

LOUNGE MENU

Cascade
DINING & LOUNGE

セットメニュー SET MENU

茶屋まちセット

¥1,600

Zenzai set

特製ぜんざい

献上加賀棒茶 または 抹茶

Azuki bean soup

Kenjo Kaga Boucha roasted green tea or Matcha



【献上加賀棒茶】

昭和天皇が全国植樹祭（1983年開催）で来県される際に献上するため、試行錯誤を重ねてつくられた「献上加賀棒茶」。特徴は澄みきった琥珀色。一番摘みの良質な茎を芯から浅く焙じ、旨味をひきだしています。茶葉そのものの緑がかった浅い茶色も献上加賀棒茶ならではの。

表示価格にはサービス料・税金が含まれております。写真はイメージです。メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

All prices include 10% service charge and tax. Photos are sample. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice. Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

アレルギー表示 /Allergy mark



あたたかいお飲みもの HOT DRINK

「カスケイド ラウンジ」は、人と自然のより良い未来のため、
レインフォレスト・アライアンス認証を受けた農園で栽培されたコーヒーを使用しております。



【レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー】

森林や生態系を守り労働者に適切な労働条件を提供するなど、持続可能な農業のための
厳しい基準に従う農園で栽培されたコーヒー豆です。
詳しくは www.rainforest-alliance.org/ja をご覧ください。



がついているものが該当のお飲み物です。

カスケイド ラウンジ ブレンドコーヒー
Cascade lounge special blended coffee



¥950

アメリカンコーヒー
American coffee



¥950

カフェインレスコーヒー
Decaffeinated coffee

¥950

ウイナーコーヒー
Vienna coffee



¥950



エスプレッソ (シングル)
Espresso (Single)

¥950

カフェラテ
Café latte

¥950



カプチーノ
Cappuccino

¥950



緑茶
Green tea

¥700

献上加賀棒茶
Kenjo Kaga Boucha roasted green tea

¥950

紅茶
Tea

¥950

イングリッシュ・ブレイクファスト / カモミール / ペパーミント / アールグレイ / ダージリン
English breakfast / Chamomile / Peppermint / Earl grey / Darjeeling

ミルク
Milk

¥700



ココア
Cocoa

¥1,100



アレルギー表示 / Allergy mark



冷たいお飲みもの COLD DRINK

アイスコーヒー Iced coffee		¥950	
アイスエスプレッソ Iced espresso		¥950	
アイスカフェラテ Iced café latte		¥950	
アイ스티ー Iced tea		¥950	
アイスココア Iced cocoa		¥1,100	
アイスマルク Iced milk		¥700	
オレンジジュース Orange juice		¥800	
アップルジュース Apple juice		¥800	
グレープフルーツジュース Grapefruit juice		¥800	
ミックスジュース Mixed fruits juice		¥1,300	
レモンスカッシュ Lemon squash		¥1,300	
フロートドリンク (コーヒーフロート / クリームソーダ / コーラフロート) Float (Coffee float / Melon soda float / Coke float)		¥1,300	
ダイエットコーラ / コーラ Diet cola / Cola		¥800	
ジンジャーエール Ginger ale		¥800	
トニックウォーター Tonic water		¥600	
しぼりたてジュース (オレンジ / グレープフルーツ) Fresh juice (Orange / Grapefruit)		¥2,200	
ペリエ Perrier		¥800	

表示価格にはサービス料・税金が含まれております。写真はイメージです。メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

All prices include 10% service charge and tax. Photos are sample. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

ワイン WINE



赤ワイン (グラス) Red wine (Glass) カベルネソーヴィニヨン または ピノノワール または メルロー a choice of Cabernet sauvignon, Pinot noir or Merlot	¥1,000
白ワイン (グラス) White wine (Glass) ソーヴィニヨンブラン または シャルドネ または 本日のワイン a choice of Sauvignon blanc, Chardonnay or today's wine	¥1,000
スパークリングワイン (グラス) Sparkling wine (Glass)	¥1,000

ビール BEER



生ビール アサヒ Draft beer Asahi	¥1,200
瓶ビール アサヒ・麒麟 Bottled beer Asahi / Kirin	¥1,200
バドワイザー Budweiser	¥1,200
ハイネケン Heineken	¥1,200

ウイスキー WHISKY



オールド パー Old parr Scotch blended whisky	¥1,500
シーバス リーガル Chivas regal Scotch blended whisky	¥1,500
サントリー山崎 Suntory YAMAZAKI Domestic Whisky	¥2,000

