

9月	10月	11月
日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

9月は休業いたします。9/10-11は金・土・日曜日のみ営業いたします。
 ※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間を変更する場合がございます。
 ※ディナータイムは当館の開催状況に準じます。

これまでのbuffetランチからメインメニューが選べる！KENROKUのランチ御膳+セミbuffetにリニューアルします

ランチ Lunch
 10.1(土)~11.27(日)
 選べる！KENROKUのランチ御膳+セミbuffet
 大人 2,700円

メインメニューを5種類からお選びください

- お寿司
- お刺身
- 鉄板焼きサイコロステーキ
- シニアおまかせ 本日のプレート (メニュー内別ページは是非ご覧ください) ごはん、味噌汁、漬物、小鉢、漬物のほかに、特選「サザン」デザートbuffet、ドリンクバーが付きです。

お子様向けのメニューも
 お選び頂けます
 小学生料理A 1,500円
 小学生料理B 800円
 幼児(3歳以下) 無料

ドリンクバー
 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

前菜・サラダ・デザートbuffet
 季節によって変わるbuffetボードが食べ放題

最新情報 SNSで配信中

友だち募集中
 レストランで使えるお得なクーポン配布中

ホテルの最新情報を順次アップしています

ハロウィンデザートフェア開催！
 10.21(金)~23(日)、10.28(金)~30(日)
 buffetボードにハロウィン気分のデザートが並びます

※ランチ御膳をご注文のお客様限定でご利用いただけます
 ※本館に掲載されている写真は全てイメージです
 HPからのご予約が可能です
www.anahikanazawasky.com



Anyato Seasonal Information—Autumn—
 2022.9.1(TUE)~11.30(WED)

秋の食材が揃うホテルメニュー
 秋の味覚を存分に、ホテルならではの料理をお楽しみください

ANA Holiday Inn
 ANAホテル 金沢スカイ
 各層のサービスをご利用いただけます
 利用開始 12月15日まで
 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

9月14日以降は、店休日なしで営業。
 ディナータイムは当日14:00までの予約制。
 新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業日程を変更する場合がございます。

ランチ Lunch
 ランチコース“華” 3,300円
 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。

和の彩り 前菜3種盛り合わせ
 小海老と季節野菜の紅豆味噌炒め 柚子風味
 牛ロース肉と舞茸の黒コショウ炒め
 サモンの揚げ 豪華な海鮮ソース
 揚げ茄子と肉の山椒ソース
 高級入りチリソース
 スペシャルデザートプレート
 香り高い中国茶

その他
 なごみランチ 1,500円
 セレクトランチ 2,000円
 ランチコース“彩” 2,500円
 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” 4,000円
 コース料理は2名様より承ります

秋限定
 スペシャルデザートプレート
 彩、華、楊貴妃のランチコースをご利用のお客様にスペシャルデザートを提供します

- 抹茶豆腐
- サツマ芋アイス
- 月餅
- 2色うららう
- ウサギ型蒸し饅頭

ディナー Dinner
 当日14:00までにご予約ください。

おすすめのフルコース“茜” 7,000円
 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
 サモンを皮を剥きながら焼く
 ナフレス肉と舞茸の黒コショウ炒め
 蟹肉フライ
 大海老のチリソース
 上海蟹味噌入りスープ
 高級入りチリソース
 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 “瑞” 4,000円
 “紅” 5,500円
 “定” 10,000円
 “鳳凰” 15,000円
 コース料理は2名様より承ります



アラカルト A La Carte

- 牛フィレ肉と野菜の花煎唐辛子炒め 4,719円
 自家製の甘味噌とタピオカと唐辛子でフィレ肉を炒めた輝れと香りの食感そそぐ一品。
- 大海老と銀杏と肉の紅豆味噌炒め 3,388円
 大海老と肉の銀杏、目に良いとされる枸杞の実を炒めた素材の味を生かした一品。
- サモーンと野菜のxソース炒め 3,388円
 海鮮の旨味と香りを活かしたソースに濃厚な和風ソースをベースに季節のサモーンを揚げた炒めました。
- 鮎と野菜の胡麻味噌炒め 4,655円
 鮎を味噌味噌を使用したソースに濃厚な和風ソースをブレンドして炒めた一品。
- チンゲン菜の上海風味ソース 1,815円
 さつめたチンゲン菜に濃厚な上海風味ソースを絡めかけた、素材を味わう一品。
- 茄子のフリッター 花煎風味 1,815円
 サクサクの衣で揚げた茄子を塩と花椒で味付けしました。とろろの茄子の食感をお楽しみください。

健美のタベ
 2022年 11/25(金) 18:00 開演
 プログラム ミニコンサート 講話・料理解説 賞味会
 会場 18階トップオブカナザワ
 料金 お1人様12,000円(税・サービス料)