四川料理 鳳凰 | 17F | 四川料理 鳳凰 | Lunch 11:30〜14:30(14:00L.O.) Dinner 17:30〜21:00(20:45L.O.)

※12月31日はランチのみ営業します。
※料金はすべて消費税・サービス料込の金額です

頬がゆるむ、至福の中国料理

ランチ Lunch

ランチコース"華" ………… ¥2,800

季節の野菜や牛フィレ肉を使ったコースをご提供します。食後はデザートと中国茶をお楽しみください。

旬の彩り 前菜3種盛り合わせ
ホタテ貝と百合根の能登塩炒め
牛フィレ肉の炒め 中国酒バラの香り
鱈と白菜の蒸し物 クリームソース
小海老のチリソース煮
海鮮入りチャーハン or 薬膳粥
デザート3種盛り合わせ
香り高い中国茶

※ランチコース料理は2名様より承ります。
※1.1(水)〜1.5(日)は販売しておりません。

ランチ Lunch

その他

ランチコース"彩" ………… ¥2,300
※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

※上記は、1.1(水)〜1.5(日)は販売しておりません。

レディースプレートランチ …… ¥1,100
※平日10食限定

なごみランチ ………… ¥1,400

セレクトランチ ………… ¥1,800

※上記は、12.28(土)〜1.5(日)は販売しておりません。

ランチ Lunch　ディナー Dinner

今だけのお得な点心キャンペーン　2.1(土)〜2.29(土)

陳点心師による牛肉を使用したあっさりジューシーな蒸し餃子を割引価格でご提供。

ヒスイ蒸し餃子(2個)
484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)

お正月の特別メニュー
2020.1.1(水)〜1.5(日)

新しい年を迎えるのにふさわしい特別メニューをご用意しております。

吉祥ランチ
吉 …… ¥3,000　祥 …… ¥4,000

コース料理
福 ……¥6,000　禄 ……¥8,000
寿 ……¥10,000　華 ……¥15,000

※コース料理は2名様より承ります。
※通常のランチ、ランチコース、ディナーコースはお休みとさせていただきます。
※アラカルトメニューは通常通りご提供いたします。

ディナー Dinner

ディナーコース"茜" …… ¥7,000

中国料理ならではの技法で調理した旬のブリや大海老が楽しめるコースです。

本日の前菜6種盛り合わせ
百合根と海鮮の能登塩炒め
牛フィレ肉の炒め 中国酒バラの香り
ブリと大根の重ね蒸し 特製ソース
大海老のチリソース煮 蒸しパン添え
鱈入り黒胡椒酸味スープ
海鮮入りチャーハン
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。
※1.1(水)〜1.5(日)は販売しておりません。

ディナー Dinner

その他

ディナーコース"鵠" ………… ¥4,000
"韓紅" ……… ¥5,500
"朱" ……… ¥10,000
"鳳凰" …… ¥15,000

※1.1(水)〜1.5(日)は販売しておりません。

アラカルト A La Carte

料理長おすすめの一皿。

身体が温まる、伝統の中国料理が揃います。

[メニュー例]
渡り蟹のチリソース煮 ………… ¥3,630 1
百合根と海鮮の能登塩炒め ………… ¥3,267 2
牛肉の甘味噌炒め 薄皮添え ………… ¥2,662 3
山海珍味の土鍋 ………… ¥3,388 4
よだれ鶏 ………… ¥1,573
揚げピータン 香味甘酢ソース ………… ¥1,331
ソフトシュリンプのピリ辛甘酢炒め …… ¥1,452
白菜と干し貝柱の煮込み ………… ¥1,573

【お問い合わせ・ご予約】
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。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 —Winter—
2019.12.1(SUN)〜2020.2.29(SAT)

