

※料金はすべて消費税・サービス料込みの金額です
後払の額、20,000.00円以内です。
新型コロナウイルス感染症の状況により営業時間の変更がある場合がございます。ご来店の際は必ずお電話でご確認ください。

新型コロナウイルス感染症防止対策 お客様と従業員の安心・安全を最優先に法令を遵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

ランチ Lunch
ランチコース“華” ¥2,800 (税)
お奨め料理満載のコースをランチならではの価格で

旬の旬 前菜3種盛り合わせ
旬の旬 季節野菜の高山菜炒め
牛フィレ肉と焼肉のどりり炒め
小海老のマヨネーズソース和え サラダ添え
鶏レタスのスープ
京都老入りチャーハンもしくははなまる
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



その他
平日10食限定
レディースプレートランチ ¥1,100
前菜9品一煎菜6品+デザート付きにリニューアル！
※特別価格につきご予約いただけます
※GW期間4.29(木)~5.5(日)は販売をお断り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“彩” ¥2,300
※コース料理は2名様よりあります

美肌薬膳コース“楊貴妃” ¥4,000
2016年現代の工芸を賞賛！美味・健康を追求する純粋な料理研究員が監修
※コース料理は2名様よりあります

ディナー Dinner
ディナーコース“華” ¥7,000 (税)
厳選した旬の食材をふんだんに使い、伝統の技で調理したディナーコースです

本日の前菜5種盛り合わせ
乳製品と季節野菜の青豆豚の香り炒め
牛フィレ肉と焼肉のどりり炒め
鶏のフィレットソース 山菜の香りを添えて
大鶏とツツツツのチリソース煮
ハマグリと白キクラゲの豪華スープ
京都老入りチャーハン
デザート3種盛り合わせ ※コース料理は2名様よりあります

その他
ディナーコース
“華” ¥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

Special Offer グレードアッププラン
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
例)小海老→大海老にグレードアップ
ランチコース“華” ¥2,800→¥3,000
ランチコース“彩” ¥2,300→¥2,500
例)豚足卵→キャニオンにグレードアップ
※グレードアップはグループでご注文ください

ハースデープラン
乾杯ドリンク+お祝いのもまんをプレゼント
※4.29(木)~5.5(日)はご利用いただけません
※ディナータイム限定でご予約いただけます
※お祝いのもまんの内容は当日の予約内容により異なります
※お祝いのもまんの内容は当日の予約内容により異なります
※お祝いのもまんの内容は当日の予約内容により異なります

ザ!ピッカリもまん
5個入り ¥3,210
10個入り ¥4,420
15個入り ¥5,630
※お祝いのもまんの内容は当日の予約内容により異なります
※お祝いのもまんの内容は当日の予約内容により異なります
※お祝いのもまんの内容は当日の予約内容により異なります



Anyato Seasonal Information —Spring—
2021.3.1 (MON)~5.31 (MON)

新緑の季節とともに、金沢スカイで集う
春の食材が鮮やかに彩るホテルメニューを
新しい様式で楽しもう

ANA Holiday Inn
AN IHG HOTEL
KANAZAWA SKY

各種クーポンをご利用いただけます
Go To トラベル
Go To FOOD Campaign

新型コロナウイルス感染症防止対策
QRコード

※料金はすべて消費税・サービス料込みの金額です

春のブッフェは、シェフおすすめの料理が勢ぞろい

ランチ Lunch
3.1(月)~4.28(水) ¥4,29(税)
5.6(木)~5.31(月) ¥5,6(税)
※GW期間4.29(木)~5.5(日)はGWブッフェをご用意しております

オーダーを受けてシェフがお作りします
オーダーを受けてシェフがお作りします
オーダーを受けてシェフがお作りします



GWブッフェ 4.29(木)~5.5(水)
※営業中11:00まで営業します
ランチ Lunch 11:30~15:00(14:30L.O.)
大人 ¥3,000 小学生 ¥1,000
65歳以上 ¥2,500 幼児(4歳~) ¥500

ブッフェボード (メニュー例)
ローストビーフの野菜巻き
ボンジョリ湯浸し
パルメザンソース
スモークサーモン
ほうれん草のミニキャッシュ
白身魚のグリル
ラタトゥイユソース
ポルchetta ローストポト添え
生ハムとルッコラのピッツァ
香煎と和食のお返し
生たまご
白身魚の南蛮漬け
揚げ茄子の生薬お返し
季節のオレンジ菓

新型コロナウイルス感染症防止対策 お客様と従業員の安心・安全を最優先に法令を遵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。・料理を取り分けるお客様には必ず手洗いをお願いいたします。・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

勢ぞろい



ディナー Dinner 3.1(月)~5.31(月)
ディナータイムはセットメニューをご提供しています



ドリンクバー
全てのブッフェにドリンクバーが付きです。
珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース
アップルジュースほか

KIDS半額
3.20(土)~4.4(日)
大人1名様につきお子様2名様まで(小学生以下)
小学生以下のお子様はランチ半額になります

KENROKU和洋折衷ディナー ¥5,000
KENROKU 和定食 ¥3,000
牛フィレステーキディナー ¥3,000

ハースデープラン
デザートプレートをプレゼント
※お誕生日を祝えるお祝いメニューです。※お誕生日当日のご予約に限り有効です

期間限定! 海鮮丼&手巻き寿司
朝食メニューとして大人気の「海鮮丼」がGW期間限定で登場!
がんと、サーモン、甘海老、鯛など盛りつくりのネタでオリジナル丼や手巻き寿司をお楽しみください。海鮮丼も用意しています

手巻き寿司も楽しめます

オーダーを受けてシェフがお作りします
ライプツッキンク
牛乳サイコロステーキ