

# アノカト懐石

(前菜、御飯・止椀、デザート付き)

## 『赤蜻蛉 (あかとんぼ)』 100P

お椀	<b>1</b> 萩真丈 (大黒占地 つる菜 柚子)	15 p
造り	<b>2</b> お造り3種盛りと甘海老の昆布メ手巻き寿司	20 p
焚合	<b>3</b> 天然鯛の酒蒸し (早生かぶら 含め煮 冬菇 推茸 もって 菊 柚子 味噌 掛け)	15 p
焼物	<b>4</b> かますの袖庵焼き (味平 南瓜の マリネ 煎り 銀杏 エリンギ 酢 茗荷)	15 p
酢物	<b>5</b> 柿なます (水蛸 帆立貝 いくら 源助大根 胡瓜 とんぶり 胡麻 だれ)	15 p
台物	<b>6</b> 和牛ヒレ肉の根菜鍋 (源助大根 孫芽 加賀蓮根餅 モロッコ 隠元 柚子胡椒)	20 p

酒肴	<b>13</b> 穴水産くらこ	なまこの卵巣の干物	25 p
	<b>14</b> 穴水産このわた	なまこの内臓の塩辛	15 p
	<b>15</b> 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
	<b>16</b> 岩もずく酢	歯ごたえと磯の香りが特徴	10 p
椀物	<b>17</b> 丸すい	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p
造り	<b>18</b> 旬のお造り盛り合せ	本日入荷の海の幸の盛り合せ	40 p
	<b>19</b> まぐろの造り	天然まぐろを自家製醤油で	30 p
	<b>20</b> アオリイカの造り	ほのかな甘みがあり、適度な歯ごたえ	25 p
	<b>21</b> 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
	<b>22</b> 自身の薄造り	本日入荷の天然物	25 p
	<b>23</b> 鱧の落とし	鱧4貫を特製の梅肉で	25 p
煮物	<b>24</b> 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	<b>25</b> 地蛤の酒蒸し	大ぶりな大蛤が3枚ほど	30 p
	<b>26</b> 鴨の治部煮	石川県内の伝統的な郷土料理	25 p
	<b>27</b> 加賀蓮根蒸し	もっちりとした食感が楽しめます	20 p
	<b>28</b> 季節の茶碗蒸し	松茸、焼茄子と雲丹のあん掛け	15 p
	<b>29</b> 加賀野菜の焚合	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p
	<b>30</b> 秋茄子の揚げ出汁	蓮根と推茸を添えて	15 p

## 『団栗 (どんぐり)』 130P

お椀	<b>7</b> 松茸の土瓶蒸し (鱧 オ巻海老 銀杏 三つ葉 酢 橘)	25 p
造り	<b>8</b> お造り4種盛りと甘海老の昆布メ手巻き寿司	25 p
蒸物	<b>9</b> 能登栗と銀杏の飯蒸し (からすみ 湯葉 銀箔 掛け)	15 p
焼物	<b>10</b> のど黒と源助大根田楽焼き (柚子味噌 かもし葱 酢 橘)	25 p
酢物	<b>11</b> 戻り鱧の薫叩き (刻み野菜 辛子 醤油 ポン酢)	20 p
強肴	<b>12</b> 合鴨ロースの柔らか仕立て (孫芽 小玉葱 ルッコラ 隠元 有馬山椒 柚子胡椒)	20 p

焼物	<b>31</b> ステーキ ヒレ	150gの黒毛和牛と野菜を鉄板で	80 p
	<b>32</b> ステーキ サロイン		80 p
	<b>33</b> 和牛香り焼 ヒレ		35 p
	<b>34</b> 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
	<b>35</b> のど黒の塩焼き	脂がのっています! 北陸の美味	20 p
	<b>36</b> 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
	<b>37</b> 原本推茸の炭火焼き	肉厚の推茸2枚 なんば味噌 レモン	10 p
揚物	<b>38</b> 地蛤の天ぷら	大蛤2枚と野菜を添えて	20 p
	<b>39</b> 鱧の天ぷら	3貫と野菜を添えて	20 p
	<b>40</b> 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
	<b>41</b> 加賀蓮根の挟み揚げ	海老のすり身を挟んでいます	15 p
	<b>42</b> 加賀野菜の天ぷら	旬の5~6種類を天ぷらで	15 p
鍋物	<b>43</b> 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	<b>44</b> 鱧と秋きのこのしゃぶ鍋	鱧と秋きのこを出けしゃぶで	30 p
	<b>45</b> 加賀旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	<b>46</b> 煎り銀杏	大粒の銀杏を10粒ほど炭火で	15 p
	<b>47</b> 手打らざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	<b>48</b> 箱庭ざるうどん	つるつるとしたのどごしが美味	10 p

### 季節限定

<b>49</b> 浜茹で毛蟹	水揚げされた毛蟹本来の旨味や食感を楽しめます!	120 p
<b>50</b> 万寿具の炭焼き	じっくり時間をかけて成長するため厚みがあり、柔らかく育つ万寿具をバター醤油で仕上げました。	20 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。