

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

スモークサーモンと白菜の
クロケッタ

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
- ・国産黒毛和牛のステーキ
グリーンソース (+500)

Desert

ホワイトチョコレートのムース
フランボワーズソース

Coffe or Tea

珈琲 または 紅茶

Amuse

スモークサーモンと白菜の
クロケッタ

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

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
- ・国産黒毛和牛のステーキ
グリーンソース (+500)

Desert

ホワイトチョコレートのムース
フランボワーズソース

Coffe or Tea

珈琲 または 紅茶

Amuse

スモークサーモンと白菜の
クロケッタ

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

Soup

五郎島金時のクリームポタージュ

Pasta

ずわい蟹とルッコラとオリーブの
スパゲッティ

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
- ・国産黒毛和牛のステーキ
グリーンソース (+500)

Desert

ホワイトチョコレートのムース
フランボワーズソース

Coffe or Tea

珈琲 または 紅茶