

Anyato

Seasonal Information — Winter —
2023.12.1 (FRI) ~ 2024.2.29 (THU)

ANAホリデイ・イン金沢スカイ



ANA
Holiday Inn
AN IHG HOTEL
KANAZAWA SKY

四川料理 鳳凰

17F 四川料理 鳳凰

Lunch 11:30~14:30 (14:00.L.O.) 状況により営業時間等を変更する場合がございます。ご来店の際はHPまたはお電話でご確認ください。
Dinner 17:00~21:00 (20:00.L.O.)

ランチ Lunch

ランチコース“華”
…………… ¥3,500

ランチならではの価格で、
お褒め料理満載のコースを
お得にご利用いただけます。
※コース料理は2名様より承ります

その他
なごみランチ …… ¥1,800
セレクトランチ …… ¥2,300

本日の前菜3種盛り合わせ
赤いかと季節野菜のミルク炒め
牛フィレ肉と彩り野菜の麻辣醬炒め
大海老の特製マヨネーズソース和え
季節の魚と豆腐の特製トナーソース蒸し
蟹肉入りチャーハンor美膳粥
デザート3種盛り合わせ
香り高い中国茶

ランチコース“彩” …… ¥3,000
美肌美膳コース …… ¥4,500
※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

2024年1月2日(火)は営業しています。12月5日(火)より当面の間火曜日を店休といたします

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

第41回 美酒の宴
～福と光を呼ぶ、初春のつどい～
地産地消の加賀料理と共に
金沢芸妓衆によるお座敷芸をお楽しみください

2024年 2/28(水)
18:00 受付 18:30 開宴
会場 18階 トップオブカナザワ
料金 お一人様 16,000円(税込)
共催:株式会社福光屋 後援:北国新聞社



16F オールデイダイニングKENROKU

KENROKUパーティープラン
完全予約制、30名～60名 Lunch 11:30～/Dinner 17:00～

料理
メイン料理1品+
ブッフェ料理
¥3,500/¥4,500/¥5,000
フリードリンク2時間
瓶ビール、ノンアルコールビール、
ワイン(赤・白)、ソフトドリンク
Lunch ¥1,500
Dinner ¥2,500
Dinner 限定:
焼酎(麦・芋)、ウィスキーハイボール
※プラス¥500で
「生ビール・日本酒」追加



※飲み放題の利用は21:00までです
※その他、割引サービスとの併用は取し兼ねます
※通称祭日: 12月22日～1月3日

ディナー Dinner

ディナーコース“茜”
…………… ¥7,000

旨味たっぷりの旬の食材を
ふんだんに使った
ディナーコースです。
※コース料理は2名様より承ります

本日の前菜5種盛り合わせ
赤いかと百合根の能登塩炒め
牛フィレ肉とキノコの
特製トナーソース炒め
香箱蟹入りクリーム春巻き
大海老のマヨネーズソース和え
蒸しさが豆腐の
四川風五目酸味スープかけ
蟹肉入りチャーハン
デザート3種盛り合わせ

その他 ディナーコース ※コース料理は2名様より承ります
“韓紅” …… ¥5,000 “朱” …… ¥10,000 “鳳凰” …… ¥15,000



アラカルト A La Carte

- 海老 赤いか 帆立貝と百合根の能登塩炒め …… ¥3,691
海の幸と旬の百合根を能登塩を使って強火で炒めた一品です。
- 五目入り土鍋 …… ¥3,691
野菜の旨味とコクのあるスープと、豆板醤を効かせたピリ辛のタレで体が温まる鍋料理です。
- アンコウの激辛四川風土鍋 …… ¥3,691
アンコウと様々な食材を火鍋風に調理しました。辛みの中に旨味と香りを楽しんでください。激辛注意です。
- アンコウの唐揚げ 山椒塩添え …… ¥1,997
アンコウの外はカリッと、中はふっくらとした食感を鳳凰自家製の山椒塩でお召し上がりください。
- 豆苗の強火炒め …… ¥1,573
豆苗を白酒を使って一気に強火で炒めた一品です。豆苗のシャキシャキとした食感が癖になります。
- 香箱蟹入りクリーム春巻き …… (1本) ¥605
蒸した香箱蟹の身、味噌、内子をクリームベースのソースで仕上げ、春巻きにしました。香箱蟹の味わい、食感をお楽しみください。
- ソフトシেলの鳳凰特製パウダー炒め …… ¥3,570
ソフトシェルクラブをサクサクに揚げ、スパイスを効かせたパウダーで仕上げる香港生まれの料理です。
- 渡り蟹のチリソース煮 …… ¥3,872
蟹の旨味たっぷりのチリソース煮込みを卵でふわふわに仕上げました。
- 八種食材の甘辛味噌炒め …… ¥1,997
海鮮、鶏肉、野菜、トッポギなど8種類の食材を食べやすくカットし様々な調味料をブレンドした特製の甘辛味噌で炒めました。白飯、ビールにも合う一品です。

料金にはサービス料と10%の消費税が含まれております

お問い合わせ・ご予約 TEL: 076-233-2233 (代)

〒920-0855 金沢市武蔵町15-1
www.anahikanazawasky.com

