

銀杏

いちよう ~icho~

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温菜
初夏のサザエと赤イカ, ジロール茸のソテー ハーブのサラダを添えて
Sautéed turban shell , squid and girolle mushroom

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 with grilled vegetables

黒毛和牛らむいち (100g) 又は
黒毛和牛A3サーロイン (100g) 又は
黒毛和牛A4テンダーロイン (70g)

- ①Wagyu (A4grade, Rump Beef:100g)
- ②Wagyu (A3grade, sirloin:100g)
- ③Wagyu (A4grade, tenderloin:70g)

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~Additional charge to change

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”
④Noto beef (set of sirloin:100g) +¥2,000
⑤Noto beef (set of tenderloin:100g) +¥3,000

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)

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

¥ 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

真あじのマリネと才巻海老のソテー トマトクーリとキャビア添え
Marinated horse mackerel and sauted saimaki shrimp with tomato coulis and caviar

～お好きな海鮮をお選びください～choose your seafood

香ばしく焼き上げた旬の白身魚のソテー 夏野菜と六条大麦のスープ仕立て

①Sauted seasonal fish with summer vegetables soup

又は or

活えぞ鮑 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

～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 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)

④Additional charge to change Noto 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 steamed rice or mixed rice (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

(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

てっばんびしょく～teppan bisyoku～

食前のお愉しみ

Chef's greetings(starters)

鉄板温菜I

雲丹を使ったとうもろこしのフラン・カルボナーラ

Corn flan with sea urchin

鉄板温菜II

真あじと才巻海老のソテー トマトのクーリとキャビア添え

Sauteed horse mackerel and saimaki shrimp with tomato coulis and caviar

鉄板温菜III

鴨フォアグラのソテー, 能登地鶏卵を使った鰻の出汁卵 サマートリュフのサラダ仕立て

Sauteed foie gras and japanese eel omelette with summer truffle

海鮮料理

活えぞ鮑と賀茂なすのソテー いしるのバターソース

Sauteed ezo abalone and eggplant

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)

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
(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.