

歓送迎会プラン

提供期間：期間の設定なし、通年対象。

日本料理Aプラン（1名様¥9,000/税別飲物込）	日本料理Bプラン（1名様¥11,000/税別飲物込）	日本料理Cプラン（1名様¥13,000/税別飲物込）	日本料理Sプラン（1名様¥15,000/税別飲物込）
MENU	MENU	MENU	MENU
お通し 季節の小鉢2種	前菜 春の和前菜3点盛り	前菜 春の和前菜4点盛り	前菜 春の和前菜4点盛り
お吸物 三色胡麻豆腐、白魚、青菜、木の芽	お吸物 若竹椀、鯛の子、木の芽	お吸物 森林鶏の沢煮椀	お吸物 揚げ鮎魚女と生湯葉豆腐
お造り 三陸海の幸3点盛り	お造り 三陸海の幸3点盛り	お造り ”桜花盛り” 三陸海の幸5点盛り	お造り ”花筏” 三陸海の幸5点盛り
煮物 桜鯛と若竹の煮物	煮物替り 三元豚と春野菜の陶器蒸し	温物 桜鯛と新筍、三陸若布の 紙鍋仕立て	肉料理 日高見牛陶板焼き 山椒味噌たれ
焼物 桜鱒の照り焼、山芋	焼物 甘鯛の野菜巻き	焼物 鮎魚女ふきのとう味噌煮	焼物 目張の一汐焼き、焼き茄子 生姜醤油
酢の物 蛸烏賊と山菜の酢味噌掛け	揚げ物 白身魚と山菜の変わり揚げ	肉料理 日高見牛のステーキ 葉山葵のソース	揚げ物 桜鱒の磯辺巻き 生雲丹、いくら
お食事 春野菜とじゃこ山椒煮の 炊き込みご飯	お食事 桜鯛の胡麻醤油造り 薬味色々	酢の物 活蛸の湯引き ゆかりのゼリ掛け	酢の物 蛤三昧
水菓子 パティシエおすすめ 季節のデザート	水菓子 パティシエおすすめ 季節のデザート	お食事 甘鯛の炊立て釜飯 仙台味噌仕立て、香の物	お食事 黒毛和牛のステーキ茶漬 香の物
		水菓子 パティシエおすすめ 季節のデザート	水菓子 パティシエおすすめ 季節のデザート

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館

錦ヶ丘ア-リ-迎賓館