

和洋中折衷料理Aコース（1名様¥9,000/税別飲物込）
MENU
コングレイトホトまたは卓上料理
【季節の前菜3種】
菜の花辛子和え/蒸し鶏と野菜の香味和え/加賀のフナマツエ
【スーフ】
ふかひれスーフ
【魚料理】
鮮魚の甘酢ソース
【肉料理】
伊予豚の陶板焼き “ワイン塩・ぼん酢”
【食事】
ちらし寿司
仙台味噌仕立て・香の物
【デザート】
パティiserieおすすめ季節のデザート
【お飲物】
ビール・ノンアルコール・リクエスト飲料
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¥11,000/税別飲物込）
MENU
コングレイトホトまたは卓上料理
【季節の前菜3種】
白魚生姜酢/蛤の蒸し物葱ソース/百合根と野菜のコンソメソール
【お造り】
三陸海の幸3点盛り
【魚料理】
大海老のフリソース
【肉料理】
仔羊のロースト温野菜添え “マスタードソース”
【食事】
帆立の炊立て釜飯
仙台味噌仕立て・香の物
【デザート】
パティiserieおすすめ季節のデザート
【お飲物】
ビール・ノンアルコール・リクエスト飲料
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¥13,000/税別飲物込）
MENU
コングレイトホトまたは卓上料理
【季節の前菜4種】
海老水晶寄せ/海月と野菜の和え物いくら寄せ 帆立の葱ソース掛け/ラム肉のたたき加賀ウツホ
【スーフ】
コンソメスーフ オール海老の浮身
【お造り】
三陸海の幸3点盛り
【魚料理】
ふかひれの姿煮
【肉料理】
国産牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え “ホウワウルーソース”
【食事】
鮑の炊立て釜飯
仙台味噌仕立て・香の物
【デザート】
パティiserieおすすめ季節のデザート
【お飲物】
ビール・ノンアルコール・リクエスト飲料
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
コングレイトホトまたは卓上料理
【季節の前菜4種】
牛乳のたたき/蟹団子の山椒ソース キャビアをのせた赤ピーマンのムース/生ハムと和肉アスパラガスのサラダ
【スーフ】
ふかひれの姿煮干貝柱ソース
【お造り】
三陸海の幸5点盛り
【揚げ物】
北京烤鴨と蟹爪フライ
【魚料理】
鮑のグアール 桜風味のブルブルソース
【肉料理】
黒毛和牛サーロインのロースト “マスタード添えマデラソース”
【食事】
ずわい蟹の蒸籠蒸しご飯
仙台味噌仕立て・香の物
【デザート】
パティiserieおすすめ季節のデザート
【お飲物】
ビール・ノンアルコール・リクエスト飲料
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