冬の食材で、特別なひとときを

北陸の食材をふんだんに使用した料理で
華やぐイベントの季節をお楽しみください

ANA Holiday Inn AN IHG HOTEL KANAZAWA SKY

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

KENROKU | 16F | オールデイダイニングKENROKU | Lunch 11:30〜14:30 Dinner 17:00〜22:00

※料金はすべて消費税・サービス料込の金額です

季節を楽しむテーマ型ブッフェ

12/1 — 1/1 — 2/1 — 2/29

ランチ:
- クリスマス ランチブッフェ 12/1(日)〜25(水)
- 冬のごちそう ランチブッフェ 12/26(木)〜31(火)
- ニューイヤー ランチブッフェ 1/1(水)〜5(日)
- 冬のごちそう ランチブッフェ 1/6(月)〜2/29(土)
- ＼2月限定！スイーツフェアを同時開催／ スイーツフェア バレンタインチョコレート 2/1(土)〜14(金)　スイーツフェア ストロベリー 2/15(土)〜29(土)

ディナー:
- 冬のごちそう ディナーブッフェ 12/1(日)〜19(木)
- クリスマス ディナーブッフェ 12/20(金)〜25(水)
- 冬のごちそう ディナーブッフェ 12/26(木)〜31(火)
- ニューイヤー ディナーブッフェ 1/1(水)〜5(日)
- 冬のごちそう ディナー ブッフェ 1/6(月)〜 2/29(土)

冬のごちそうブッフェ

ランチ 12/26(木)〜31(火)、1/6(月)〜2/29(土)
ディナー 12/1(日)〜19(木)、12/26(木)〜31(火)、1/6(月)〜2/29(土)

季節の食材を使い、和洋を取り混ぜた温かくにぎやかなメニューを揃えました。

ランチ		ディナー	
大人	¥2,000	大人	¥3,800
65歳以上	¥1,700	65歳以上	¥3,500
小学生	¥1,000	小学生	¥1,500
幼児(4歳〜)	¥500	幼児(4歳〜)	¥800
3歳以下無料		3歳以下無料	

ライブクッキング　オーダーを受けてシェフがお作りします

ランチ
[12・1月]・源助大根の風呂吹き〜柚子みそ掛け
・チキンの塩麹マリネステーキ
タイムサービス 鶏スープ卵のおじや
[2月] 前半・きらずキノコロッケ
・サーモンのポワレ
後半・揚げ高野豆腐、山菜餡かけ
・サーモンのポワレ

ディナー
和食 ・鱈白子茶碗蒸し
・造里2種盛り
・海老天ぷらと鱈白子天ぷら
洋食 ・牛ステーキ
・ラザニア
・海老と根菜のチーズ焼き
・カマンベールチーズフライ
・帆立貝のバジルトマトソース
・魚介のグラタン

■ブッフェボード(メニュー例)

ランチ
筑前煮
いか団子と里芋の煮物
水菜とレンコンの白和え
メギス味噌煮
スモークサーモンと白菜のレモンサラダ
冬野菜とソーセージのアルザス風ポトフ
鶏ささ身フライレモン風味
豚肉と根菜のオニオンビネガーソテー

ディナー
南瓜いとこ煮
公魚南蛮漬け
牛すじおでん
冬大根のきんぴら
チキンと野菜のクリームシチュー
能登豚とサツマイモのグリル
シーフードと海老のマリネ
アンコウと野菜の串揚

クリスマスブッフェ

ランチ 12/1(日)〜25(水)　ディナー 12/20(金)〜25(水)

クリスマスの定番オーブン料理やケーキなどのスイーツがブッフェボードを埋め尽くします。

ランチ		ディナー	
大人	¥2,000	大人	¥4,000
65歳以上	¥1,700	65歳以上	¥3,700
小学生	¥1,000	小学生	¥1,500
幼児(4歳〜)	¥500	幼児(4歳〜)	¥800
3歳以下無料		3歳以下無料	

