

アソルト懐石

(前菜、御飯・止碗、デザート付き)

『藤 (ふじ)』 100P

お椀	1 車海老真丈 (こごみ 梅肉 木の芽 独活の花びら)	15 p
造り	2 お造り3種盛りと甘海老の昆布メ手巻き寿し	20 p
焚合	3 桜鯛の黄金煮 (朝掘筍 橋立の新若布 青蓴 木の芽)	15 p
焼物	4 献上笹鱈の一夜干し (ひれ煎餅 素焼きアスパラ トマト レモン)	15 p
旬物	5 初鯉の叩き (新玉ねぎ 浅葱 茗荷 金魚草 オイルボン酢ゼラ)	15 p
台物	6 和牛ヒレ肉とごぼう鍋 (加賀車麩 クレソン 有馬山椒 温玉だれ)	20 p

酒肴	13 穴水産くらこ	なまこの卵巣の干物	25 p
	14 自家製からすみ	ボラの卵巣の干物 大根を添えて	20 p
	15 穴水産このわた	なまこの内臓の塩辛	15 p
	16 ホタルイカの沖漬け	コクと旨味がぎゅっと詰まっています	10 p
	17 岩もずく酢	歯ごたえと磯の香りが特徴	10 p
	18 自家製鯖のへしこ	日本海沿岸地方の珍味 糠漬け	10 p
椀物	19 丸すい (すっぼん)	すっぼんと焼き葱のお吸い物	25 p
造り	20 旬のお造り盛り合せ	本日入荷の海の幸の盛り合せ	40 p
	21 まぐろの造り	天然まぐろを自家製醤油で	30 p
	22 ヤリイカの造り	ほのかな甘みがあり、適度な歯ごたえ	25 p
	23 甘海老姿造り	ブリッとした食感ととろける甘さが魅力	25 p
	24 自身の薄造り	本日入荷の天然物	25 p
	25 梅貝と赤貝の造り	春が旬の貝は、身に旨味がたっぷり	25 p
煮物	26 のど黒の煮付け	石川と言えばこの魚、一尾を姿で	60 p
焚合	27 地蛤の酒蒸し	大ぶりな大蛤が3枚ほど	30 p
	28 鴨の治部煮	石川県の伝統的な郷土料理	25 p
	29 加賀蓮根蒸し	もっちりとした食感が楽しめます	20 p
	30 具沢山の茶碗蒸し	山海の具材がたっぷり	15 p
	31 加賀野菜の焼き合せ	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p

『八重桜 (やいざくら)』 130P

お椀	7 地蛤の葛叩き (朝掘筍 橋立の新若布 木の芽 独活の花びら)	20 p
造り	8 お造り4種盛りと甘海老の昆布メ手巻き寿し	25 p
焚合	9 甘鯛と鮫の玉メ (桜花 蓴味噌 一寸豆 銀箔かけ)	20 p
焼物	10 のど黒の利久焼き (香りからすみ 素焼きアスパラ トマト レモン)	25 p
酢物	11 春の貝と毛蟹あちら酢和え (とり貝 赤貝 タラ芽 こごみ ぼうふ 独活)	20 p
台物	12 和牛ロースの香りしゃぶ鍋 (黄蕪 浅葱 クレソン 湯葉 黒七味卸し ボン酢)	20 p

焼物	32 ステーキヒレ	150gの黒毛和牛と野菜を鉄板で	80 p
	33 ステーキサーロイン		80 p
	34 和牛香り焼 ヒレ		35 p
	35 和牛香り焼 ロース	70gの黒毛和牛と野菜を特製ソースで	35 p
	36 のど黒の塩焼き	脂がのってます! 北陸の美味	25 p
	37 甘鯛の若狭焼き	醤油だれで香ばしく焼き上げた逸品	20 p
	38 原本椎茸の炭火焼き	肉厚の椎茸2枚 なんば味噌 レモン	10 p
揚物	39 地蛤の天ぷら	大蛤2枚と野菜を添えて	20 p
	40 ずわい蟹の天ぷら	足2本と野菜を添えて	20 p
	41 ホタルイカの天ぷら	味噌の旨味を味わうなら天ぷらで	15 p
	42 しろいびのかき揚げ	富山湾の宝石 三つ葉と和えて3個ほど	15 p
	43 加賀蓮根の狭み揚げ	海老のすり身を挟んでます	15 p
	44 加賀野菜の天ぷら	旬の5~6種類を天ぷらで	15 p
鍋物	45 和牛しゃぶしゃぶ	季節の野菜を添えて 胡麻ダレとボン酢で	40 p
他	46 加賀旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	47 地アスパラと地トマト	茹でたてのアスパラとフレッシュトマト	15 p
	48 手打ちそば (ざる)	上杉の石臼引きそばです	10 p
	49 稲庭うどん (ざる)	つるつるとしたのどごしが美味	10 p

季節限定

50 橋立港水揚げ『毛蟹』

茹でまるまる1杯! 石川県では春と秋にわずかながら獲れる希少な毛蟹。有名な北海道の毛蟹よりも甘みが強いです。

100 p

※どの品も数に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。