

# アヲカト懐石

(前菜、御飯・止椀、デザート付き)

## 『葵 (あおい)』 100P

お椀	1	浅利と岩もずくの真丈 (金糸瓜 白瓜 つる菜 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司	20 p
焚合	3	鱧の玉メ (加賀太胡瓜 小芋 蓴菜 梅肉 餡掛け)	15 p
旬物	4	鴨ロース煮 (地アスパラ 湯引きレタス プチトマト 甘酢漬け)	15 p
焼物	5	鱧の塩焼き (実山椒オイル バブリカのマリネ かもじ葱 蓴酢)	15 p
台物	6	和牛ロースのすき鍋仕立て (丸茄子 千石豆 芽菜 新生姜)	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	ホタルイカの汁漬け	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	赤イカの造り	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	鱧の落とし	鱧4貫を特製の梅肉で	25 p
煮物	26	のと黒の煮付け	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	加賀野菜の焚合	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p
	32	丸茄子の揚げ出汁	蓮根と椎茸を添えて	15 p

## 『堂 (ぼた)』 130P

お椀	7	鱧の葛叩き (焼き茄子 金糸瓜 白瓜 つる菜 青柚子 梅肉)	20 p
造り	8	お造り4種盛りと甘海老の昆布メ手巻き寿司	25 p
焚合	9	甘鯛と丸茄子の煎り出し汁 (甘長唐辛子 かもじ葱 生姜 卸し)	15 p
中皿	10	橋立港水揚げ毛蟹の酢の物 (加賀太胡瓜 砵巻き 黄味辛子酢)	20 p
焼物	11	千里浜の岩牡蠣殻焼き (能登塩 レモン)	30 p
台物	12	のと黒の葛鍋仕立て (加賀蓮根餅 千石豆 実山椒 新生姜)	20 p

焼物	33	ステーキヒレ	150gの黒毛和牛と野菜を鉄板で	80 p
	34	ステーキ サロイン		80 p
	35	和牛香り焼 ヒレ		35 p
	36	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
	37	のと黒の塩焼き	脂がのってます! 北陸の美味	20 p
	38	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
	39	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	40	地蛤の天ぷら	大蛤2枚と野菜を添えて	20 p
	41	ずわい蟹の天ぷら	足2本と野菜を添えて	20 p
	42	鱧の天ぷら	3貫と野菜を添えて	20 p
	43	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
	44	加賀蓮根の挟み揚げ	海老のすり身を挟んでいます	15 p
	45	加賀野菜の天ぷら	旬の5~6種類を天ぷらで	15 p
鍋物	46	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	47	加賀旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	48	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
	49	手打ちそば (ざる)	上杉の石白引きそばです	10 p
	50	稲庭うどん (ざる)	つるつるとしたのどどしが美味	10 p

### 季節限定

51	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
52	千里浜の岩牡蠣フライ	肉厚で、味も濃厚な石川県産大ぶり岩牡蠣1個。北陸の夏場に味わいたい「至福の味」をご堪能ください!	30 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。