

金沢彩香～旬の彩り、瞬の香り～

鉄板焼 銀杏 ICHO

# 銀杏

いちよう ~icho~

食前のお楽しみ二品  
Chef's greetings ( starter )

鉄板温菜  
帆立貝のソテーと新玉ねぎのムース 軽いクリームソースとキャビアを添えて  
Sauted scallop and onion mousse with cream sauce and caviar

銀杏の小さなサラダ  
Small salad

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

黒毛和牛らむいち (100g) 又は  
黒毛和牛A3サーロイン (100g) 又は  
黒毛和牛A4テンダーロイン (70g)

- ①Wagyu (A4grade, Rump Beef:100g)
- ②Wagyu (A3grade, sirloin:100g)
- ③Wagyu (A4grade, tenderloin:70g)

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

~お肉質をご変更いただけます~Additional charge to change

ご追加+2,000円にて“能登牛(A4)サーロイン:100g”  
ご追加+3,000円にて“能登牛(A4)テンダーロイン:100g”  
④Noto beef ( set of sirloin:100g) +¥2,000  
⑤Noto beef ( set of tenderloin:100g) +¥3,000

お食事

白ご飯 もしくは 旬食材の炊き込みご飯  
(ガーリックライスご変更+850円)

Set of steamed rice or mixed rice (Additional charge to change to fried rice with garlic +¥850)

デザート

河北産生乳 ヨーグルトのムース

旬果のグラニテ

fresh yogurt from Kahoku district , seasonal sherbet

¥ 13,000  
(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.

# 金澤彩香

かなざわさいか～kanazawa saika～

食前のお楽しみ二品  
Chef's greetings ( starter )

鉄板温菜  
旬のホワイトアスパラガスのソテー 雲丹のスクランブルエッグとカラフルなサラダ仕立て  
Sauted white asparagus and scrambled egg with sea urchin

～お好きな海鮮をお選びください～choose your seafood

香ばしく焼き上げた旬の白身魚のソテー 春野菜を使ったあさりのソース

①Sauted seasonal fish with root vegetables soup

又は or

活えぞ鮑 ご追加¥1,500

②Additional charge to change to ezo abalone + ¥1,500

銀杏の小さなサラダ  
small salad

～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 信州和牛テンドーロイン(80g)

又は 能登牛サーロイン(50g)と信州和牛テンドーロイン(40g)盛り合わせ

(ご追加+2,500円にて「能登牛テンドーロイン(100g)」に変更可能)

①Noto Beef ( set of sirloin : 90g )

②Noto Beef and Shinsyuu Wagyu ( set of sirloin:50g and tenderloin:40g )

③Shinsyuu wagyu ( set of tenderloin : 80g )

④Additional charge to change Noto beef ( set of tenderloin:100g) + ¥2,500

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

白ご飯 もしくは 旬食材の炊き込みご飯

(ガーリックライスご変更+850円)

Set of steamed rice or mixed rice (Additional charge to change to fried rice with garlic + ¥850)

デザート

河北産生乳 ヨーグルトのムースと旬果のグラニテ, 一口ケーキ

fresh yogurt from Kahoku district , seasonal sherbet

¥ 16,000

(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.

# 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  
旬のホワイトアスパラガスのソテー 雲丹のスクランブルエッグとカラフルなサラダ仕立て  
Sautéed white asparagus and scrambled egg with sea urchin

鉄板温菜Ⅱ  
鴨フォアグラのソテー 筍と牛すじのテリーヌ添え 春トリュフのアクセント  
Sautéed foie gras with bamboo shoot and homemade terrine

鉄板温菜Ⅲ  
活えぞ鮑の鉄板焼き 春野菜とあさりのソース  
Sautéed abalone with spring vegetables and clam sauce

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nder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.