

心おどる夏のカラフルな食材をbuffetで

ランチ Lunch

6.1(土)~8.31(土) ※8.10(土)~8.18(日)は販売を
お休みさせていただきます

サマーbuffet

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

月替わりライブクッキング

6月 コラーゲンたっぷり薬膳スープのお茶漬け仕立て
7月 サーモンソーサーサラダ仕立てフルーツソース
8月 鶏南蛮柚子胡椒風味 自家製タルタルソース掛け

タイム 和食 小海老と夏野菜のかき揚げ ほか
サービス 洋食 ジャスミン香るクリームブリュレ ほか

■buffetボード(メニュー例) ※月替わりでメニューが変わります
白身魚のムニエルトマトカレーソース 茄子と鶏ミンチのチーズ焼き
トマトたっぷりマルゲリータ 豚肉のピペラード風
アサリと豆苗のオイルパスタ レモンヨーグルトケーキ
金時草、若布土佐酢和え



29 肉の日のタイムサービス
6.29(土)、7.29(月)、8.29(木)

毎月29日はタイムサービスで特別な肉料理を提供します。



オリジナル
ミニパフェを作ろう
7.23(火)~8.31(土)
好きな食べ物をたくさん
のせて、自分だけの
ミニパフェを作れます。
料理長のデコレー
ションをお手本に
挑戦してみよう。

ランチ Lunch

8.10(土)~8.18(日) ファミリーランチbuffet

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

オーダーを受けて シェフがお作りします

ライブクッキング

海老と夏野菜の天ぷら
リブロースステーキ
ガーリックライス

■buffetボード(メニュー例)
ポテトフライ、鶏唐揚げ、ミニエビフライ
ハンバーグステーキソース焼きトマトソース
ソーセージとベーコンのタマゴピザ
パエリアソーセージと夏野菜のハーブ焼き
チキンとトマトのココット焼き
鰻巻き玉子、万願寺煎りカツオ和え
マンゴーケーキ、スコップティラミス



ディナー Dinner 4.25(木)~9.30(月) KANAZAWA SKY ビアフェスタ2019

大人 ¥6,000 小学生 ¥1,500 [制限時間120分]
中・高生 ¥3,800 幼児(4歳~) ¥800 ※6.14(金)~8.10(土)金曜・土曜 90分制

全天候型で楽しむ生ビールとお料理
夏の定番、金沢スカイのビアフェスタ！
今年も4社の生ビールと、和洋中の自
慢のお料理が食べ放題。さまざまな
ビールと、お料理の組み合わせをお楽
しみください。

前売りチケット (数量限定)

お1人様 ¥5,500

販売期間 ~6.13(木)まで
※事前購入が必要です

オープニング キャンペーン価格

¥6,000→¥5,500

ご利用期間 4.25(木)~6.13(木)
※前日までにご予約が必要です

ファイナルセール

¥6,000→¥5,700

ご利用期間 8.25(日)~9.30(月)
※前日までにご予約が必要です



ビアフェスタ KIDS無料

8.10(土)~8.18(日)
※大人2名様につきお子様1名
(1グループにお子様は
最大2名様まで)

ディナーは
小学生以下のお子様
が無料になります

※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・ご予約】 076-233-2233(代) ANAホリデー・イン金沢スカイ
HPからのご予約が可能です。ウェブ限定プランもございます。www.anahikanazawasky.com

Facebook 季節のご案内など更新中！
https://www.facebook.com/HIKanazawaSky



Anyato Seasonal Information —Summer—
2019.6.1(SAT) - 8.31(SAT)

新・四川料理とカラフルbuffet

麻辣の辛みと点心が新しい本格中国料理、
食欲を誘う色鮮やかなbuffetをお楽しみください

芦田料理長 就任

料理長 芦田誠次

大阪の調理師学校を卒業後、料理の世界へ。
30年以上にわたり四川料理の現場で研鑽を積む。名鉄トヨタホテル、ホテルクラウンパレス浜松などで料理長を歴任し2019年3月にANAホリデイ・イン金沢スカイ「四川料理 鳳凰」の料理長に就任。定期的に中国本土や台湾、香港などにも足を運び、伝統の味を極め、常に新しい味を探求している。



陳点心師 招聘

点心師 陳順森

中国・南京出身。
南京、上海のホテルで修行した後、
2007年来日。名鉄トヨタホテルにて
点心師として12年間勤務。
地域の方に愛される点心をお届けで
きるよう日々、技術を磨いている。



ランチ ☀ Lunch

ディナー 🌃 Dinner

今だけのお得な点心キャンペーン

6.1(土)~8.31(土)

※8.9(金)~8.18(日)を除く

陳点心師の自慢「手づくり小籠包」を
割引価格でご提供します。

小籠包(3個) 784円→200円

※ランチは1日20食限定となります(事前のご予約は承りかねます)



ランチ ☀ Lunch

ランチコース“彩” ¥2,300

鳳凰の多彩な味を一度に楽しめる定番の
ランチコースです。

旬の彩り 前菜3種盛り合わせ
小海老とアスパラガスの能登塩炒め
牛肉と季節野菜の四川唐辛子炒め
本場南京点心3品盛り合わせ
能登豚しゃぶ 青山椒ソース
しらすと大葉のチャーハンor薬膳粥
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

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

レディースプレートランチ ¥1,000

※平日10食限定
※8.9(金)~8.18(日)は販売をお休みいたします

なごみランチ ¥1,300

セレクトランチ ¥1,700



ランチコース“彩”

新しい夏の麻辣味と特製点心

ディナー 🌃 Dinner

ディナーコース“茜” ¥7,000

熱々の小籠包、メイン料理の牛フィレ肉や
鮑のしびれる辛さが食欲をそそるフル
コースです。

本日の前菜6種盛り合わせ
海の幸と季節野菜の炒めXO醤風味
牛フィレ肉ステーキ 麻辣ソース
本場中国南京点心師 陳氏の小籠包
蒸し鮑 青山椒ソースと大海老チリソース煮
生海苔とキヌガサ茸のスープ
カニとレタスのチャーハン
デザート3種盛り合わせ

※コース料理は2名様より承ります

その他

ディナーコース“鵝” ¥4,000

“韓紅” ¥5,500

“朱” ¥10,000

“鳳凰” ¥15,000

※コース料理は2名様より承ります

アラカルト A La Carte

料理長と
点心師のおすすめの一皿

[メニュー例]

赤いかと季節野菜の青山椒炒め [a] ¥2,020

牛フィレ肉とキノコの麻辣炒め ¥4,514

鰻と茄子の四川唐辛子炒め [b] ¥4,514

ソフトシェルクラブと

おこげの四川ピクルス炒め [c] ¥3,326

白身魚と茄子の四川風かた焼きそば [d] ¥1,426

ホイコーローチャーハン ¥1,426

小籠包(3個) ¥784

特製ピリ辛小籠包(3個) [e] ¥784

野菜まんじゅう(2個) [f] ¥475



ディナーコース“茜”

