

銀 杏

いちょう 〜icho〜

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温泉
旬の鰯と源助大根のソテー ハーブのサラダと黄柚子
本からすみのアクセント
Sauted yellowtail and japanese white radish with bottarga

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
本ズワイガニのタルト仕立て 根野菜のサラダとキャビア添え
Snow crab tart with root vegetable salad and caviar

～好きな海鮮をお選びください～choose your seafood

①近江町市場直送!鮮魚と冬野菜のソテー 味噌をきかせたクリームソース

①Sauted seasonal fish with cream miso sauce

②活えぞ鮑のソテー ご追加¥1,500

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

③香箱蟹のビスケ 自家製パスタと炙り雲丹添え ご追加¥3,000

③Additional charge to change to kobako female crab pasta and sea urchin + ¥3,000

銀杏の小さなサラダ
small salad

～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〜

鉄板温菜Ⅰ

鱈白子のムニエル ジャがいものムースと黒トリュフのアクセント

Cod milt meuniere with potato mousse and black truffle

鉄板温菜Ⅱ

本ズワイガニのタルト仕立て 根野菜とキャビア添え

Snow crab tart with root vegetable salad and caviar

鉄板温菜Ⅲ

香箱蟹のビスク 自家製パスタと炙り雲丹を添えて

Kobako female crab pasta and sea urchin

海鮮料理

活えぞ鮑と冬野菜のソテー 味噌をきかせたクリームソース

Sauted ezo abalone with cream miso 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.