

ランチ Lunch

6.1(水)~8.31(水)

大人 ¥2,420
65歳以上 ¥2,178
小学生 ¥1,000
幼児(4歳~) ¥500

サマーbuffe

大人 ¥2,420
65歳以上 ¥2,178
小学生 ¥1,000
幼児(4歳~) ¥500

ドリンクバー

全てのbuffeにドリンクバーが付きます。

朝晩/紅茶/オレンジジュース
アップルジュースほか

新型コロナウイルス感染防止の対策
お客様と従業員の安心・安全を最優先に法令を順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
・料理を取り分けお皿は使い捨て容器をお使いしております
・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

KIDS半額
7.16(土)~8.15(月)
大人1名につきお子様2名様まで(12歳以下のお子様は必ずお名前を記載)
※ご利用前日の17:00まで
WebまたはTel予約の登録確定



サマーbuffe 6月のテーマ

ヘルシーbuffeと和洋スイーツフェア

身体にやさしいbuffe料理と和洋料理スタッフが工夫を凝らした多彩なスイーツをお楽しみください



豆乳/リンゴ/ブルーベリーソース
黒糖ケーキ
濃厚/バニラ/ドーナツケーキ
パジャマのはちみつレモン寒天ゼリー
人参ヨーグルトムス
塩わらび餅 ほか

サマーbuffe 7月のテーマ

夏のさっぱり&スタミナフード

夏にぴったりのスタミナメニューを
出来立てでお楽しみください



ホテル特製カレー
バターサラカレ(白身)
コナツツグリーンカレー(白身)
クヒチカレー(白身)
ホワイトカレー(白身)
ターメリックライス
雑穀米 ほか

サマーbuffe 8月のテーマ

夏のカレーフェア

日替わりで3種類のカレーをご提供
トッピングやナンなど合わせて
ご自由にお楽しみください

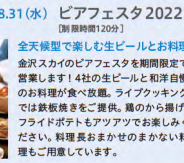


ホテル特製カレー
バターサラカレ(白身)
コナツツグリーンカレー(白身)
クヒチカレー(白身)
ホワイトカレー(白身)
ターメリックライス
雑穀米 ほか

ディナー Dinner 7.1(金)~8.31(水)

ビアフェスタ2022
(開催時間120分)

全天機型で楽しむビールと料理
金沢スカイのビアフェスタを期間限定で
営業します!4社の生ビールと和洋自
産の料理が食べ放題。ライブクッキング
では鉄板焼きもご提供。場から揚げ、
フライドポテトもアツアツでお楽しみ
ください。料理長おまかせのまかない料
理もご用意しています。



大人 ¥6,500
大人(休日のみ) ¥4,500
中高生 ¥4,000
小学生 ¥2,000
幼児(4歳~) ¥1,000

前売りチケット(数量限定)
お1人 ¥6,000
日替り券販売期間
6月18(水)~7月31(日)
※お申し込みが必要です

ハッピーアワー
18:00のみ限定
お1人 ¥6,500を
¥1,000割引
※お席の予約は
お電話にて

※本誌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
www.anahikanazawasky.com



Anyato Seasonal Information — Summer—
2022.6.1 (WED)~8.31 (WED)

高層階レストランでゆったり集う

新鮮な旬の食材で作る
夏にぴったりの料理をお楽しみください

各種クーポンをご利用いただけます



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

ランチ Lunch

ランチコース“華” ¥3,000

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。

魚の刺し 前菜3種盛り合わせ
赤いかと季節野菜の梅醬炒め
牛フィレ肉と季節野菜の辛子香味炒め
鶏肉の唐揚げスパイスパウダー仕立て
大漁者のチリソース煮
ジューシーチャーハンのお薬膳系
デザート3種盛り合わせ
香りの中国茶

※コース料理は2名様より承ります

その他

なごみランチ ¥1,500

セレクトランチ ¥2,000

ランチコース“彩” ¥2,500

※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

※コース料理は2名様より承ります

ディナー Dinner

おすすめのフルコース“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
大漁者と季節野菜の梅醬炒め
牛フィレ肉と季節野菜の辛子香味炒め
ハモのフリッター スパイスパウダー仕立て
帆立貝のチリソース煮
鶏肉と冬瓜のちみつスープ
中華炒め
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“茜” ¥4,000

ディナーコース“錦紅” ¥5,500

ディナーコース“朱” ¥10,000

ディナーコース“鳳凰” ¥15,000

※コース料理は2名様より承ります



※本誌に掲載されている写真は全てイメージです

6月 火曜定休 7月 火曜定休 8月 火曜定休

新型コロナウイルス感染防止の対策
お客様と従業員の安心・安全を最優先に法令を順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

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により変更する場合がございます。

にぎやかにテーブルを彩る本格中国料理



アラカルト A La Carte

- 1 白焼ワナギ蒸し 辛子ニンニクソース ¥5,203
2 海老 赤い帆立貝と季節野菜の梅醬炒め ¥3,388
3 ハモのフリッター スパイスパウダー仕立て ¥3,025
4 牛フィレ肉と野菜の BBQソース ¥4,719
5 干し海老 芽菜(ヤーツアイ) 焼肉 インゲン豆の炒め ¥1,573
6 茄子と鮑魚の 辛味味噌炒め ¥2,057
7 冷やしスワンラーメン ¥1,210

夏限定で登場! 鳳凰の冷麺



8 焼肉のついでに 風味と香りを引き出し、肉肉と旨味を出して、インゲン豆を炒め、衣の全四川料理の1つです。
9 五目冷麺 ¥1,694

食材の品質を保つために、メニュー料金の値上げに踏み切ります。
食品の価格高騰のため、6月より一部料金に変更となります。
「四川料理 鳳凰」は、「平日限定プレートランチ」がなくなります。
これからも食材にこだわり、おいしい料理をご提供いたします

