



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
※新型コロナウイルス感染症の影響により、プファフェスタは7月より再開の予定です。6月中は、セットメニューとアラカルトにて承ります。

夏を彩るカラフルブッフェ

ランチ Lunch

7.1(水)~8.31(月)

サマーブッフェ

※8.13(木)~8.16(日)は会場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)
うすい豆とヤングコーンの白和え
甘長とろがしと夏野菜マヨネーズ
鶏、夏野菜の煮込み
冷やし茶碗蒸し(夏野菜入りあんかけ)
揚げ高野豆腐と大根カレーあんかけ
野菜のフリット(ハーブソルト)
フイオチンと白身のステーキ(ソテー)
牛肉ときょうげんばん豆のシンジャーソーサー
冷製トマトスープ
アボカドとビーンズの焼ききたてピザ
アスパラガスとトマトのバスタ
豆乳プリン 黒蜜ソース



ランチは小学生以下のお子様が無断になりません

月替わりライブクッキング

7月 長島子揚げ 鶏みそ揚げ ヘルシーライ豆パバーガー



8月 鶏唐揚げ、自家製タルトソース揚げ 3色のラビオリ魚介のラグーソース



ドリンクバー
全てのブッフェにドリンクバーが付きます。
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
7.23(木)~8.31(月)
大人1名様につき
お子様1名様まで
(1グループにつきお子様は最大4名様まで)



ランチ Lunch 8.13(木)~8.16(日) ファミリーブッフェ [制限時間90分]
大人 ¥2,600
65歳以上 ¥2,300
小学生 ¥1,000
幼児(4歳~) ¥500
ブッフェボード (メニュー例)
ハンバーグ風サラダ
ターメリック風味肉じゃが
フライドポテトと鶏の唐揚げ
白身魚と夏野菜のチーズグラタン
とろとろオムライス
ライブクッキング 海老天ぷらと野菜天ぷら
サイコロステーキ&チーズズボット

ディナー Dinner 7.1(水)~9.30(水) プレミアムビアフェスタ2020
大人 ¥6,000
小学生 ¥1,500
大人(食事のみ) ¥4,000
幼児(4歳~) ¥800
中・高校生 ¥4,000
【制限時間120分】
※7.1(水)~8.8(土)期間の会場・土曜日、休日は90分となります。
※8.13(木)~8.16(日)
大人2名様につきお子様1名様まで(1グループにつきお子様は最大4名様まで)
※8.13(木)~8.16(日)
※8.13(木)~8.16(日)オープンをお楽しみしていただきましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により、7.1(水)~9.30(水)オープンに変更させていただきます。

全米規模で楽しむビルとオ料理
夏の定番、金沢スカイのビアフェスタ!
今年も4社のビルと、和洋中の自慢の料理が食の宝庫、さまざまなビルと、お料理の組み合わせをお楽しみください。
前売りチケット (数量限定)
お入場 ¥5,500
販売期間 7.31(金)まで
※事前購入が必要です

※本紙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ホリデイ・イン金沢スカイ
HPからご予約が可能です。ウェブ限定プランもございます。 www.anahikanazawasky.com



Anyato Seasonal Information - Summer -
2020.6.1 (MON) ~ 8.31 (MON)



家族で集うなら、高層階レストランで
新鮮な旬の食材で作る
心躍る料理をお楽しみください

※お客様へのご協力をお願いいたします
ご来店されるお客様全員にレストランへの入退場時にアルコール消毒をお願いしております。
※店内で体調が悪化した場合は至急スタッフまで申し出ください。

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



17F

四川料理 風風

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



アラカルト A La Carte
1 白焼き鶏の蒸し辛子チニチソース ¥5,082
滋養強壮に効果的な鶏を風味自慢の辛子チニチソースでお召し上がりください。
2 大海老と季節野菜の青山山椒炒め ¥3,267
大らかで青山山椒の香りが食欲をそそります。
3 ハモと野菜の梅肉炒め ¥2,904
ハモを特製梅醬(メイジャン)ソースで中華風にアレンジしました。
4 海老、いか、ホタテ貝と季節野菜の能登炒め ¥3,267
能登の塩であっさり炒めた子供からご年配の方まで人気の一品です。
5 赤いかんチニチの芽のオイスターソース炒め ¥2,057
風味特製ブレンドのオイスターソースを使った、旨味感じる炒めです。
6 牛フィレ肉と野菜の麻辣醬炒め ¥4,598
牛フィレ肉をぜひ辛めのスパイスと甘味噌で炒めましょう。
7 ナスと能登産の甘醤油スパイス炒め ¥1,936
旬のナスと能登産スパイスを香る甘醤油で炒めた一品です。
8 絹豆腐と豚肉 野菜の豆腐煮込み ¥1,573
絹豆腐の煮込みは代表的な四川家庭料理です。
9 インゲン豆と干し海老の炒め ¥1,452
干し海老・中国産白菜の漬物で旨味の強い冬菜(ツツァイ)、インゲン豆を強火で炒め、香りと旨味を引き出した一品です。

夏限定で登場! 風風の冷麺
10 冷やしワンラーメン ¥1,089
風風の名物料理「酸辣麺」を夏風にアレンジした一品です。
11 パンパング冷麺 ¥1,331
練り胡麻の香り、旨味と風味の自家製辣油が蒸し、冷麺と絡み食欲をそそります。
12 五目冷麺 ¥1,573
さまざまな食材を添えた毎年食べたくなくなる風風の夏の定番。法蓮草を練り込んだ色鮮やかな麺を使用しています。

ランチ Lunch ディナー Dinner
日頃のご愛顧に感謝して、お得な点心キャンペーン
6.1(月)~8.31(月) ※8.8(土)~8.16(日)を除く
陳皮心部の自慢「手づくり小籠包」を割引価格でご提供します。
小籠包(2個) 532円~200円
※ランチは11:20の限定となります(事前のご予約は承りません)

復刻メニュー ザ!ピクニックもももん
中国では邪気を払い、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」はお祝いの際にぴったりです。
5個入り ¥3,210
10個入り ¥4,420
15個入り ¥5,630
※事前予約(日本までのご予約) ※1日100個限定 ※8.13(木)~8.16(日)

にぎやかにテーブルを彩る本格中国料理

ランチ Lunch
ランチコース「華」 ¥2,800
風風の多彩な味を一度に楽しめる定番のランチコースです。
旬の彩り 前菜3種盛り合わせ
牛フィレ肉と野菜の麻辣醬炒め
蟹肉と青梗菜の菜込み
能登産の四川麻辣ソース サラダ高菜
ジャコと青葉菜入りチャーハン
デザート3種盛り合わせ
香り高い中国茶
※コース料理は2名様より承ります
その他
レディースプレートランチ ¥1,100
※平日10時限定 ※8.8(土)~8.16(日)を除く
なごみランチ ¥1,400
セレクトランチ ¥1,800
ランチコース「彩」 ¥2,800
※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
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
ハモと夏野菜の梅肉炒め
牛フィレ肉と野菜の麻辣醬炒め
菜ら香し鶏肉炒め オイスターソース
大海老とハモのチニチソースと和え
ハマグリと干し貝柱の熱湯スープ
ジャコと青葉菜入りチャーハン
デザート3種盛り合わせ
※コース料理は2名様より承ります
その他
ディナーコース 「鶴」 ¥4,000
「鶴紅」 ¥5,500
「朱」 ¥10,000
「鳳凰」 ¥15,000
※コース料理は2名様より承ります



※本紙に掲載されている写真は全てイメージです