

逸品料理

(加賀の逸品)

加賀珍珠	二、四〇〇円
<small>甘海老このわた、ごり佃煮、河豚粕漬、こんか鯛</small>	
おつまみセツト	一、八〇〇円
<small>河豚粕漬、たたみ鯛、ごり佃煮、ナッツ</small>	
湯鯛 <small>生姜みぞれ酢 柚子胡椒</small>	二、五〇〇円
このわた	一、四〇〇円
河豚粕漬	一、二〇〇円
河豚真子糠漬 (鯛の糠漬)	一、〇〇〇円
金時草	八〇〇円
能登もずく	八〇〇円
こんか鯛	八〇〇円
へしこ	八〇〇円
鮎佃煮	八〇〇円
胡桃佃煮	八〇〇円
柚餅子とクリームチーズ	二、四〇〇円
干口子コンロ焼 一切	四、〇〇〇円

(酒肴)

小松菜おひたし	八〇〇円
チーズ盛り合わせ	二、〇〇〇円
香の物	八〇〇円
長芋千切り	八〇〇円
豆腐スモーク <small>野菜ビクルスを添えて</small>	一、二〇〇円
冷奴	一、〇〇〇円
湯豆腐	一、〇〇〇円
カシユーナッツ	八〇〇円
たたみ鯛	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)

*丸吸い	二、五〇〇円
<small>すっぽん 玉子豆腐 焼き餅 焼き葱 露生姜</small>	
*土瓶蒸し 松茸 鰻	三、五〇〇円
<small>甘海老つみれ 三つ葉 酢橘</small>	
*清汁仕立 浅利ふかし	一、八〇〇円
<small>つる菜 柚子</small>	

(焼物)

石川県産のど黒塩焼	四、五〇〇円
和牛ステーキ <small>60g</small>	五、〇〇〇円
鴨桑焼	一、八〇〇円
茄子しぎ焼	八〇〇円
旬の焼魚	時価
口細鯉 柚庵焼	二、〇〇〇円

(揚物)

てんぷら盛り合わせ	三、〇〇〇円
口細鯉唐揚げ	二、〇〇〇円
甘海老真丈湯葉巻揚げ	一、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
せいろ蒸し野菜	二、〇〇〇円
旬の御魚煮つけ	時価
湯鯛 <small>生姜みぞれ酢 柚子胡椒</small>	二、五〇〇円

(お食事)

出汁茶漬け	一、二〇〇円
<small>じゃこ 山椒煮 又は 和牛時雨煮 青菜</small>	
和牛すきやき丼	二、八〇〇円
<small>温泉玉子 香の物 味噌汁</small>	
加賀手打蕎麦	一、〇〇〇円
<small>汐露 白山麓鳥越村産蕎麦粉</small>	
加賀手打蕎麦 (温)	一、〇〇〇円

御飯セツト	一、〇〇〇円
<small>御味噌汁・香の物</small>	

おにぎりセツト	一、二〇〇円
<small>御味噌汁・香の物</small>	

お茶漬け <small>海苔・梅・鮭</small>	一、〇〇〇円
雑炊 <small>なめこ・玉子</small>	一、〇〇〇円
氷見うどん <small>温・冷</small>	一、〇〇〇円
素麺 <small>温・冷</small>	一、〇〇〇円

(デザート)

浮島モンブラン	一、〇〇〇円
五郎島芋蒸し羊羹	八〇〇円
アイスクリーム	八〇〇円

*...季節のおすすめお料理です。