

銀 杏

いちょう 〜icho〜

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温泉
パートフィロで焼き上げたサーモンのソテー
トリュフ香るジャガイモとサラダ仕立て
Sauted salmon with truffle and potato mousse

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)
- ・黒毛和牛A3サーロイン (100g)
- ・黒毛和牛A4テンダーロイン (70g)
- ・能登牛(A4)サーロイン:100g ご追加+2,000円
- ・能登牛 (A4)テンダーロイン:100g ご追加+3,000円

- ①Wagyu (A4grade, Rump Beef:100g)
- ②Wagyu (A3grade, sirloin:100g)
- ③Wagyu (A4grade, tenderloin:70g)
- ④Noto beef (set of sirloin:100g) +¥2,000
- ⑤Noto beef (set of tenderloin:100g) +¥3,000

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)

一口デザート
Today's dessert

【宿泊者限定料金：Staying guest price】

¥ 13,000
(per portion)

¥ 11,050
(各種割引との併用不可)

※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
昆布で締めたのどぐろと松茸 ハーブのサラダとからすみのアクセント
Sauted rosy seabass and matsutake mushroom with herb salad

～お好きな海鮮をお選びください～choose your seafood

旬の白身魚と木滑なめこのソテー 柚子香る蛤のソース

①Sauted seasonal fish with clam sauce and japanese citrus "Yuzu"

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)

①Local Noto Beef (set of sirloin : 90g)

②Local Noto 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)

一口デザート

Today's dessert

【宿泊者限定料金：Staying guest price】

¥ 16,000
(per portion)

¥ 13,600
(各種割引との併用不可)

※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

てっぱんびしょく～teppan bisyoku～

食前のお愉しみ 二品

Chef's greeting(starters)

鉄板温菜Ⅰ

昆布で締めたのどぐろと松茸 ハーブのサラダとからすみのアクセント

Sauted rosy seabass and matsutake mushroom with herb salad

鉄板温菜Ⅱ

パン粉漬けた旬の伊勢海老 トリュフ香るピラフを添えて

Grilled Ise spiny lobster with truffle

海鮮料理

活えぞ鮑と木滑なめこのソテー 柚子をきかせた蛤のソース

Sauted ezo abalone with clam sauce and japanese citrus "Yuzu"

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)

①Local Noto Beef (set of sirloin:90g)

②Local Noto 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.