

逸品料理

(酒肴)

*ずわい蟹

時価

*香箱蟹

五、〇〇〇円

*鰯蕪寿司

一、二〇〇円

小松菜おひたし

八〇〇円

本日のお魚南蛮漬

一、二〇〇円

能登もずく

八〇〇円

長芋千切り

七〇〇円

香の物

八〇〇円

金時草

一、〇〇〇円

冷奴

一、〇〇〇円

湯豆腐

一、〇〇〇円

干口子コンロ焼一切

四、〇〇〇円

加賀珍味

二、四〇〇円

甘海老このわた、ごり佃煮、河豚粕漬、こんか鱈

おつまみセット

一、八〇〇円

河豚粕漬、たたみ鱈、ごり佃煮、ナッツ

河豚粕漬

一、二〇〇円

河豚真子糠漬

一、二〇〇円

こんかいわし(鱈の糠漬)

八〇〇円

へしこ

八〇〇円

このわた

一、四〇〇円

ごり佃煮

八〇〇円

くるみ佃煮

八〇〇円

カシユーナッツ

八〇〇円

たたみ鱈

八〇〇円

出汁巻き玉子

八〇〇円

(お造り)

*旬の三種盛り

三、五〇〇円

(お椀)

*鰯粕汁

焼葱 日の出大根 人参

一、八〇〇円

*清汁仕立て 蟹ふかし

若布豆腐 芽蕪 柚子

一、八〇〇円

*清汁仕立て 鱈身ふかし

蔓菜 柚子

一、八〇〇円

(焼物)

のどぐろ塩焼

三、五〇〇円

和牛ステーキ

60g

五、〇〇〇円

鴨桑焼

一、八〇〇円

茄子しぎ焼

八〇〇円

鰯塩焼

二、五〇〇円

鰯照焼

二、五〇〇円

(揚物)

てんぷら盛り合わせ

三、〇〇〇円

*河豚唐揚

二、八〇〇円

(煮物・蒸し物)

合鴨治部煮

二、二〇〇円

和牛治部煮

三、六〇〇円

日向鶏治部煮

一、八〇〇円

鱈身白子酒蒸し

二、五〇〇円

(お食事)

出汁茶漬け

じやこ 山椒煮又は和牛時雨煮 青菜

一、二〇〇円

和牛すきやき丼

温泉玉子 香の物 味噌汁

二、八〇〇円

加賀手打蕎麦

汐露 白山麓鳥越村産蕎麦粉

一、〇〇〇円

加賀手打蕎麦(温)

一、〇〇〇円

御飯セット

御味噌汁・香の物

一、〇〇〇円

おにぎりセット

御味噌汁・香の物

一、二〇〇円

お茶漬け

海苔・梅・鮭

一、〇〇〇円

雑炊

なめこ・玉子

一、〇〇〇円

氷見うどん

温・冷

一、〇〇〇円

素麺

温・冷

一、〇〇〇円

(デザート)

季節の果物

季節の甘味

*...季節のおすすめお料理です。