

アハカト懐石

(前菜、御飯・止碗、デザート付き)

『赤蜻蛉 (あかとんぼ)』 100P

お椀	1 萩真文 (大黒占地 つる菜 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 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	4 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	5 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	6 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	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	まろやかな舌触り、丹精を込めた自慢の珍味 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
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 白身の薄造り	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	25 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	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	石川県の伝統的な郷土料理 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 季節の茶碗蒸し	松茸、焼茄子と雲丹のあん掛け 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 秋茄子の揚げ出し	蓮根と推茸を添えて 15 p

『団栗 (どんぐり)』 130P

お椀	7 松茸の土瓶蒸し (鱧 オ卷海老 銀杏 三つ葉 酢 橋)	25 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
蒸物	9 能登栗と銀杏の飯蒸し (からすみ 湯葉 銀 餡 掛け)	15 p
焼物	10 のど黒の塩焼き (源助大根の柚子味噌田楽焼き かもし葱 酢 橋)	25 p
酢物	11 戻り鱧の葉叩き (刻み野菜 辛子 醤油 ポン 酢)	20 p
強肴	12 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	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	39 地蛤の天ぷら	大蛤2枚と野菜を添えて 20 p
	40 鱧の天ぷら	3貫と野菜を添えて 20 p
	41 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
	42 加賀蓮根の挟み揚げ	海老のすり身を挟んでます 15 p
	43 加賀野菜の天ぷら	旬の5~6種類を天ぷらで 15 p
鍋物	44 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	45 鱧と秋きのこのしゃぶ鍋	鱧と秋きのこを出汁しゃぶで 30 p
	46 加賀旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり 15 p
	47 煎り銀杏	大粒の銀杏を10粒ほど炭火で 15 p
	48 手打ちざるそば	上杉の石臼引きそばです 10 p
	49 箱庭ざるうどん	つろっとしたのどごしが美味 10 p

季節限定

50 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
51 万寿貝の炭焼き	じっくり時間をかけて成長するため厚みがあり、柔らかく育つ万寿貝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。