

9月 火曜定休							10月 火曜定休							11月 火曜定休 ※11/23(祝)							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
		1	2	3	4				1	2						1	2	3	4	5	6
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				27	28	29	30	31			27	28	29	30	31			

※ディナータイムは当日14:00までの予約可。ただし土・日曜日は通常営業。  
※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。

ランチ Lunch

ランチコース“華” ..... ¥2,800 **A**  
鳳凰の多彩な味を楽しめる定番のランチコース。

本日の前菜3種盛り合わせ  
小海老と銀杏の能登塩炒め 柚子風味  
牛フィレ肉とキノコのオイスターソース炒め  
鮭の揚げ物 薬味甘酢ソース  
蟹肉と松茸の茶碗蒸し  
鮭入りチャーハン or 菜譜粥  
スペシャルデザートプレート  
香り高い中国茶

デザートプレート付き

※コース料理は2名様より承ります

ランチ Lunch

ランチコース“彩” ..... ¥2,300  
※コース料理は2名様より承ります

デザートプレート付き

その他

平日10食限定  
平日限定プレートランチ ..... ¥1,100  
※予約不可

なごみランチ ..... ¥1,400  
セレクトランチ ..... ¥1,800

美肌薬膳コース“楊貴妃” ..... ¥4,000 **B**

美肌に作用する食材で作ったランチコースです。  
季節の薬膳粥を月替わりで提供いたします。

季節の薬膳粥	
9月	蓮の実と紅花の薬膳粥
10月	五穀米の薬膳粥
11月	生姜と黒(なつめ)の薬膳粥

※コース料理は2名様より承ります

デザートプレート付き

収穫の秋を伝統の中国料理と共に



**A**

**B**

秋限定 スペシャルデザートプレート

- 抹茶豆腐
- サツマ芋アイス
- ウサギ型蒸し饅頭
- 中華風カミナリおこし
- エッグタルト

※「ランチコース“彩”」「ランチコース“華”」「美肌薬膳コース“楊貴妃”」で秋限定スペシャルデザートプレートをご提供します  
※単品での販売をしております



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

ランチコース“華” ¥2,800 → ¥3,000

例) 小海老 → 大海老にグレードアップ

ランチコース“彩” ¥2,300 → ¥2,500

例) 牛肉 → 牛フィレ肉にグレードアップ

※グレードアッププランはグループ毎でご注文ください

Anyato Seasonal Information — Autumn — 2021.9.1(WED)~11.30(TUE)

「オールデイダイニングKENROKU」は9月休業を予定しております。10月以降の営業はHPまたはお電話でご確認ください。

新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間等が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。

【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

〒920-0855 金沢市武蔵町15-1

HPからのご予約が可能です www.anahikanazawasky.com



※料金はすべて消費税・サービス料込の金額です

ディナー Dinner

おすすめディナーコース“茜” ..... ¥7,000

厳選した旬の食材を伝統の技で調理したディナーコース。

本日の前菜5種盛り合わせ  
大海老と季節野菜の能登塩炒め 柚子風味  
牛フィレ肉と舞茸と栗の辛子香味炒め  
蟹肉フライと鮭のサクサク揚子  
柔らか蒸し銀葉鮓 上海蟹ソース  
蟹肉と松茸の茶碗蒸し  
鮭入りチャーハン  
デザート3品

※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

“橘” ..... ¥4,000

“韓紅” ..... ¥5,500

“木” ..... ¥10,000

“鳳凰” ..... ¥15,000

※コース料理は2名様より承ります

ディナー パースデープラン

ご家族利用のプランです

乾杯ドリンク+お祝いのももまんをプレゼント



※9.18(土)~9.20(祝・月)はご利用いただけません  
※お誕生日のみご利用いただけます  
※要予約(当日の午前中までのご予約にて承ります)

ザ!ピクリももまん

5個入り ..... ¥3,210  
10個入り ..... ¥4,420  
15個入り ..... ¥5,630

※要予約(当日中までのご予約にて承ります)  
※1日3組限定



アラカルト A La Carte	
1	大海老とキノコの黒コショウ炒め ..... ¥3,257
2	サーモンの唐揚げ ニンニクとバクチャー香り炒め ..... ¥3,146
3	牛フィレ肉と舞茸と栗の辛子香味炒め ..... ¥4,598
4	鶏肉と季節野菜の 鳳凰オリジナルカレー 醬油込み 蒸しパン添え ..... ¥2,904
5	鶏肉と銀杏の炒め ..... ¥2,178
6	蟹肉と青梗菜の煮込み ..... ¥1,936

※本紙に掲載されている写真は全てイメージです