

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 -

・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 -

・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
カサレッチェ (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 -

・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