

霜 月

お 勧 め の 逸 品

(酒肴)

- 銀杏 一、〇〇〇円
- 能登生子酢 一、二〇〇円
- 河豚粕漬 一、五〇〇円
- 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
- 鱈塩焼 三、〇〇〇円
- のど黒塩焼 四、五〇〇円
- 干口子 五、〇〇〇円

(お椀)

- 本日の吸物 二、五〇〇円
- 蕪汁 餅矢柄 一、八〇〇円
- 鱈一塩焼 みぞれ仕立て 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
- 河豚薄造り 五、〇〇〇円
- 刺身盛り合わせ四種 四、五〇〇円

(焼物)

- 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
- 小鯛唐蒸し 二、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)

- 鱈白子天婦羅 二、〇〇〇円
- 牡蠣フライ 二、〇〇〇円
- 河豚唐揚げ 二、五〇〇円
- 野菜天婦羅 一、五〇〇円
- 巻海老天麩羅 三、〇〇〇円

(酔の物)

- もずく酢 八〇〇円
- 金時草お浸し 一、〇〇〇円
- 加賀野菜と旬の果物のサラダ 一、五〇〇円
- 白子ポン酢 二、〇〇〇円
- 香箱蟹 五、〇〇〇円
- 凶合蟹 七、〇〇〇円

(追肴)

- 加賀珍味 二、四〇〇円
- おつまみセット 一、八〇〇円

甘海老このわた、鮎佃煮、
河豚粕漬、こんか鰯
河豚粕漬、たたみ鰯、
鮎佃煮、カシユーナッツ

- 胡桃佃煮 八〇〇円
- こんか鰯(鰯の糠漬) 八〇〇円
- へしこ(鯖の糠漬) 八〇〇円
- たたみ鰯 八〇〇円
- 香の物 八〇〇円

(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
- 茶漬け(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。