

# アヲカト懐石

(前菜、御飯・止椀、デザート付き)

## 『山茶花 (さぞんか)』 100P

お椀	<b>1</b> ずわい蟹真丈 (能登推茸 つる菜 松葉柚子)	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> 天然鯛の蒸蒸し (加賀麩 山葵 銀鮎掛け)	15 p
中皿	<b>4</b> ずわい蟹と金時草の酢の物 (蛇腹胡瓜 茗荷 菊花 加減酢)	15 p
焼物	<b>5</b> 鱈の袖庵焼き (五郎島金時芽 菊蕪 かもし葱)	15 p
台物	<b>6</b> 和牛ロース鍋 (源助大根 海老芽 湯葉 水菜 針柚子 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> 白子ボン酢	鱈の白子を葱とボン酢で	15 p
	<b>16</b> 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
	<b>17</b> 岩もずく酢	歯ごたえと磯の香りが特徴	10 p
椀物	<b>18</b> 丸すい	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p
造り	<b>19</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>20</b> まぐろの造り	天然まぐろを自家製醤油で	30 p
	<b>21</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>22</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>23</b> 自身の薄造り	本日入荷の天然物	25 p
	<b>24</b> 天然鯛の造り	辛味大根と一緒に	25 p
煮物	<b>25</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>26</b> 地蛤の酒蒸し	大ぶりな大蛤が3枚ほど	30 p
	<b>27</b> 鴨の治部煮	石川県伝統的な郷土料理	25 p
	<b>28</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>29</b> 季節の茶碗蒸し	ずわい蟹や銀杏、季節の食材を入れて	15 p
	<b>30</b> 加賀野菜の焚合	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p

## 『敷紅葉 (しきもみじ)』 130P

お椀	<b>7</b> ずわい蟹の摺り流し仕立て (甘鯛 雲子 加賀麩 三つ葉 柚子)	20 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
焚合	<b>9</b> 和牛ヒレ肉の山椒煮 (海老芽 水菜 針柚子)	20 p
中皿	<b>10</b> ずわい蟹の酢の物 (蛇腹胡瓜 茗荷 生姜 レモン 加減酢)	25 p
焼物	<b>11</b> まながつおの西京漬け焼き (五郎島金時芽 蜜煮 菊蕪 かもし葱)	20 p
台物	<b>12</b> 能登鯛のしゃぶしゃぶ (金沢せり 源助大根 能登推茸 湯葉 卸しポン酢)	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> ずわい蟹の天ぷら	大足2本と野菜を添えて	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> ポテトサラダ	旬の加賀野菜をたっぷり添えています	10 p
	<b>45</b> 手打らざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	<b>46</b> 稲庭ざるうどん	つるつるとしたのどごしが美味	10 p

### 季節限定

<b>47</b> 加能蟹 浜茹で	蟹漁解禁! 甘みたっぷりの脚身に濃厚ミソ、石川が誇る海の幸をお楽しみください!	350 p
<b>48</b> 加能蟹 炭火焼き		350 p
<b>49</b> 香箱蟹の酢の物	香箱蟹は、タマゴ(内子と外子)、蟹ミソがたっぷりと入っています	40 p
<b>50</b> 能登牡蠣のフライ	大粒で3貫ほど	25 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。