ライブクッキング　オーダーを受けてシェフがお作りします

ランチ
・車麸と小エビの揚げ出し
・スペイン産 豚ロースロースト
タイムサービス X'masノエル

ディナー
・フライドチキン
・ロブスター モッツアレラグラタン
・牛ロースローストビーフカッティング

■ブッフェボード(メニュー例)

ランチ
カブとサーモンのオイルパスタ
冬大根のきんぴら
カボチャとミートソースのグラタン
チキン照り焼きロースト

ディナー
チキンレッグロースト
鶏肉和風トマト煮
生ハムとカッテージチーズサラダ
サーモンカルパッチョ

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。

冬休み KIDS半額
2019.12.21(土)〜2020.1.6(月)
2020.1.1〜1.3は除く
※大人1名様につき最大2名様まで
※1グループ最大4名様まで

ニューイヤーブッフェ

ランチ ディナー 1/1(水)〜5(日)

新しい年を祝う、縁起の良い食材を使ったメニューがお正月を彩ります。

ランチ[時間制限120分]		ディナー	
大人	¥2,600	大人	¥4,000
65歳以上	¥2,300	65歳以上	¥3,700
小学生	¥1,000	小学生	¥1,500
幼児(4歳〜)	¥500	幼児(4歳〜)	¥800
3歳以下無料		3歳以下無料	

ライブクッキング　オーダーを受けてシェフがお作りします

ランチ
・海老と白身魚の天麩羅
・牛サイコロステーキ ガーリックライス添え

ディナー
・蟹足と野菜の天麩羅
・造里2種盛り
・牛ロースローストビーフカッティング

■ブッフェボード(メニュー例)

ランチ
黒豆と数の子
紅白蒲鉾、紅白なます、黒豆
カニ小飛龍頭
源助大根と鶏肉の柔らか煮
牛肉と牛蒡のきんぴら
鰻巻き卵
ハンバーグトマトチーズ
ミニドッグ&ポテトフライ

ディナー
紅白蒲鉾、紅白なます、黒豆
蛤酒蒸し
芋棒
シーフードミルフィーユ
テリーヌ盛り合わせ
牛タンシチュー
海老とムール貝の白ワイン蒸し

＼2月限定！／

ランチ 2/1(土)〜29(土)

スイーツフェア

冬のごちそうブッフェに季節のスイーツが加わりパワーアップ

冬のごちそうランチブッフェにバレンタイン・ストロベリーをテーマにしたスイーツが揃います。

バレンタインチョコレート
2/1(土)〜14(金)

チョコレートファウンテンをはじめさまざまなチョコレートスイーツが並びます。

タイムサービス
・フォンダンショコラ
・チョコレートわらび餅

■ブッフェボード(メニュー例)
ラズベリーショコラケーキ
セルクルムースショコラ
カップケーキショコラ

ストロベリー 2/15(土)〜29(土)

イチゴ味のチョコレートファウンテンを中心にイチゴのスイーツが揃います。

タイムサービス
・フレーズパイ
・手作りのイチゴムース

■ブッフェボード(メニュー例)
イチゴショートケーキ
イチゴムースケーキ
ニューヨークチーズケーキストロベリー

飲み放題プラン[制限時間なし] …… ¥2,200
瓶ビール・焼酎・ハイボール・ワイン(赤・白)・カクテル・サワー・ノンアルコールビール
※追加料金500円で、生ビールと日本酒をご提供いたします。
※1名様より承ります。 ※21:00までの利用とさせていただきます。

パーティープラン

ディナー 10/1(火)〜2/29(土)

KENROKUパーティープラン ………… ¥5,500
ディナーブッフェ+飲み放題 [時間制限なし]
※4名様より承ります。

KENROKU個室プラン ………… ¥5,500
ディナーブッフェ+飲み放題 [時間制限なし]
※10名様〜16名様でご利用できます。

※右記の期間は除く 2019.12.20(金)〜2020.1.5(日)
※各種割引対象外です。 ※21:00までの利用とさせていただきます。