

アノカト懐石

(前菜、御飯・止椀、デザート付き)

『椀 (ゆずりは)』 100P

お椀	1	帆立貝と湯葉の真丈 (若布 推茸)	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	海老芽饅頭の揚げ餡掛け (海老芽ぼろ 雲子 かもじ 葱 生姜)	15 p
酢物	4	ずわい蟹と菜の花の酢の物 (蛇腹胡瓜 若布 生姜 花穂ゼラ酢)	15 p
焼物	5	寒鰯の照り焼き (加賀丸芽のとろろ うまい 黒七味)	15 p
台物	6	和牛ヒレ肉の雪の下鍋 (勝山水菜 加賀蓮根餅 梅人参 針生姜 柚子胡椒)	20 p

酒肴	13	自家製からすみ	料理長自慢の珍味 芳醇な香りと舌触り	20 p
	14	自家製鯖のへしこ	生の鯖を仕入れ、花紫で漬け込み炙った逸品	15 p
	15	穴水産このわた	なまこの内臓の塩辛	15 p
	16	白子ポン酢	鯉の白子を葱とポン酢で	15 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	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
	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	天然鰯の造り	辛味大根と一緒に	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	50 p
焚合	26	地蛤の酒蒸し	大ぶりな地蛤が3個ほど	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	甘鯛の蒸し	熱々蒸卸しを餡かけて	20 p
	30	寒鰯大根煮	鰯の味を染み込ませた源助大根が絶品	20 p
	31	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
	32	加賀野菜の焚合	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p

『初鶯 (はつうぐいす)』 130P

お椀	7	地蛤の葛叩き (新物筍 天然若布 うまい 木の芽)	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
蒸物	9	柚子釜蒸し餡掛け (穴子 雲丹 湯葉 蓮根餅 山葵)	15 p
酢物	10	ずわい蟹の酢の物と蟹味噌の玉メ (蛇腹胡瓜 若布 生姜 レモン 加減酢)	20 p
焼物	11	和牛ヒレ肉の網焼き (海老芽の付け焼き あん肝 かもじ 葱 菊蕪)	25 p
台物	12	白子の蒸みぞれ鍋 (鮑の柔らか煮 甘鯛 勝山水菜 梅人参 柚子胡椒)	25 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	70gの黒毛和牛と野菜を特製ソースで	35 p
	36	和牛香り焼 ロース		35 p
	37	のど黒の塩焼き	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	40	ずわい蟹の天ぷら	大足2本と野菜を添えて	30 p
	41	能登牡蠣のフライ	大粒で3貫ほど	25 p
	42	地蛤の天ぷら	大蛤2個と野菜を添えて	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
	46	白子の天ぷら	大根卸したっぶりのポン酢をかけて	15 p
鍋物	47	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	48	手打らざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	49	箱庭ざるうどん	つるつるとしたのどどしが美味	10 p

季節限定

50	加能蟹 浜茹で	蟹漁解禁! 獲れたて新鮮なうらに茹で、冷やすことにより本来の旨味を楽しめます	350 p
51	加能蟹 炭火焼き	蟹漁解禁! 蟹身はふっくらと蟹ミンはより濃厚に炭火で焼き上げています	350 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。