

【温製料理】

季節のパスタ

変わり獅子大根

牛林肉の赤ワイン煮

大海老の辛し炒め/油淋鶏

【その他コーナー料理】

～ライスコーナー～

カレーライス/麻婆豆腐

ひとくちラーメン“醤油味”

【デザート】

デザートビュッフェ

【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

錦ヶ丘アーリー迎賓館

和洋中折衷料理Cコース（1名様¥13,000/税別飲物込）

MENU

コテージ・イメイト・トまたは卓上料理

【季節の前菜5種】

河豚の煮凍り/甘海老酒盗和え

百合根と野菜のコンソメ・スープ/帆立の金沙仕立て

【冷製料理】

キャベツ・アブラハム

【温製料理】

季節のパスタ

牛肉のバルザミコ煮

蟹爪フライ/春巻き

三元豚の白菜巻き/海鮮XO醤炒め

【その他コーナー料理】

ローストビーフ“カーヴィング”

中華飲茶“蒸し点心”

寿司の握り“カウンターサービス”

寄せ鍋

ひとくちラーメン“醤油味”

【デザート】

デザートビュッフェ

【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）・カテル

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘アーリー迎賓館

和洋中折衷料理Sコース（1名様¥15,000/税別飲物込）

MENU

コテージ・イメイト・トまたは卓上料理

【季節の前菜6種】

鱈の白子ぼん酢/河豚の野菜巻き

パティ・オブ・ルスティック/赤ピーマンのムース

海月の冷製いくら添え/海老マヨネーズ

【冷製料理】

キャベツ・アブラハム

季節の鮮魚広東風お造り

【温製料理】

季節のパスタ

牛たん焼き

白身魚のグリアール・蟹肉あんかけ

和牛と季節野菜の牡蠣ソース炒め

【その他コーナー料理】

ステーキ/北京烤鸭

寿司の握り“カウンターサービス”

すわい蟹のしゃぶしゃぶ

黒毛牛のしゃぶしゃぶ

ひとくちラーメン“醤油味”

【デザート】

デザートビュッフェ

【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）・カテル

ソフトドリンク各種

錦ヶ丘アーリー迎賓館