

DINING MENU

Cascade
DINING & LOUNGE

APPETIZER

前菜

Carpaccio of local fresh fish
With Japanese style sauce or Western style sauce
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



¥2,000

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



¥1,500

French fries
フライドポテト



¥700

Smoked salmon
スモークサーモン



¥1,500

Assorted fresh cheese
チーズ盛り合わせ



¥2,100



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



Smoked salmon
スモークサーモン

SALAD

サラダ

Small salad
スモールサラダ



¥600

Green salad
グリーンサラダ



¥900

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



¥1,700



Green salad
グリーンサラダ

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

+ ¥700(Available with food)
+ ¥700(お料理と一緒にご利用ください)

Allergy mark / アレルギー表示



PASTA パスタ

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



¥1,600

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



¥1,600

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



¥1,800



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

PIZZA ピッツァ

Pepperoni pizza
サラミとピーマンのピッツァ



¥1,500

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



¥1,700



Pepperoni pizza
サラミとピーマンのピッツァ

SANDWICH サンドウィッチ

Assorted sandwiches
ミックスサンドウィッチ



¥1,500

Clubhouse sandwiches
クラブハウスサンドウィッチ



¥1,600

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



¥1,600



Clubhouse sandwiches
クラブハウスサンドウィッチ



Environmentally friendly menus : Made with ingredients with less impact on the environment
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



Vegetarian
ベジタリアン

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.

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。

RICE OMELET オムライス

Classic rice omelet
クラシックオムライス



¥1,600

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



¥1,700



Classic rice omelet
クラシックオムライス

CURRY カレーライス

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



¥1,600

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



¥1,800

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



¥2,100



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

FOR KIDS お子様メニュー

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



¥1,400



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

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

+ ¥700(Available with food)
+ ¥700(お料理と一緒にご利用ください)

Allergy mark / アレルギー表示



SOUP スープ

Beef consomme soup
ビーフコンソメスープ



¥900

Cream corn soup
コーンスープ



¥800

Minestrone
ミネストローネスープ



¥900

French onion soup
オニオングラタンスープ



¥1,300



Cream corn soup
コーンスープ

DESSERT デザート

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



¥600

Seasonal sherbet
季節のシャーベット



¥600

Patissier special cake
ホテルメイドケーキ



¥520～



Patissier special cake
ホテルメイドケーキ



Environmentally friendly menus : Made with ingredients with less impact on the environment
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



Vegetarian
ベジタリアン

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.
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。

SEA FOOD DISH

魚料理

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



¥2,600

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



¥2,800

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



¥3,100



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

MEAT DISH

肉料理

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



¥2,000

Milanese chicken cutlet
ミラノ風チキンカツレツ



¥2,200

Beef sirloin steak (180g)
Japanese style sauce or red wine sauce
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



¥2,900

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



¥2,900

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



¥3,500



Hamburger steak
ハンバーグステーキ



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

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

+ ¥700(Available with food)
+ ¥700(お料理と一緒にご利用ください)

Allergy mark / アレルギー表示



JAPANESE STYLE SET 和風セット

Beef steak and rice box set

¥2,900

With Miso soup, Salad, Small appetizer, Japanese pickles

ステーキ重セット

味噌汁、サラダ、小鉢、漬物付き



Beef steak and rice box set
ステーキ重セット

Noto pork cutlet and rice box set

¥2,600

With Miso soup, Salad, Small appetizer, Japanese pickles

能登豚のカツ重セット

味噌汁、サラダ、小鉢、漬物付き



SIDE MENU サイドメニュー

Rice

ごはん

¥400

Bread

パン

¥400



Rice and miso soup

ごはん・お味噌汁セット

¥600



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



Environmentally friendly menus : Made with ingredients with less impact on the environment
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



Vegetarian
ベジタリアン

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.

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。

ALCHOLIC BEVERAGE

アルコールドリンク



Draft beer Asahi 生ビール アサヒ	¥1,100
Beer (Bottle / 500ml) Asahi / Kirin 瓶ビール (500ml) アサヒ/キリン	¥1,100
Champagne (Bottle / 375ml) シャンパン ハーフボトル	¥9,500
Sparkling wine (Bottle / 750ml) スパークリングワイン ボトル	¥5,000
Sparkling wine (Glass) スパークリングワイン(グラス)	¥1,000
Red wine (Bottle) 赤ワイン(ボトル) Cabernet sauvignon or Pinot noir カベルネソーヴィニヨン / ピノノワール	¥5,000
Red wine (Glass) 赤ワイン(グラス)	¥1,000
White wine (Bottle) 白ワイン(ボトル) Chardonnay or Sauvignon blanc シャルドネ / ソーヴィニヨンブラン	¥5,000
White wine (Glass) 白ワイン(グラス)	¥1,000
Japanese sake (Hot / Cold) 日本酒(燗 / 冷)	¥950
Shochu (Barley / Potato) 焼酎(麦 / 芋)	¥950
Whisky ウィスキー	¥950
Whisky and soda ハイボール	¥950
Gin and tonic ジントニック	¥950
Moscow mule モスコミュール	¥950
Campari (Soda / Orange) カンパリ(ソーダ / オレンジ)	¥950
Cassis (Soda / Orange) カシス(ソーダ / オレンジ)	¥950

NON ALCHOLIC BEVERAGE

ノンアルコールドリンク

Coffee (Hot / Iced) コーヒー(ホット/アイス)	¥900
Tea (Hot / Iced) with Lemon / Milk 紅茶(ホット/アイス) レモン、ミルク、ストレート	¥900
Café au lait (Hot / Iced) カフェオレ(ホット/アイス)	¥900
 Diet cola / Cola ダイエットコーラ / コーラ	¥700
Ginger ale ジンジャーエール	¥700
Orange juice オレンジジュース	¥800
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥800
Apple juice アップルジュース	¥800
Roasted green tea (Hot / Iced) 献上加賀棒茶(ホット/アイス)	¥900
Oolong tea ウーロン茶	¥700
Yuzu squash ゆずスカッシュ	¥700
Sudachi squash すだちスカッシュ	¥700
Perrier ペリエ	¥700
Soda water 炭酸水	¥600
Fresh juice (Orange / Grapefruit) しぼりたてジュース(オレンジ/グレープフルーツ)	¥1,900
Non-alcoholic beer ノンアルコールビール	¥800

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.

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。