

新時代へ、伝統と進化の中国料理

ランチ Lunch

ランチコース“彩” ¥2,300 a

四川料理鳳凰の定番ランチコースです。

旬の彩り 前菜3種盛り合わせ
赤イカとグリーンアスパラの能登塩炒め
鶏肉と牛蒡のブラックペッパー炒め
能登豚の温しゃぶサラダ 四川特製辛子胡麻ソース
鯛とレタスのスープ
桜海老のチャーハン or 菜脯粥
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名様より承ります

その他

平日10食限定

レディースプレートランチ ¥1,000

※特別商品につきご予約いただけません
※GW期間4.27(土)~5.6(月)は販売をお休みさせていただきます

なごみランチ ¥1,300

セレクトランチ ¥1,700

ランチコース“華” ¥2,800

※コース料理は2名様より承ります

美肌薬膳コース”楊貴妃” ¥3,600

※コース料理は2名様より承ります

ディナー Dinner

ディナーコース“茜” ¥7,000 b

伝統の技と新しい味覚を求めた革新的なディナーコース。

本日の前菜5種盛り合わせ
赤イカとアボカドの能登塩炒め
真空調理牛フィレ肉と季節野菜のサラダ仕立て
柔らかくスベアリのカリッと揚げ 金砂パウダー掛け
大海老とふわふわ卵のチリソース煮
鯛とレタスのスープ
桜海老のチャーハン
デザート2種盛り合わせ ※コース料理は2名様より承ります

ディナーコース“韓紅” ¥5,500

旬の食材をふんだんに使ったおなじみディナーコース。

その他

ディナーコース “鴛” ¥4,000

※コース料理は2名様より承ります “朱” ¥10,000

“鳳凰” ¥15,000



※本紙に掲載されている写真は全てイメージです



Anyato

Seasonal Information —Spring—
2019.3.1 (FRI) - 5.31 (FRI)

春にさそわれて、できたてグルメを楽しもう

季節の旬の食材と、作り立ての料理で
新しい季節を迎えます



春のブッフェは、作り立ての料理が勢ぞろい

ランチ Lunch 3.1(金)~5.31(金) ※GW期間4.27(土)~5.6(月)は販売をお休みさせていただきます

大人 ¥1,900
65歳以上 ¥1,600
小学生 ¥1,000
幼児(4歳~) ¥500

■ブッフェボード (メニュー例)
春キャベツ、若布白和え
竹の子木の芽あえ
イカと春野菜のソテー
桜海老の豆腐ムース
山菜とタケノコのタルティース

チキンとポテトの照り焼き
アサリと春野菜の
ガーリックバター蒸し
わらび餅桜
イチゴクレープケーキ



オーダーを受けて
シェフがお作ります

ランチ

月替わりライブクッキング

- 3月 春野菜とエビのグリル (~3月中旬)
フルーティチキンディアボラ (3月中旬~)
山菜天麩羅
- 4月 マトウ鯛のポアレ海苔ソース (~4月中旬)
豚肩ロース肉ロースト
春キャベツタルタルソース (4月中旬~)
桜蒸し揚げ出し
- 5月 チキンソテー
白ワインクリームソース (~5月中旬)
舌平目のムニエル
クリームピーツソース (5月中旬~)
竹の子ステーキわかめソース掛け



NEW

タイムサービス ランチでは1日2回、特別メニューを提供します

平日 11:45~、12:45~
・穴子の1本揚げ
・あったかカツサンド

土日祝 11:45~、12:45~
・穴子の1本揚げ

12:00~、13:00~
・月替わりデザート



春休みキャンペーン

ランチもディナーも、
小学生以下のお子様は
半額になります。

KIDS半額
2019.3.21(木)
~4.7(日)
大人1名様につき
最大3名様まで

KANAZAWA SKY
ビアフェスタ2019

4.25(木)~9.30(月)

夏の定番、ビアフェスタ!
4社の生ビールが飲み放題。

通常価格 ¥6,000 ※割引プランがございます。詳しくはHPへ



GWディナーキャンペーン
KIDS無料

4.27(土)~5.6(月)

GW期間中、小学生以下のお子様は
無料になります。
大人2名様につき1名様(1グループで最大2名様まで)



GWランチブッフェ **ランチ** Lunch 4.27(土)~5.6(月)

大人 ¥2,500
65歳以上 ¥2,200
小学生 ¥1,000
幼児(4歳~) ¥500

■ブッフェボード(メニュー例)
フライドポテト&フライドチキン
ハンバーグトマトソース
ミニ柏餅
イチゴと白玉カクテル

GWランチ

ライブクッキング

- ・サイコロステーキ
(わさびソース、オニオンソース、
デミグラスソース、おろしポン酢)
- ・おまかせ3種の握り寿司



NEW

GWランチ
タイムサービス

11:45~、12:45~

・蜷貝賊と野菜の天婦羅

12:00~、13:00~

・GWスペシャルデザート



オーダーを
受けて
シェフが
お作ります

ディナー

オーダーメニュー

- 鰯と穴子、野菜の天婦羅
清汁仕立て白魚玉締め
刺身2種盛り/合鴨治部煮
- 3月 メバルとホタテのソテー
山菜ベニエ添え
ラビゴットソース
- 4月 ラムボンレス
香草パン粉カツレツ
(赤ワインソース、
デミグラスソース)



ディナー Dinner

3.1(金)~4.24(水)

大人 ¥3,800
65歳以上 ¥3,500
小学生 ¥1,500
幼児(4歳~) ¥800

■ブッフェボード(メニュー例)

菜の花桜海老酢味噌和え
ニシンのオレンジマリネ
香味野菜の梅じゃぶサラダ
春色テリーヌ
蟹入り出し巻き
桜豆腐 美味だし
甘海老めた和え
もみじ子サラダ