

銀杏

いちょう ～icho～

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温菜
軽く火を通したサクラマス 山菜のソテーとハーブのサラダ仕立て
Sauted cherry salmon with wild vegetables

銀杏の小さなサラダ
Small salad

～お好きなメイン料理をお選び下さい～

(①-⑤いずれも100g)

choose your main plate

①本日の鮮魚のソテー

②A3国産黒毛和牛:サーロイン

③A4国産黒毛和牛:らむいち

④能登牛:サーロインへのご変更 +¥2,000

⑤能登牛:フィレへのご変更 +¥3,000

①Seasonal fish plate::100g

②Wagyu (A4grade, rump beef:100g)

③Wagyu (A3grade, sirloin beef:100g)

④Noto beef (set of Noto sirloin beef:100g) +¥2,000

⑤Noto beef (set of Noto tenderloin beef: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)

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
タイラギ貝・筍のソテー 編笠茸の軽いクリーム煮
Sauted pen shell , bamboo shoot with morille french mushroom cream sauce

～好きな海鮮をお選びください～choose your seafood

- ① 近江町市場からの旬魚ソテー 春野菜のスープ仕立て
①Sauted seasonal fish with spring vegetable soup
- ② 活えぞ鮑のソテー 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

～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 信州和牛フィレ(80g)
又は 能登牛サーロイン(50g)と信州和牛フィレ(40g)盛り合わせ
(ご追加+2,500円にて「能登牛フィレ(100g)」に変更可能)

- ①Local Noto beef (set of sirloin beef: 90g)
- ②Local Noto Beef and Shinsyuu Wagyu (set of sirloin beef:50g and tenderloin beef:40g)
- ③Shinsyuu wagyu (set of tenderloin beef: 80g)
- ④Additional charge to change Noto beef (set of tenderloin beef: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

¥ 16,000
(per portion)

【宿泊者限定料金：Staying guest price】

¥ 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

てっばんびしょく〜teppan bisyoku〜

食前のお楽しみ

Chef's greeting (starter)

鉄板温菜I

軽く火を通したサクラマス 山菜のソテーとハーブのサラダ仕立て
Sauted cherry salmon with wild vegetables

鉄板温菜II

タイラギ貝・筍のソテー 編笠茸の軽いクリーム煮
Sauted pen shell , bamboo shoot with morille french mushroom cream sauce

鉄板温菜III

旬のホワイトアスパラ, ホタルイカ 本カラスミのアクセント
White asparagus and firefly squid with bottarga

海鮮料理

活えぞ鮑の鉄板焼 春野菜のスープ仕立て
Sauted ezo abalone with spring vegetable soup

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
能登牛フィレ (80g)

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

②Local Noto Beef (set of tenderloin beef: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.