

オーダーカットディナー

order cut ~as you like!!~

食前のお愉しみを二品

Chef's greetings

銀杏の小さなサラダ

small salad

お肉

国産黒毛和牛(A3サーロイン130g)

Sirloin Wagyu Beef 130g (A3 grade Wagyu)

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

～ 肉質変更・増量も可能でございます～ choose your favorite parts and grade

国産黒毛和牛A3サーロイン増量 計180g+¥4,000

Wagyu sirloin Beef (A3 grade Wagyu) to add more 50g(total180g)→plus 4,000yen

国産黒毛和牛A4サーロイン変更 計100g±¥0 計150g+¥5,000 計200g+¥9,000

Wagyu Beef to change to sirloin100g (A4 grade) →no charge

to add more 50g(total150g)→plus 5,000yen to add more 100g(total200g)→plus9,000yen

国産黒毛和牛A4 tenderloin変更 計80g±¥0 計130g+¥5,500 計180g+¥11,000

Wagyu Beef to change to tenderloin80g (A4 grade)→no charge

to add more 50g(total130g)→plus 5,500yen to add more 100g(total180g)→plus11,000yen

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 rice or mixed raice (Additional charge to change to fried rice with garlic + ¥850)

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~

※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

Sauteed 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

Sauteed 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

Sauteed 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.