

銀 杏

いちょう 〜icho〜

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温泉
本ズワイガニと冬野菜のプレス カリフラワーのムースとハーブのサラダ仕立て
Snow crab terriene with cauliflower mousse

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)
- ・黒毛和牛A3サーロイン (100g)
- ・黒毛和牛A4テンダーロイン (70g)
- ・能登牛(A4)サーロイン:100g ご追加+2,000円
- ・能登牛 (A4)テンダーロイン:100g ご追加+3,000円

- ①Wagyu (A4grade, Rump Beef:100g)
- ②Wagyu (A3grade, sirloin:100g)
- ③Wagyu (A4grade, tenderloin:70g)
- ④Noto beef (set of sirloin:100g) +¥2,000
- ⑤Noto beef (set of tenderloin:100g) +¥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

【宿泊者限定料金：Staying guest price】

¥ 13,000
(per portion)

¥ 11,050
(各種割引との併用不可)

※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

のどてまりと牛ロースのすき焼きスタイル 温卵とトリュフのアクセント

Shiitake mushroom and beef loin "Sukiyaki" style

〜好きな海鮮をお選びください〜choose your seafood

①マハタのポワレ 白菜のプレゼと蛤のソース

①Sauted grouper with chinese cabbage and clam sauce

②活えぞ鮑のソテー 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

〜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)

①Local Noto Beef (set of sirloin : 90g)

②Local Noto 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)

一口デザート

Today's dessert

【宿泊者限定料金：Staying guest price】

¥ 16,000
(per portion)

¥ 13,600
(各種割引との併用不可)

※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

Chef's greeting (starter)

鉄板温菜Ⅰ

能登ふぐの竜田焼とふぐ白子豆腐 岩海苔のソース

Sauted Noto pufferfish and cod milt tofu with seaweed sauce

鉄板温菜Ⅱ

のどてまりと牛ロースのすき焼きスタイル 温卵とトリュフのアクセント

Shiitake mushroom and beef loin "Sukiyaki" style

鉄板温菜Ⅲ

本ズワイガニと冬野菜のプレス カリフラワーのムースとハーブのサラダ仕立て

Snow crab terriene with cauliflower mousse

海鮮料理

活えぞ鮑のソテー 白菜のブレゼと蛤のソース

Sauted ezo abalone with chinese cabbage and 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.