

銀杏

いちよう ~icho~

食前のお楽しみ二品
Chef's greetings (starter)

鉄板温菜
旬のアオリイカとグリーンアスパラガスのソテー 甘夏のドレッシングにて
Sauted squid and green asparagus with sweet summer orange dressing

鉄板で仕上げる温かいサラダ
Small hot salad

～お好きなメイン料理をお選び下さい～

(①-⑤いずれも100g)

choose your main plate

①本日の鮮魚のソテー

②A3国産黒毛和牛:サーロイン

③A4国産黒毛和牛:らむいち

④能登牛:サーロインへのご変更 +¥3,000

⑤能登牛:フィレへのご変更 +¥4,000

①Seasonal fish plate: 100g

②Wagyu (A3grade, sirloin beef: 100g)

③Wagyu (A4grade, rump beef: 100g)

④Local Noto beef (A5grade, sirloin beef: 100g) +¥3,000

⑤Local Noto beef (A5grade, tenderloin beef: 100g) +¥4,000

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)

一口デザート
Today's dessert

¥ 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
ミディアムレアで火入れしたマカジキ 酸味のあるソースとハーブのサラダ仕立て
Half-cooked marlin with herb salad

～好きな海鮮をお選びください～choose your seafood

- ① 近江町市場からの旬魚ソテー 新生姜をきかせた塩麴の軽いクリームソース
① Sauted seasonal fish with ginger and light cream sauce
- ② 活えぞ鮑のソテー + ¥1,500
② Additional 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
- ① Wagyu (A4grade, sirloin beef:90g)
② Wagyu (A4grade, tenderloin beef:80g)
③ Local Noto beef (A5grade, sirloin beef:90g) +¥2,000
④ Local 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

¥ 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 greeting (starter)

鉄板温菜Ⅰ

旬のアオリイカとグリーンアスパラガスのソテー 甘夏のドレッシングにて
Sautéed squid and green asparagus with sweet summer orange dressing

鉄板温菜Ⅱ

県産毛蟹と生雲丹 新玉ねぎのスープ仕立て
Local hairy crab and fresh sea urchin with onion soup

鉄板温菜Ⅲ

ミディアムレアで火入れしたマカジキ 酸味のあるソースとハーブのサラダ仕立て
Half-cooked marlin with herb salad

海鮮料理

活えぞ鮑のソテー 新生姜をきかせた塩麴の軽いクリームソース
Sautéed ezo abalone with ginger and light cream 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nder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.