

DINING MENU

Cascade
DINING & LOUNGE

前菜 APPETIZER

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



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



¥1,600

フライドポテト
French fries



¥800

スモークサーモン
Smoked salmon



¥1,700

チーズ盛り合わせ
Assorted fresh cheese



¥2,200



サラダ SALAD

スモールサラダ
Small salad



¥700

グリーンサラダ
Green salad



¥1,000

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



¥1,800



グリーンサラダ
Green salad

ドリンクバー 11:30a.m. ~ 3:00p.m. / 5:30p.m. ~ 8:30p.m.
DRINK BAR

+ ¥900 (お料理とご一緒にご利用ください)
+ ¥900 (Available with food)

アレルギー表示 / Allergy mark



パスタ PASTA

大豆ミートのボロネーゼスパゲッティ  
Soy meat spaghetti bolognese

¥1,700



明太子のスパゲッティ
Spaghetti with mushrooms and spicy cod roe

¥1,700



蟹身のトマトクリームスパゲッティ
Spaghetti with crab meat and creamy tomato sauce

¥1,900



蟹身のトマトクリームスパゲッティ
Spaghetti with crab meat and creamy tomato sauce

ピッツァ PIZZA

サラミとピーマンのピッツァ
Pepperoni pizza

¥1,600



石川県産野菜入り季節のピッツァ*
Seasonal local vegetables pizza*

¥1,800



* 季節メニューのため、アレルギーが変わりますのでスタッフへご確認ください。
*Allergens may change with seasonal menus. Please ask our staff.



サラミとピーマンのピッツァ
Pepperoni pizza

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



大豆ミートのバーガーサンド  
Soy meat burger sandwich

¥1,800



クラブハウスサンドウィッチ
Clubhouse sandwiches



環境配慮メニュー：環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー
Environmentally friendly menus : Made with ingredients with less impact on the environment



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。
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。石川県産のお米を使用しております。
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.
Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice. We use locally grown rice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

オムライス RICE OMELET

クラシックオムライス
Classic rice omelet

¥1,800



カスケイド風ハントンライス
Rice omelet with fried shrimp & meat

¥1,900



クラシックオムライス
Classic rice omelet

カレーライス CURRY

加賀野菜カレーライス
Local vegetables curry with rice

¥1,800



大豆ミートカツのトマトカレー
Tomato curry with soy meat cutlet and rice

¥2,000



能登牛カレーライス
Noto Wagyu beef curry with rice

¥2,300



カスケイド風ハントンライス
Rice omelet with fried shrimp & meat

お子様メニュー FOR KIDS

キッズプレート オレンジジュース付き
Kids meal with orange juice

¥1,500



キッズプレート オレンジジュース付
Kids meal with orange juice

ドリンクバー 11:30a.m. ~ 3:00p.m. / 5:30p.m. ~ 8:30p.m.
DRINK BAR

+ ¥900 (お料理とご一緒にご利用ください)
+ ¥900 (Available with food)

アレルギー表示 / Allergy mark



スープ SOUP

ビーフコンソメスープ
Beef consomme soup

¥1,000



コーンスープ
Cream corn soup

¥900



ミネストローネスープ
Minestrone

¥1,000



オニオングラタンスープ
French onion soup

¥1,400



コーンスープ
Cream corn soup



ホテルメイドケーキ
Patisserie special cake

デザート DESSERT

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

¥700



季節のシャーベット
Seasonal sherbet

¥700



ホテルメイドケーキ
Patisserie special cake~

¥650



環境配慮メニュー：環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー
Environmentally friendly menus : Made with ingredients with less impact on the environment



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。
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。石川県産のお米を使用しております。
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.

Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice. We use locally grown rice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

魚料理 SEA FOOD DISH

サーモンのポワレ ムール貝の漁師風ソース ¥2,800
Salmon poelé with mussel sauce



海老フライ タルタルソース ¥3,000
Fried prawns with tartar sauce



本日の鮮魚のオープン焼き ヴェルモットソース ¥3,300
Roasted fresh fish today's special with vermouth sauce



海老フライ タルタルソース
Fried prawns with tartar sauce

肉料理 MEAT DISH

ハンバーグステーキ ¥2,200
和風ソースまたはデミグラスソース
Hamburger stea
Japanese style sauce or demiglace sauce



ミラノ風チキンカツレツ ¥2,400
Milanese chicken cutlet



サーロインステーキ(180g) ¥3,100
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



フィレステーキ(120g) ¥3,100
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



牛タンの能登赤ワイン煮込み ¥3,700
Stewed beef tongue with Noto red wine



ハンバーグステーキ
Hamburger steak



牛タンの能登赤ワイン煮込み
Stewed beef tongue with Noto red wine

DRINK BAR 11:30a.m. ~ 3:00p.m. / 5:30p.m. ~ 8:30p.m.
ドリンクバー

+ ¥900 (お料理とご一緒にご利用ください)
+ ¥900 (Available with food)

アレルギー表示 / Allergy mark



和風セット JAPANESE STYLE SET

ステーキ重セット

味噌椀、サラダ、小鉢、漬物付き

Beef steak and rice box set

With Miso soup, Salad, Small appetizer, Japanese pickles



¥3,100



ステーキ重セット
Beef steak and rice box set

能登豚のカツ重セット

味噌椀、サラダ、小鉢、漬物付き

Noto pork cutlet and rice box set

With Miso soup, Salad, Small appetizer, Japanese pickles



¥2,800

サイドメニュー SIDE MENU

ごはん

Rice

¥500

パン

Bread

¥500



ごはん・味噌椀セット

Rice and Miso soup

¥700



能登豚のカツ重セット
NOTO pork cutlet and rice box set



環境配慮メニュー：環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー
Environmentally friendly menus : Made with ingredients with less impact on the environment



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。
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。石川県産のお米を使用しております。
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.

Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice. We use locally grown rice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.

アルコールドリンク ALCHOLIC BEVERAGE



生ビール アサヒ Draft beer Asahi	¥1,200
瓶ビール (500ml) アサヒ/キリン Beer (Bottle / 500ml) Asahi / Kirin	¥1,200
シャンパン ハーフボトル Champagne (Bottle / 375ml)	¥9,500
スパークリングワイン ボトル Sparkling wine (Bottle / 750ml)	¥6,000
スパークリングワイン(グラス) Sparkling wine (Glass)	¥1,000
赤ワイン (ボトル) Red wine (Bottle) カベルネソーヴィニオン / ピノノワール Cabernet sauvignon or Pinot noir	¥6,000
赤ワイン (グラス) Red wine (Glass)	¥1,000
白ワイン(ボトル) White wine (Bottle) シャルドネ / ソーヴィニオンブラン Chardonnay or Sauvignon blanc	¥6,000
白ワイン (グラス) White wine (Glass)	¥1,000
日本酒(燗 / 冷) Japanese sake (Hot / Cold)	¥950
焼酎(麦 / 芋) Shochu (Barley / Potato)	¥950
ウィスキー Whisky	¥950
ハイボール Whisky and soda	¥950
ジントニック Gin and tonic	¥950
モスコミュール Moscow mule	¥950
カンパリ(ソーダ / オレンジ) Campari (Soda / Orange)	¥950
カシス(ソーダ / オレンジ) Cassis (Soda / Orange)	¥950

ノンアルコールドリンク NON ALCHOLIC BEVERAGE

コーヒー(ホット/アイス) Coffee (Hot / Iced)	¥950
紅茶(ホット/アイス) レモン、ミルク、ストレート Tea (Hot / Iced) with Lemon / Milk	¥950
カフェオレ(ホット/アイス) Café au lait (Hot / Iced)	¥950
ダイエツトコーラ / コーラ Diet cola / Cola	¥800
ジンジャーエール Ginger ale	¥800
オレンジジュース Orange juice	¥800
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥800
アップルジュース Apple juice	¥800
献上加賀棒茶(ホット/アイス) Roasted green tea (Hot / Iced)	¥950
ウーロン茶 Oolong tea	¥700
ゆずスカッシュ Yuzu squash	¥700
すだちスカッシュ Sudachi squash	¥700
ペリエ Perrie	¥700
炭酸水 Soda 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
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥1,000



表示価格にはサービス料・税金が含まれております。

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。石川県産のお米を使用しております。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.

Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice. We use locally grown rice.

Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest.