

アハルト懐石

(前菜、御飯・止碗、デザート付き)

『姫百合 (ひめゆり)』 100P

お椀	1 毛蟹真丈 (天然岩布 つるな 梅肉 青柚子)	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 鯉と丸茄子の旨煮 (新小芽 茗荷 針生姜 隠元豆 木の芽)	15 p
焼物	4 天然鯛の塩焼き (からすみ香煎 こごみの黒胡麻和え)	15 p
酢物	5 水蛸と鯉の落とし (加賀太胡瓜 金時草 新運根 生姜ジュレ酢)	15 p
台物	6 和牛ヒレ肉葛鍋仕立て (実山椒 加賀運根 新生姜 椎茸 湯葉)	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 鯉の落とし	鯉4貫を特製の梅肉で	25 p
煮物	26 のど黒の煮付け	石川と言えはこの魚、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 加賀運根蒸し	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

『初時鳥 (はつほととぎす)』 130P

お椀	7 鯉の葛叩き (自家製胡麻豆腐 つるな 青柚子 梅肉)	15 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 岩蛸の柔煮 (焼き茄子 新小芽 南瓜 隠元豆)	15 p
焼物	10 のど黒のアスパラ巻き焼き (こごみの黒胡麻和え)	25 p
酢物	11 毛蟹と蒸し鮑のグレック (新運根 トマト セロリ カリフラワー)	25 p
強肴	12 和牛ロースの炙り船かけ (花山椒 茗荷 新牛蒡 かもじ葱)	25 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	70gの黒毛和牛と野菜を特製ソースで	35 p
	35 和牛香り焼 ロース		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 甘鯛の岩狭焼き	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 しらこのかき揚げ	富山湾の宝石 三つ葉と和えて3個ほど	15 p
	43 加賀運根の狭み揚げ	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 胡麻ダレとポン酢で	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。

120 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。