



17F

四川料理 鳳凰

Lunch 11:30~14:30 (14:00L.O.)  
Dinner 17:00~21:00 (20:45L.O.)

※料金はすべて消費税・サービス料込の金額です

ランチ Lunch

ランチコース“彩” ¥2,300

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  
赤いかと菜の花の鮎魚塩炒め  
南京点心3種盛り合わせ  
秘伝豚と春野菜の炒め  
鶏とレタスのスープ  
桜海老チャーハン(お家風)  
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

平日10食限定

レディースプレートランチ ¥1,100

※特別商品につきご予約いただけません  
※GW期間4.25(土)~5.10(日)は販売をお休みさせていただきます

なごみランチ ¥1,400

セレクトランチ ¥1,800

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

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  
ホテル員とアボカドの鮎魚塩炒め  
ホテル員とアボカドの鮎魚塩炒め  
大漁のチリソース煮  
赤らかばらアヒル高しトーストソース  
鶏とレタスのスープ  
桜海老チャーハン  
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“鶴” ¥4,000

“錦紅” ¥5,500

“朱” ¥10,000

“鳳凰” ¥15,000

※コース料理は2名様より承ります

【復刻メニュー】ザ!ピククリももまん

中国では春を祝い、不老長寿の植物とされる桃。桃の実をかたどった「桃まんじゅう」はお祝いの席にぴったりです。

5個入り ¥3,210  
10個入り ¥4,420  
15個入り ¥5,630

※要予約(3日前までのご予約とさせていただきます)  
※1日10個限定  
※販売日(4/29(木)~5/6(木))



※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 -  
2020.3.1 (SUN) ~ 5.31 (SUN)

新緑の眺めと楽しみたい、春の季節グルメ  
旬の食材を楽しみながら、春の開放感いっぱいの高層階レストランで



ANA ホリデー・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



16F

オールデイダイニングKENROKU

Lunch 11:30~14:30 (14:00L.O.)  
Dinner 17:00~22:00 (21:00L.O.)

※料金はすべて消費税・サービス料込の金額です

新緑の季節に合わせた、シェフおすすめの出来立てメニュー

ランチ Lunch 3.1(日)~5.31(日)

※GW期間4.25(土)~5.10(日)は販売をお休みさせていただきます

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



■ブッフェボード (メニュー例)  
桜びと巻キャベツ酢味噌和え  
菜の花と和え  
春大根カレー(もも皮揚げ)  
鶏土佐煮  
金時草と若布の土佐和え  
新じゃがのフィッシュ&チップス  
アザリと春野菜の和風ソテー  
ポークのハーブカレッシュチーズ焼き  
季節の彩りピカタ  
春野菜の(イ)スタバター醤油風味

オーダーを受けてシェフがお作りします  
ランチ  
月替わりライブクッキング  
3月 山菜の天麩羅① (抹茶塩、カレー塩、ゆかり塩) クロウムッシュ フラッシュトースト  
4月 山菜のいり生立立て② (坐鳥餅、海老、白身魚、春大根) 春野菜たっぷりオムレツ③  
5月 白身魚と卵の天麩羅 (抹茶塩、カレー塩、ゆかり塩) ポークカツレツ キャベツタルトソース④



世例のビアフェスタが今年も開催  
KANAZAWA SKYビアフェスタ2020  
5.14(木)~9.30(水) 4社の生ビールが飲み放題。¥6,000  
前売りチケット販売 数量限定  
販売期間 4.1(水)~6.30(火)  
販売価格 ¥5,500/席  
※数量限定のため、お早めにお買い求めください。  
オープニングキャンペーン  
5.14(木)~6.30(火)  
キャンペーン期間中 ¥5,500

飲み会応援  
KIDS半額  
2020.3.20(金)~4.12(日)  
大人1名様につき  
お子様2名様まで  
12歳以下  
4名様まで  
※GW期間4.25(土)~5.10(日)は販売をお休みさせていただきます

ドリンクバー  
全てのアップフェに  
ドリンクバーが付きます。  
ビール/紅茶/オレンジジュース  
アップルジュースほか  
ディナー  
3月~5月  
日本海の春お刺身4種盛り  
牛乳ソースのグリルスステーキ

ディナー Dinner 3.1(日)~5.13(水)

※GW期間4.25(土)~5.10(日)は販売をお休みさせていただきます

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)  
白だしとよもぎの茶碗蒸し  
春野菜のチキンロール焼き  
鶏とがぶらの煮物  
豆腐木の芽みそ揚げ  
たこ節煮  
桜海老とほうろひ草のキッシュパイ  
春野菜のチキンロール焼き  
ローストポークのハチミツりんご風味  
白身魚のフリットアボカドディップ  
菜の花入りボンゴレピアンコ

オーダーを受けてシェフがお作りします  
ディナーメニュー  
3月~5月  
日本海の春お刺身4種盛り  
牛乳ソースのグリルスステーキ

GWランチブッフェ Lunch 4.25(土)~5.10(日)  
大人 ¥2,600  
65歳以上 ¥2,300  
小学生 ¥1,000  
幼児(4歳~) ¥500  
ライブクッキング  
・鯛、サーモン、カジヤグロの太巻き  
・サイコロステーキ マッシュポテト添え  
■ブッフェボード (メニュー例)  
スナップ豆の旨味鶏肉  
新じゃがと身キャベツの豚じゃが  
揚げ茄子の生煮お返し  
ミネ海老フライ&フライドポテト  
春あま(ハン)パ  
チキンの照り焼きとまなごのタルタルソース  
キャベツとベーコンのオイルバスタ  
チヨコフォンタン  
カブツビオカクテルディナー  
ソフトクリーム&バニラエッセナー  
(アイス各種、シリアム、フルーツ、ウエハース、ポッキー)

GWディナーブッフェ Dinner 4.25(土)~5.10(日)  
大人 ¥3,800  
65歳以上 ¥3,500  
小学生 ¥1,500  
幼児(4歳~) ¥800  
ライブクッキング  
鯛のポワレ 白ワインクリームソース  
スズキのソテー マネーレードソース  
ミニドック&フライドポテト  
たらこクリームバスタ  
イチゴタルト  
ソフトクリーム  
GWディナーキャンペーン  
4.25(土)~5.10(日)  
GW期間中、小学生以下のお子様は無料になります。  
※大人2名に1名(1グループで最大2名様まで)  
※ディナーのみ。ランチはKIDS無料ではありませんのでご注意ください。

今年も人気のオリジナルカフェコーナーが人気  
NEW ランチ  
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  
11:45~12:45(予定)  
六子天麩羅 (抹茶塩、カレー塩、ゆかり塩)  
12:00~13:00(予定)  
GWスペシャルデザート  
ほうじ茶ケーキ&フルーツ

