



9年連続
ベスト20

Breakfast

一日のはじまりをハイクオリティに。
ホテル日航金沢自慢のご朝食
提供時間 / 7:00~10:00 (9:30 L.O.)

お子様は
無料

一緒にホテルに宿泊される
お子様(小学生以下)は無料で
朝食をご利用いただけます

2F/

オールデイダイニング ザ・ガーデンハウス

The Garden House

和洋バイキング

大人 ¥3,200 / 小学生 ¥1,600 / 幼児 ¥900

3歳以下 無料

金沢の朝食マルシェを心ゆくまでお楽しみください。バイキングコーナーに併設の「ライブキッチン」では、ホテル日航金沢の名物「車麩のフレンチトースト」をお作りいたします



おすすめメニュー

| 洋食 |

- 金沢車麩のフレンチトースト
- 能登中島菜ときのこの和風パスタ
いしるのアクセント
- 若鶏と野菜の山椒風味
金沢大野醤油を使ったテリヤキ風
- 能登豚の粗挽きとマカロニの
ポロネーゼグラタン
- 鶏胸肉と加賀れんこんのキッシュ
ペペロンチーノ風味

| 和食 |

- 加賀伝統料理 鶏の治部煮
- 加賀金時草のおひたし
- 加賀れんこんとごぼうのきんぴら
- 五郎島金時のレモン煮
- 石川県能登産 「甘海老」

| ご飯のおともに |

- ふぐの子糠漬け
- ちりめん山椒
- 昆布佃

| 焼きたてパン |

- クロワッサン、本日のデニッシュ、
パンオショコラ、バターロール、
オリーブパンなど

| デザート |

- なめらかプリン
- 本日のゼリー
- パナコッタなど

地元食材や郷土料理も楽しめる
約40種類の和洋食バイキング

トリップアドバイザーの
「旅好きが選ぶ! 日本人に人気の
朝食の美味しいホテル」にて2012年から
9年連続ベスト20入りを達成

車麩のフレンチトースト

金沢で古くから親しまれている車麩を
フィリングに一晚漬けて、鉄板で
バターと一緒に焼きあげました。

6F/ 日本料理

弁慶

繁忙日のみ営業



和朝食御膳

¥3,200

- 八寸 能登玉子出汁巻き 染め卸し
鯖へしこ 辛子明太子 焼き蒲鉾 大根漬け
梅干し
白山堅豆腐 加賀野菜金時草浸し
オクラ胡麻和え
- 焼物 柳鱈の塩糍焼き はじかみ
(炉端焼きカウンターより)
- 焚合 加賀車麩玉締め 白ねぎ 赤巻
- 小鉢 五郎島金時と新玉ねぎのグリーンサラダ
フルーツ
- 弁慶特製 金沢いさり火いかすみボール
- 食事 石川県米「ひやくまん穀」ごはん または お粥
ヤマト味噌仕立て 能登豚めった汁

- 〈ヴィーガン・メニュー〉 ※前日の19時までにご予約をお願いします。
- 八寸 金時草塩ゆで 胡麻豆腐 丸十 蜜煮 団子
大根漬け 梅干し
 - 小鉢 白山堅豆腐 スナップエンドウ 浸し
ブロッコリー塩茹で
 - 野菜焼き 百万石椎茸 蓮根 さつま芋
 - 温物 野菜の蓮蒸し
 - 焚合 野菜の焼き合せ 長芋 大根 蓮根 椎茸 ふき
 - 椀物 キャベツ じゃがいも にんじん 薄揚げ 占地
 - 小鉢 五郎島金時と玉ねぎのグリーンサラダ
 - 食事 石川県米「ひやくまん穀」ごはん または お粥
 - 果物 パイナップル オレンジ 苺

コーヒー・ジュースなどご用意しております。ご自由にお取りください。

※メニューは一例です。季節や仕入れ状況により変更となります。※当店で使用しているお米は、全て石川県産米です。※表示料金は全て税金・サービス料込となっています。

連泊のお客様へ

御献立の内容を変更して朝食をご準備しております。ご注文の際に係りにお申し付けください。
少々お時間をいただきますが、あらかじめご了承ください。

