

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130 g)

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 sirloin100 g (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フィレ変更 計80g±¥0 計130g+¥5,500 計180g+¥11,000

Wagyu Beef to change to tenderloin80 g (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.

海鮮コース：潮彩

～Shiosai～"All you can seafood!"

旬の魚介類で作る一口前菜
Chef's greeting (starter)

香ばしく焼き上げたじゃがいもと旬のカマスのサラダ仕立て トリュフのソース
Sauted barracuda and potato with salad and truffle sauce

底引き網からの甘鯛の鱗焼き 能登もち麦と古代米のリゾット
加賀棒茶のスープ仕立て 松茸を添えて
Crispy-Scaled tilefish with risotto and Matsutake mushroom

鉄板で仕上げる温かいサラダ
Small hot salad

活蝦夷鮑と旬の焼き野菜
Sauted abalone with grilled vegetables

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

¥ 15,000
(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

～Kanazawa saika～

食前のお楽しみ二品

Chef's greetings (starter)

鉄板温菜

軽く火を通した白身魚とアオリイカ 秋のハーブとキャビアを添えて

Half-cooked white fish and bigfin reef squid with autumn herbs and caviar

～好きな海鮮をお選びください～Choose your seafood

① 底引き網からの甘鯛の鱗焼き 能登もち麦と古代米のリゾット

加賀棒茶のスープ仕立て 松茸を添えて

①Crispy-Scaled tilefish with risotto and Matsutake mushroom

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

¥ 17,000
(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

～Teppan bisyoku～

食前のお愉しみ
Chef's greeting (starter)

鉄板温菜Ⅰ
軽く火を通した白身魚とアオリイカ 秋のハーブとキャビアを添えて
Half-cooked white fish and bigfin reef squid with autumn herbs and caviar

鉄板温菜Ⅱ
伊勢海老と旬のキノコのソテー 甲殻類の軽いクリームソース
Sauted Ise lobster and seasonal mushrooms light cream sauce

鉄板温菜Ⅲ
香ばしく焼き上げたじゃがいもと旬のカマスのサラダ仕立てトリュフのソース
Sauted barracuda and potato with salada and truffle sauce

海鮮料理
活蝦夷鮑のソテー 能登もち麦と古代米のリゾット 旬の松茸添え
Sauted abalone with risotto and Matsutake mushroom

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.