焼酎 SHOCHU



鉄幹 (芋) 鹿児島県 オガタマ酒造 TEKKAN (Potate Shochu from Kagoshima pref.)	¥1,100
香吟のささやき (麦) 大分県 豊後銘醸 KOGIN-NO-SASAYAKI (Barley Shochu from Ooita pref.)	¥1,100



アレルギー表示 / Allergy mark



カクテル COCKTAIL



ジントニック ジン・トニックウォーター Gin & Tonic Gin / Tonic water	¥1,100
モスコミュール ウォッカ・ジンジャーエール Moscow mule Vodka / Ginger ale	¥1,100
スクリュードライバー ウォッカ・オレンジジュース Screwdriver Vodka / Orange juice	¥1,100
ソルティードッグ ウォッカ・グレープフルーツジュース Salty dog Vodka / Grapefruits juice	¥1,100
カンパリ ソーダ カンパリ・ソーダ Campari soda Campari / Soda	¥1,100
カンパリ オレンジ カンパリ・オレンジジュース Campari orange Campari / Orange juice	¥1,100
スプモーニ カンパリ・グレープフルーツジュース・トニックウォーター Spumoni Campari / Grapefruits juice / Tonic water	¥1,100
カルーアミルク コーヒーリキュール・ミルク Kahlua & Milk Coffee liqueur / Milk	¥1,100
ファジーネーブル ピーチリキュール・オレンジジュース Fuzzy navel Peach liqueur / Orange juice	¥1,100
キール 辛口白ワイン・カシスリキュール Kir White wine / Cassis liqueur	¥1,100



日本酒 (石川県) JAPANESE SAKE (From Ishikawa Pref.)



福正宗 福光屋 Fukumasamune	¥1,100
菊姫 菊姫 Kikuhime	¥1,300
萬歳楽 小堀酒造 Manzairaku	¥1,400

表示価格にはサービス料・税金が含まれております。写真はイメージです。メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

All prices include 10% service charge and tax. Photos are sample. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

おつまみ APPETIZER

野菜チップス
Mixed vegetable chips



¥800

フライドポテト
French fries



¥800



スコーン 石川ブランドフルーツジャム添え
Scone with local fruits jam

¥1,100



生ハムと季節野菜のディップ
Prosciutto and fresh vegetables with dip sauce

¥1,600



石川県産鮮魚のカルパッチョ菜園仕立て
和風ソースまたは洋風ソース
Carpaccio of local fresh fish
With Japanese style sauce or Western style sauce

¥2,200



チーズ盛り合わせ
Assorted fresh cheese



¥2,200



アレルギー表示 / Allergy mark



サラダ SALAD

スモールグリーンサラダ
Small green salad



¥700



スモークサーモンのサラダ
Salad with smoked salmon

¥1,700



生ハムのシーザーサラダ
Caesar salad with prosciutto

¥1,800



スープ SOUP

コーンスープ
Cream corn soup

¥900



ミネストローネスープ
Minestrone



¥1,000



ベジタリアン
Vegetarian

表示価格にはサービス料・税金が含まれております。写真はイメージです。メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

All prices include 10% service charge and tax. Photos are sample. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

軽食 SNACK

地物のベジタブルスティック
Vegetable sticks



¥1,200



野菜のラップサンド
Vegetable wraps



¥1,500



サンドウィッチ SANDWICH

ミックスサンドウィッチ
Assorted sandwiches

¥1,600



クラブハウスサンドウィッチ
Clubhouse sandwiches

¥1,800



特製バーガー
Special hamberger

¥2,200



アレルギー表示 / Allergy mark



メイン料理 MAIN DISH

ベジタブルグリル
Grilled vegetables



¥1,700



ソーセージとフライドポテト
Sausage with french fries

¥1,850



フライドチキンとフライドポテト
Fried chicken with french fries

¥1,850



ミラノ風チキンカツレツ
Milanese chicken cutlet

¥2,400



サーモンのポワレ ムール貝の漁師風ソース
Salmon poelé with mussel sauce

¥2,800



サーロインステーキ (180g) 和風ソース または 赤ワインソース
Beef sirloin steak (180g) Japanese style sauce or red wine sauce

¥3,100



フィレステーキ (120g) 和風ソース または 赤ワインソース
Beef tenderloin steak (120g) Japanese style sauce or red wine sauce

¥3,100



ベジタリアン
Vegetarian

表示価格にはサービス料・税金が含まれております。写真はイメージです。メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

All prices include 10% service charge and tax. Photos are sample. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

デザート DESSERT

アイスクリーム（バニラ / 抹茶）
Ice cream (Vanilla / Green tea)

¥700



クッキー盛り合わせ
Assorted cookies

¥900



フルーツ盛り合わせ
Assorted fruits

¥2,350

アレルギー表示 / Allergy mark

