



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

和洋バイキングのみ

2F/

オールディーダイニング ザ・ガーデンハウス

The Garden House

## 和洋バイキング

大人 ¥3,600 / 小学生 ¥1,800 / 幼児 ¥900

3歳児以下 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 |

- 金澤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  
ボロネーゼグラタン
- 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
- パンナコッタなど

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  
朝食のおいしいホテル」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

金澤で古くから親しまれている車麩を  
フライングに一晩漬けて、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 | ¥3,600

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	柳鰯の塩麹焼き はじかみ
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	野菜の焚き合せ 長芋 大根 蓮根 椎茸 小き キャベツ ジャガイモ にんじん 薄揚げ 占地
椀物	五郎島金時と玉ねぎのグリーンサラダ
小鉢	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 莓

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。

