

金沢彩香～旬の彩り、瞬の香り～

鉄板焼 銀杏 ICHO

はないろ

平日限定：花彩

Weekdays only:HANAIRO

食前のお愉しみを二品

Chef's greetings

銀杏の小さなサラダ

Small salad

～お好きなステーキをお選び下さい～

国産黒毛和牛らむいち100g 又は 国産黒毛和牛A3サーロイン80g

又は らむいちとサーロインの食べくらべ90g

(ご追加+2,000円にて【黒毛和牛A4 tenderloin 70g】にご変更可能)

①Wagyu (Ramp Beef:100g)

②Wagyu (A3grade, sirloin Beef:80g)

③Wagyu combination (set of Ramp Beef and sirloin:45g each)

④Wagyu (A4grade tenderloin Beef:70g) +¥2,000

※ご追加10g毎 らむいち700円 サーロイン800円 テンダーロイン1,200円

五種の味覚：竹炭塩、さくら醤油、和風ソース、わさび、梅かつお

食事

旬食材の炊き込みご飯

石川県産「コンヒカリ」

mixed rice

(ガーリックライス変更 プラス ¥850)

Fried garlic rice (additional charge +¥850)

ミニデザート

assorted dessert

¥5,000

※入荷状況により、一部内容を変更させていただく場合がございます。
※全ての料金には10%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
※使用しているお米はすべて石川県産米です。

10% service charge and a 10% consumption tax are included in the indicated price.

瞬香

しゅんか

お魚料理に国産黒毛和牛の満足コース

食前のお愉しみを二品

Chef's greetings

お魚

本日のお魚料理 おすすめの調理法で

Daily fish plate

銀杏の小さなサラダ

Small salad

お肉

国産黒毛和牛 (A3サーロイン:80g 又は A4テンダーロイン:60g)

五種の味覚:竹炭塩、さくら醤油、和風ソース、わさび、梅かつお

Wagyu (A3 grade sirloin :80g or A4grade tenderloin Beef:60g)

A4サーロイン肉質変更+850円

※ご追加10g毎 A3サーロイン780円 A4テンダーロイン1,160円

食事

旬食材の炊き込みご飯

石川県産「コシヒカリ」

mixed rice

(ガーリックライス変更 プラス ¥850)

Fried garlic rice (additional charge +¥850)

ミニデザート

assorted dessert

¥ 7,000

※入荷状況により、一部内容を変更させていただく場合がございます。
※全ての料金には10%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
※使用しているお米はすべて石川県産米です。

10% service charge and a 10% consumption tax are included
in the indicated price.

五福

ごふく

活えぞ鮑にメインは信州和牛!
好きな部位をお選び下さいませ。

食前のお愉しみ
Chef's greeting

鉄板温菜
appetizer

お魚
活えぞ鮑
素材を生かした調理法で
Fresh ezo abalone

銀杏の小さなサラダ
ICHO salad

～好きなお肉をお選びください～

信州和牛 (A4サーロイン:90グラム)
五種の味覚:竹炭塩、さくら醤油、和風ソース、わさび、梅かつお
Shinsyuu Wagyu (A4 grade sirloin : 90g)

もしくは or

信州和牛 (A4テンダーロイン:70グラム)
Shinsyuu Wagyu (A4 grade tenderloin : 70g)

食事

旬食材の炊き込みご飯

石川県産「コシヒカリ」
mixed rice

(ガーリックライス変更 プラス ¥850)
Fried garlic rice (additional charge + ¥850)

ミニデザート
assorted dessert

¥ 12,000

※入荷状況により、一部内容を変更させていただく場合がございます。
※全ての料金には10%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
※使用しているお米はすべて石川県産米です。

10% service charge and a 10% consumption tax are included in the indicated price.

鉄板美食

てっばんびしょく～teppan bisyoku～

食前のお愉しみ二品
Chef's greetings(starters)

鉄板温菜I
ズワイガニと色々野菜のテリーヌ 蟹味噌のソースとキャビア添え
Snow crab and vegetables terrine with crab guts and caviar

鉄板温菜II
活蝦夷鮑と旬野菜の鉄板焼き
Sauted abalone and seasonal vegetables

鉄板温菜III
旬の香箱ガニと鱈白子のコンビネーション 生雲丹を添えて
kobako female crab and cod milt with sea urchin

お口直し
お口なおしのシャーベット(季節の氷菓子)
Granite,refresh your taste

～お好きなお肉をお選びください～
choose your main Wagyu with grilled vegetables

能登牛サーロイン(90g) 又は
能登牛テンダーロイン(80g)

- ①Noto Beef (set of sirloin:90g)
- ②Noto Beef (set of tenderloin:80g)

五種の味覚:竹炭塩、さくら醤油、和風ソース、わさび、梅かつお

お食事
ガーリックライス 又は 白御飯
Set of steamed rice or fried rice with garlic

鉄板デザート
Teppan dessert

¥25,000
(per portion)

※入荷状況により、一部内容を変更させていただく場合がございます。
※全ての料金には10%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
※使用しているお米はすべて石川県産米です。

10% service charge and a 10% consumption tax are included in the indicated price.