

アノカト懐石

(前菜、御飯・止椀、デザート付き)

『朝顔 (あさがお)』 100P

お椀	1 鱧真丈 (青芽莖 つぶ菜 梅肉 青柚子)	15 p
造り	2 お造り3種盛りと甘海老の昆布〆手巻き寿司	20 p
焚合	3 白海老から揚げの煎り出汁 (自家製胡麻豆腐 丸茄子 加賀蓮根 甘長唐辛子)	15 p
焼物	4 鮎の酒蒸漬一夜干し (骨煎餅 茗荷 蓼酢)	15 p
冷鉢	5 焼き霜鱧と冷し素麺 (海老 金糸玉子 冬菇 椎茸 色三つ葉 梅肉 薬味)	15 p
台物	6 和牛ヒレ肉の沢煮仕立て (冬瓜 椎茸 牛蒡 絹さや 人参 針生姜 柚子胡椒)	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 ホタルイカの仲漬け	コクと旨味がぎゅっと詰まっています	10 p
	17 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	18 丸すい	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p
造り	19 旬のお造り盛り合せ	本日入荷の海の幸の盛り合せ	40 p
	20 まぐろの造り	天然まぐろを自家製醤油で	30 p
	21 赤イカの造り	ほのかな甘みがあり、適度な歯ごたえ	25 p
	22 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
	23 自身の薄造り	本日入荷の天然物	25 p
	24 鱧の落とし	鱧4貫を特製の梅肉で	25 p
煮物 焚合	25 のど黒の煮付け	石川と言えはこの魚、一尾を姿で	60 p
	26 地蛤の酒蒸し	大ぶりな大蛤が3枚ほど	30 p
	27 鴨の治部煮	石川県伝統的な郷土料理	25 p
	28 加賀蓮根蒸し	もっちりとした食感が楽しめます	20 p
	29 具沢山の茶碗蒸し	山海の具材がたっぷり	15 p
	30 加賀野菜の焚合	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p
	31 丸茄子の揚げ出汁	蓮根と椎茸を添えて	15 p

『向日葵 (ひまわり)』 130P

お椀	7 鱧の葛叩き 沢煮仕立て (冬瓜 椎茸 牛蒡 絹さや 人参 針生姜 梅肉 胡椒)	20 p
造り	8 お造り4種盛りと甘海老の昆布〆手巻き寿司	25 p
冷鉢	9 蒸し鮑毛蟹 冷し鰯掛け (赤皮栗南瓜 芽莖 小芽 ヘタ紫茄子 オクラ 青柚子)	25 p
焼物	10 のど黒の焼き浸し (辛味大根おろし 刻み茗荷 甘長唐辛子の醤油漬)	20 p
酢物	11 千里浜岩牡蠣のコンフィ (トマト・胡瓜・紫蘇の霰オイル レモン汁)	20 p
強肴	12 和牛ヒレ肉の更紗焼き (丸茄子 加賀蓮根 かもじ葱 クレソン 実山椒ダレ)	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	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	20 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 原木椎茸の炭火焼き	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 鱧の天ぷら	3貫と野菜を添えて	20 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 加賀蓮根の挟み揚げ	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 他	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
	46 加賀旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	47 とうもろこしと枝豆	茹でたてを熱々で	15 p
	48 手打ちざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	49 稲庭うどん	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
51 鮑の造り	日本海のミネラル豊富な海藻を食べ育った、肉厚で身の締りのよい天然ものの鮑250g。	120 p
52 鮑のバター焼き		120 p
53 千里浜の岩牡蠣殻焼き		30 p
54 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。