

銀 杏

いちょう 〜icho〜

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温泉
鰻とフォアグラのプレス サマートリュフとルッコラのサラダ仕立て
Pressed eel and foie gras with summer truffle

鉄板で仕上げる温かいサラダ
Small hot salad

〜お好きなメイン料理をお選び下さい〜

(①-⑤いずれも 100 g)

choose your main plate

① 本日の鮮魚のソテー

② A3国産黒毛和牛：サーロイン

③ A4国産黒毛和牛：らむいち

④ 能登牛：サーロインへのご変更 +¥3,000

⑤ 能登牛：フィレへのご変更 +¥4,000

① Seasonal fish plate: 100g

② Wagyu (A3grade, sirloin beef: 100g)

③ Wagyu (A4grade, rump beef: 100g)

④ Local Noto beef (A5grade, sirloin beef: 100g) +¥3,000

⑤ Local Noto beef (A5grade, tenderloin beef: 100g) +¥4,000

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

¥ 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

鮎のソテー 茄子のフォンダンと豚足のファルス キャビアを添え

Sauted sweetfish with eggplant fondant and pork feet farce

〜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 ブイヤベーススタイルにて

①Sauted seasonal fish ~Bouillabaisse style~

②活えぞ鮑のソテー + ¥1,500

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

鉄板で仕上げる温かいサラダ

small hot salad

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

① 黒毛和牛A4サーロイン (90g)

② 黒毛和牛A4フィレ (80g)

③ 能登牛A5サーロイン(90g)+2,000円

④ 能登牛A5フィレ (80g)+3,000円

①Wagyu (A4grade, sirloin beef:90g)

②Wagyu (A4grade, tenderloin beef:80g)

③Local Noto beef (A5grade, sirloin beef:90g) +¥2,000

④Local Noto beef (A5grade, tenderloin beef:80g) +¥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

¥ 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

てっぱんびしょく〜teppan bisyoku〜

食前のお楽しみ

Chef's greeting (starter)

鉄板温菜Ⅰ

鮎のソテー 茄子のフォンダンと豚足のファルス キャビアを添えて

Sauteed sweetfish with eggplant fondant and pork feet farce

鉄板温菜Ⅱ

旬の雲丹を使ったそば仕立て

Sea urchin noodle

鉄板温菜Ⅲ

鰻とフォアグラのプレス サマートリュフとルッコラのサラダ

Pressed eel and foie gras with summer truffle

海鮮料理

活鮑の鉄板焼 ブイヤベーススタイルにて

Sauteed abalone ~bouillabaisse style~

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)

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.