

新型コロナウイルス感染防止対策 お客様と従業員の安全・安全を最優先に法令を順守しながらブッフェメニューを再開しております。具体的な防止対策は下記のとおりです。
・入店時にアルコール消毒と検温をお願いしております。お客様がご自分の席を離れる際にはマスクの着用をお願いしております

ランチ ● Lunch

2020.12.1(水)~12.31(木)
2021.1.4(月)~2.28(日)

※1/1(金)~1/3(日)はお正月特別
buffetをご用意しております

冬のごちそうbuffet

大人.....¥2,000
65歳以上.....¥1,700
小学生.....¥1,000
幼児(4歳~).....¥500

buffetボード (メニュー例)

リンゴと自家製チーズのマリネ
ゴロゴロ野菜と厚切りペーパーのポトフ
チキンの照り焼きロール焼き
鶏肉のロティ ガスリックソース
白身魚のムニエル スタワード風味 その他

オーダーを受けて
シェフがお作りします

オーダーメニュー ランチ ●

メニュー例

12月 京都大衆の鶏肉焼き~柚子みそ揚げ ①
魚介のステーキ マリネとロースト立て ②

1月 新鮮豆類と小豆の揚げ出し
ホリタ特製ハンバーグ デミグラスソース ③

2月 おからとキノコのヘルシーコロッケ
ハンバーグ フルーツ&クリーム ④

※メニュー例は1~2週間毎に変更しますので、その日の
メニューをお楽しみください



ランチは
小学生以下の子供様が
半額になります

冬休み
KIDS半額

12.19(土)~12.31(木)
1.4(月)~1.11(祝日)

大人1名様につき
お子様を2名様まで
(1グループにつきお子様は
最大4名様まで)

ランチ ● Lunch

2020.12.19(土)
~12.26(土)

X'mas

冬のごちそう
buffet

クリスマスカラー
デザートがbuffet
ボードに並びます。



スイーツbuffet 冬のごちそうbuffetのデザートが季節のスイーツに変わります

♡ パンタインチョコレートスイーツ

2021.2.1(月)~2.14(日)

♡ 季節のフルーツスイーツ

2021.2.15(月)~2.28(日)



ディナー ● Dinner

2020.12.1(水)~12.31(木)
2021.1.4(月)~2.28(日)

KENROKU和洋折衷ディナー ¥5,000

天ぷら定食..... ¥3,000

牛フィステキディナー ¥3,000

1日10組限定

要予約

1名様 ¥8,000

※12/31はワンタイムのみ営業となります

12/23~12/25はプレミアムX'masディナー

※本紙に掲載されている写真は全てイメージです

【お問い合わせ・予約】 076-233-2233 代 ANAホリデイ・イン金沢スカイ

HPからのご予約が可能です
www.anahikanazawasky.com



Anyato

Seasonal Information—Winter—
2020.12.1(TUE)~2021.2.28(SUN)

大切な人と特別な時間を

北陸の冬の食材を使用した料理を

心地よい場所でお楽しみください

各種クーポンをご利用いただけます



新型コロナウイルス
感染防止に
対応する取組

QRコード

SCAN

ANAホリデイ・イン金沢スカイ

〒920-0855 金沢市武蔵町15-1

TEL: 076-233-2233(代)

www.anahikanazawasky.com

新型コロナウイルス感染防止対策 お客様と従業員の安全・安全を最優先に法令を順守しながら再開しております。具体的な防止対策は下記のとおりです。
・入店時にアルコール消毒と検温をお願いしております。お客様がご自分の席を離れる際にはマスクの着用をお願いしております



※1/1(金)~1/3(日)はお正月特別
コース料理をご用意しております

ランチ ● Lunch

ランチコース“華”

..... ¥2,800

おすすり料理がすべて楽しめるお得なコースです。

旬の彩り前菜3種盛り合わせ

赤いかと季節野菜のミルチ炒め

牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒め

小海老のチリソース煮

鶏と豆腐の蒸し物 トーナーソース

商業入りチャールムの薬膳湯

デザート3種盛り合わせ

香り高い中国茶

※コース料理は2名様よりあります

※1/1(金)~1/3(日)は販売しておりません

ランチ ● Lunch

ランチコース“彩”

