

LUNCH MENU

TEISHOKU

石川のブランド米「ひやくまん穀」を
萬古焼二重蓋土鍋で炊き上げる、
究極の銀シャリをホテルメイドの至極の
一皿とともに、お楽しみください。
(小鉢・お味噌汁つき)



FRIED HORSE MACKEREL WITH PERILLA AND PLUM TARTAR SAUCE
アジフライ - 大葉と梅のタルタル添え -
2,000 円

YUZU CITRUS MARINATED GRILLED SALMON
柚子香るサーモンの幽庵焼き
2,000 円

YELLOWTAIL TERIYAKI - ONO SOY SAUCE STYLE -
ブリの大野醤油照り焼き
2,300 円

SIMMERED SEASONAL FISH AND KAGA LOTUS ROOT WITH GRATED RADISH
旬魚と加賀れんこんの煮おろし
2,400 円

CHINESE-STYLE SPANISH MACKEREL WITH FRESH HERBS
サワラの中華風ハーブ仕立て
2,500 円

CHICKEN NANBAN WITH SIGNATURE TARTAR SAUCE
特製タルタルソースのチキン南蛮
2,000 円

GRILLED CHICKEN THIGH WITH BLENDED MISO
鶏もも肉の合わせ味噌焼き
2,000 円

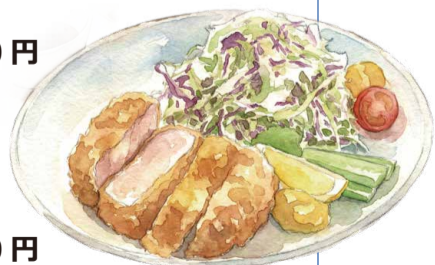
NOTO PORK GINGER SOY STIR-FRY
能登豚の肩ロースジンジャーソース
2,300 円

MINCED NOTO PORK AND BEEF MEAT CUTLET
能登豚入りメンチカツ
2,300 円

LOW-TEMPERATURE COOKED NOTO PORK LOIN CUTLET
能登豚の低温調理ロースかつ
2,800 円

HOTEL KANAZAWA SPECIAL BEEF STEW
ホテル金沢特製ビーフシチュー
3,500 円

WAGYU BEEF SUKIYAKI - ONO SOY SAUCE STYLE -
大野醤油仕立ての和牛すき焼き
4,000 円



PASTA

BREAD SALAD
+ パン + サラダ

TAGLIATELLE BOLOGNESE WITH BEEF CHEEK AND KAGA LOTUS ROOT
牛ほほ肉と加賀れんこんのボロネーゼ タリアテッレ
1,800 円

WHITEBAIT AND SPRING CABBAGE PEPERONCINO WITH PUFFERFISH ROE
シラスとキャベツのふぐの子風味ペペロンチーノ
1,800 円

SHRIMP AND WILD MUSHROOM FETTUCCINE IN CREAM SAUCE
海老と森のキノコのフィットチーネクリームソース
2,000 円



RICE DISH

SALAD
+ サラダ

-KANAZAWA SPECIALTY- OMELET RICE WITH FRIED SEAFOOD
ハントンライス - ご当地グルメ -
1,800 円

SLOW-BRAISED BEEF SHANK "KANAZAWA MASALA CURRY"
じっくり煮込んだすね肉の金沢マサラカレー
1,800 円

BURGER & SANDWICH

TSUZUMI BURGER
TSUZUMI バーガー (オニオンフライ・ポテト・ピクルス付き)
選べるソース/
スパイシーマヨ または テリヤキ または レフォールマヨ
2,000 円

CLUBHOUSE SANDWICH WITH SIGNATURE BBQ SAUCE
クラブハウスサンド - 特製 BBQ ソース -
(シューストリングポテト・ピクルス付き)
2,000 円



KIDS MENU

CORN SOUP
+ コーンスープ

FOR KIDS
お子様ランチ
1,800 円

CHOOSE 1 MAIN DISH
選べるメインディッシュ

- BLACK WAGYU HAMBURGER STEAK
・黒毛和牛のハンバーグ
- MEAT SAUCE PASTA WITH BEEF CHEEKS
・牛ほほ肉のミートソースパスタ

* 価格はすべて税込み表記。* 仕入れ状況により内容は変更となる場合がございます。
All listed prices include tax. The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.