

DINNER MENU

ご夕食のご案内

シチュエーションに合わせてお好きなディッシュをお選び頂けるプリフィックススタイル

KAGAYAKI

輝

4,500(税込)

TSUZUMI

鼓

5,500(税込)

KANAZAWA

金沢

6,500(税込)

Amuse

赤パプリカのムース
トマトジュレと加賀きゅうり

Appetizer

帆立貝のソテー グリーンピースの
ピュレと黒トリュフ添え

Entrée

- 選べるメインディッシュ -

- ・中川シェフのビーフシチュー
- ・加賀棒茶とハチミツでマリネした
能登豚のロースト
- ・サーモンの低温調理
日本海で獲れた梅貝の香草バター
- ・若鶏のグリル トリュフ風味
- ・国産黒毛和牛のポワレ
グリーンソース(+500)

Dessert

トロピカルマンゴームース

Coffee or Tea

珈琲 または 紅茶

Amuse

赤パプリカのムース
トマトジュレと加賀きゅうり

Appetizer

- 選べる前菜 -

- ・帆立貝のソテー グリーンピースの
ピュレと黒トリュフ添え
- ・甘エビのカルパッチョ
黒ごまタブナード

Soup

五郎島金時のクリームポタージュ

Entrée

- 選べるメインディッシュ -

- ・中川シェフのビーフシチュー
- ・加賀棒茶とハチミツでマリネした
能登豚のロースト
- ・サーモンの低温調理
日本海で獲れた梅貝の香草バター
- ・若鶏のグリル トリュフ風味
- ・国産黒毛和牛のポワレ
グリーンソース(+500)

Dessert

トロピカルマンゴームース

Coffee or Tea

珈琲 または 紅茶

Amuse

赤パプリカのムース
トマトジュレと加賀きゅうり

Appetizer

- 選べる前菜 -

- ・帆立貝のソテー グリーンピースの
ピュレと黒トリュフ添え
- ・甘エビのカルパッチョ
黒ごまタブナード

Soup

五郎島金時のクリームポタージュ

Pasta

- 選べるパスタ -

- ・能登岩だこのパスタ
ジェノベーゼソース
- ・季節野菜のアラビアータ
カサレツェ (ショートパスタ)
- ・牛ホホ肉と加賀蓮根のボロネーゼ
タリアテッレ

Entrée

- 選べるメインディッシュ -

- ・中川シェフのビーフシチュー
- ・加賀棒茶とハチミツでマリネした
能登豚のロースト
- ・サーモンの低温調理
日本海で獲れた梅貝の香草バター
- ・若鶏のグリル トリュフ風味
- ・国産黒毛和牛のポワレ
グリーンソース(+500)

Dessert

トロピカルマンゴームース

Coffee or Tea

珈琲 または 紅茶