..... ¥2,300

美肌薬膳コース“楊貴妃”

..... ¥3,600

※コース料理は2名様よりあります

※1/1(金)~1/3(日)は販売しておりません

その他ランチメニュー

レディースプレートランチ ¥1,100

※平日10時限定

なごみランチ ¥1,400

セレクトランチ ¥1,800

※12/26(土)~1/3(日)は販売しておりません

金沢の冬に、伝統の四川料理

※1/1(金)~1/3(日)はお正月特別
コース料理をご用意しております

ディナー ● Dinner

ディナーコース“茜”

..... ¥7,000

牛フィレ肉と大海老を伝統の技法で調理

した贅沢なディナーコースです。

旬の彩り前菜5種盛り合わせ

帆立貝と百合根の能登揚げ炒め

牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め

ソフトシェルクラブの揚げ物 金沙バウダー仕立て

大海老のチリソース煮 金沙バウダー仕立て

田舎五目味噌スープ

デザート3種盛り合わせ

※コース料理は2名様よりあります

※12/31(木)~1/3(日)は販売しておりません

その他

ディナーコース

“錦” ¥4,000

“錦紅” ¥5,500

“朱” ¥10,000

“鳳凰” ¥15,000

※コース料理は2名様よりあります

※12/31(木)~1/3(日)は販売しておりません



Special Offer グレードアッププラン

石川県 Go To Eatキャンペーン食事券のご利用におすすめ!

ランチコース“華”、ランチコース“彩”にプラス¥200で料理一品をグレードアップいたします

※グレードアップ料理はグループで注文ください
※1/1(金)~1/3(日)は販売しておりません

例) ランチコース“華” ¥2,800 → ¥3,000

小海老のチリソース煮

→ 大海老のチリソース煮にグレードアップ

例) ランチコース“彩” ¥2,300 → ¥2,500

牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒め

→ 牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒めにグレードアップ

例) ランチコース“華” ¥2,800 → ¥3,000

小海老のチリソース煮

→ 大海老のチリソース煮にグレードアップ

例) ランチコース“彩” ¥2,300 → ¥2,500

牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒め

→ 牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒めにグレードアップ

例) ランチコース“華” ¥2,800 → ¥3,000

小海老のチリソース煮

→ 大海老のチリソース煮にグレードアップ

例) ランチコース“彩” ¥2,300 → ¥2,500

牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒め

→ 牛フィレ肉とキノコの黒コショウ炒めにグレードアップ



アラカルト A La Carte

※アラカルトメニューはお正月期間でもお楽しみいただけます

① 海老 赤いか 帆立貝と

百合根の能登揚げ炒め ¥3,267

海の中と何の百合根を皮を剥いて使った

で揚げた一品です。

② ソフトシェルクラブと野菜の揚げ物

金沙バウダー仕立て ¥3,388

ソフトシェルクラブをサクサクに揚げ、スパイ

スを効かせたバウダーで仕上げる香ばし

まれの料理です。

③ 選り組のチリソース煮込み ¥3,620

蟹の旨味たっぷりのチリソース煮込みを卵

でふまふまに仕上げました。

④ 牛フィレ肉とセロリと人参の

辛子炒め ¥4,598

柔らかい牛肉を使用し、カリカリに炒めてから

野菜を加えました。 甜麺醤(甘味噌)と四川唐

辛子と山椒の辛さがアクセントの一品です。

⑤ 豚肉と野菜の辛子香味炒め ¥1,694

四川省を代表する魚香(ユイシャン)ソース

で豚肉と野菜を炒めた料理です。 豆板

ニンニク、生姜、薬のふん切りが食欲をそ

そります。

⑥ 鶏肉と野菜の辛味炒め

山椒風味 ¥1,694

唐辛子と山椒で辛味と香りを出し、甘味ソ

ースで炒めた食欲そそる鶏肉料理です。

※本紙に掲載されている写真は全てイメージです