

# 逸品料理

## (加賀の逸品)

### \*香箱蟹

時価

### \*ズワイ蟹

時価

### 加賀珍味

二、四〇〇円

### おつまみセツト

一、八〇〇円

河豚粕漬、たたみ鯛、ごり佃煮、ナッツ

### 干口子コンロ焼 一切

四、〇〇〇円

### 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

### 能登もぐく

八〇〇円

### こんか鯛

八〇〇円

### へしこ

八〇〇円

### 鮓佃煮

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

## (酒肴)

### 豆腐スモーク 野菜ピクルスを添えて 一、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

### 小松菜おひたし 八〇〇円

### 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)

### \*清汁仕立 紅葉鯛焼目 二、五〇〇円

芽蕪 松葉柚子

### \*蕪汁 餅矢柄 揚里芋 二、〇〇〇円

芽蕪 柚子

### \*大根みぞれ 鱒一汐焼 二、五〇〇円

芹色紙大根 柚子

## (焼物)

### 石川県産のど黒塩焼 四、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

### 旬の焼魚 時価

### 鱒 塩焼・照焼 二、八〇〇円

## (揚物)

### てんぷら盛り合わせ 三、〇〇〇円

### \*牡蠣フライ 一、八〇〇円

### 河豚唐揚げ 二、五〇〇円

## (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

### ズワイ蟹蕪蒸 三、〇〇〇円

### せいろ蒸し野菜 二、〇〇〇円

### 旬の御魚煮つけ 時価

## (お食事)

### 出汁茶漬け 一、二〇〇円

じゃこ山椒煮又は和牛時雨煮 青菜

### 和牛すきやき丼 三、六〇〇円

温泉玉子 香の物 味噌汁

### 加賀手打蕎麦 一、〇〇〇円

汐露 白山麓鳥越村産蕎麦粉

### 加賀手打蕎麦 (温) 一、〇〇〇円

### 御飯セツト 一、〇〇〇円

御味噌汁・香の物

### おにぎりセツト 一、二〇〇円

御味噌汁・香の物

### お茶漬け 一、〇〇〇円

海苔・梅・鮭

### 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)

### 加賀棒茶ムース 一、〇〇〇円

### 林檎ババロア 八〇〇円

### 栗と無花果の蒸羊羹 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。