

お勧めの逸品

(酒肴)

- 冷やしトマト 一、〇〇〇円
- 柚餅子とクリームチーズのカナッペ 一、五〇〇円
- 枝豆塩茹で 一、〇〇〇円
- 干いなた 一、二〇〇円
- 河豚粕漬 一、五〇〇円
- どじょう蒲焼 一、六〇〇円
- チーズ盛り合わせ 一、八〇〇円
- 鮎真子うるか 二、〇〇〇円
- このわた 二、五〇〇円
- からすみ 三、〇〇〇円

(カウンター炭火焼)

- 旬の野菜焼き 一、五〇〇円
- 鮎(二本付) 三、〇〇〇円
- 干口子 五、〇〇〇円

(お椀)

- 本日の吸物 二、五〇〇円
- 鱧焼目 二、五〇〇円

(お造り)

- 本日のおすすめ 三、〇〇〇円
- 甘海老 三、〇〇〇円
- 鯛薄造り 三、五〇〇円
- 刺身盛り合わせ四種 四、五〇〇円

(焼物)

- のどぐろ塩焼 四、五〇〇円
- 和牛サーロインステーキ 五、五〇〇円
- 蒸し鮑バター焼 六、五〇〇円

(煮物)

- 小鯛唐蒸し 一、六〇〇円
- 鴨治部煮 二、五〇〇円
- 和牛治部煮 四、〇〇〇円

(揚げ物)

- とろ茄子の揚げ出し 一、五〇〇円
- 鮎唐揚げ 三、〇〇〇円
- 鱧天婦羅 二、〇〇〇円
- 野菜天婦羅 一、五〇〇円
- 巻海老天麩羅 三、〇〇〇円

(酔の物)

- 加賀野菜のピクルス 一、六〇〇円
- 鱧湯洗い梅酢 三、〇〇〇円
- 能登もずく酢 八、〇〇〇円
- 金時草お浸し 一、〇〇〇円
- 毛蟹 六、〇〇〇円

(追肴)

- 加賀珍味 二、四〇〇円
 - 河豚粕漬、たたみ鱧、
 - ごり佃煮、ナッツ
- おつまみセット 一、八〇〇円
 - 甘海老このわた、ごり佃煮、
 - 河豚粕漬、こんか鱧

- 胡桃佃煮 八、〇〇〇円
- こんか鱧(鱧の糠漬) 八、〇〇〇円
- へしこ(鯖の糠漬) 八、〇〇〇円
- たたみ鱧 八、〇〇〇円
- 香の物 八、〇〇〇円

(お食事)

- 本日の御飯 一、二〇〇円
- 焼きおにぎり(二個) 一、〇〇〇円
- 茶漬(海苔又梅) 一、六〇〇円
- 加賀手打ち蕎麦 一、六〇〇円

(水菓子)

- 季節の果物 時価
- お抹茶と甘味 一、〇〇〇円

表示価格は全て本体価格(税抜き)でございます。
 当店のお米は全て国内産を使用しています。