

金沢彩香～旬の彩り、瞬の香り～

鉄板焼 銀杏 ICHO

銀杏

いちょう ~icho~

食前のお楽しみ二品

Chef's greetings (starter)

鉄板前菜

桜鱒のマリネ, 新じゃがいもガレットとキャビアのアクセント
Marinated trout with potato galette and caviar

銀杏の小さなサラダ

Small salad

~ お好きなお肉をお選びください ~

choose your main Wagyu

らむいち (100g) 又は

A3サーロイン (100g) 又は

らむいち (50g) とサーロイン (50g) の食べくらべ

①Wagyu (A4grade, Ramp Beef:100g)

②Wagyu combination (set of Ramp Beef:50g and sirloin:50g)

③Wagyu (A3grade, sirloin:100g)

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

~お肉質をご変更いただけます~

ご追加+2,000円にて“能登牛(A4)サーロイン:100g”

ご追加+3,000円にて“能登牛(A4)テンダーロイン:100g

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)

デザート

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

¥ 11,000

※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)

鉄板前菜

ホッキ貝, ホタルイカ, ホワイトアスパラガスのソテー 本からすみとハーブのサラダ

Sauteed surf clam, firefly squid, white asparagus with bottarga and herb salad

～好きなお魚をお選びください～choose your seafood

甘鯛のポワレとふきのとうのアクセント 蛤と春キャベツのソース

Sauteed sea bream and Japanese wild plants with sea clam sauce

又は

活えぞ鮑 追加 ¥ 1,000

Additional charge to change to ezo abalone + ¥ 1,000

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

能登牛サーロイン(90g) 又は 信州和牛テンドーロイン(80g)

又は 能登牛サーロイン(50g)と信州和牛テンドーロイン(40g)盛り合わせ

(ご追加+2,500円にて「能登牛テンドーロイン(100g)」に変更可能)

①Noto Beef (set of sirloin : 90g)

②Noto Beef and Shinsyuu Wagyu (set of sirloin:50g and tenderloin:40g)

③Shinsyuu wagyu (set of tenderloin : 80g)

④Noto beef (set of tenderloin: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 rice or mixed raice (Additional charge to change to fried rice with garlic + ¥ 850)

デザート

河北産生乳 ヨーグルトのムースと旬果のグラニテ, 一口ケーキ

fresh yogurt from Kahoku district , seasonal sherbet

¥ 16,000

※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.

鉄板美食

てっばんびしょく～teppan bisyoku～

食前のお楽しみ二品

Chef's greetings(starters)

鉄板温菜Ⅰ

ホッキ貝, ホタルイカ, ホワイトアスパラガスのソテー 本からすみとハーブのサラダ

Sauteed surf clam, firefly squid, white asparagus with bottarga and herb salad

鉄板温菜Ⅱ

鴨フォアグラと筍, トリュフをきかせたソースと芹のサラダ

Foie gras and bamboo-shoot with truffle sauce

鉄板海鮮

活蝦夷鮑のソテー, 蛤と春キャベツのソース

Sauteed abalone with sea clam sauce

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

お肉

能登牛サーロイン (90g) 又は

能登牛テンドーロイン (80g)

①Noto Beef (set of **sirloin:90g**)

②Noto 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

※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.