

アノカト懐石

(前菜、御飯・止椀、デザート付き)

『藤 (ふじ)』 100P

お椀	1	桜鯛と道明寺餅の薄葛汁 (蕨木の芽)	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	煮穴子と長茅のオランダ煮 (湯場蒸し 新牛蒡 隠元豆 山葵 餡掛け)	15 p
焼物	4	鱈の若狭焼き (出汁玉子のスフレ うすい豆)	15 p
酢物	5	飯蛸と筍のゼラ酢掛け (一寸豆 独活 こども 浜防風 木の芽味噌)	15 p
台物	6	和牛ロースの出汁しゃぶ鍋 (生若布 新玉葱 黒胡椒 胡麻だれ)	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	岩もずく酢	歯ごたえと磯の香りが特徴	10 p
椀物	17	丸すい	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p
造り	18	旬のお造り盛り合せ	本日入荷の海の幸の盛り合せ	40 p
	19	まぐろの造り	天然まぐろを自家製醤油で	30 p
	20	イカの造り	ほのかな甘みがあり、適度な歯ごたえ	25 p
	21	甘海老の姿造り	ブリッとした食感ととろける甘さが魅力	25 p
	22	白身の薄造り	本日入荷の天然物	25 p
煮物	23	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	24	地蛤の酒蒸し	大ぶりな大蛤が3個ほど	30 p
	25	鴨の治部煮	石川県産の伝統的な郷土料理	25 p
	26	加賀蓮根蒸し	もっちりとした食感が楽しめます	20 p
	27	季節の茶碗蒸し	何豚の白子や季節の食材を入れて	15 p
	28	加賀野菜の焚合	旬の加賀野菜を焼き上げました	15 p

『八重桜 (やいざくら)』 130P

お椀	7	油目の葛叩き (蕨木の芽 梅肉)	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
焚合	9	何豚の白子の醤油焼き (うすい豆の玉メ 一味 餡掛け)	15 p
焼物	10	のど黒の新牛蒡巻き焼き (新玉葱の甘酢漬け かもじ葱 クレソン)	20 p
酢物	11	地蛤と筍のみぞれ和え (若布 独活 こども むしり木の芽)	20 p
強肴	12	シャトーブリアンの叩き (季節の野菜)	30 p

焼物	29	ステーキヒレ	150gの黒毛和牛と野菜を鉄板で	80 p
	30	ステーキサーロイン		80 p
	31	和牛香り焼 ヒレ		35 p
	32	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
	33	のど黒の塩焼き	脂がのってます! 北陸の美味	20 p
	34	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
	35	原本椎茸の炭火焼き	肉厚の椎茸2枚 なんば味噌 レモン	10 p
	36	自家製焼き胡麻豆腐	こんがり焼いた胡麻豆腐を胡麻だれで	10 p
揚物	37	地蛤の天ぷら	大蛤2個と野菜を添えて	20 p
	38	加賀野菜の天ぷら	旬の5~6種類を天ぷらで	15 p
	39	柔らか甘海老の天ぷら	大ぶりな3尾を一寸豆と共に	15 p
	40	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
	41	雲鳥賊と海苔のかき揚げ	雲鳥賊に岩摘み海苔を加えて2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います	15 p
鍋物	43	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	44	旬菜サラダ	春野菜を中心に色とりどりの盛り合せ	15 p
	45	地アスパラと地トマト	茹でたてのアスパラとフレッシュトマト	15 p
	46	手打らざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	47	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

48	橋立港水揚げ 毛蟹	茹でまるまる1杯! 石川県では春と秋に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
49	何豚の白子 塩焼き	クリーミーな白子を焼くことでより濃厚な味わいに仕上げました。ポン酢であっさりどうぞ。	30 p
50	万寿貝と地蛤の炭火焼き	ゆっくり成長する万寿貝はコリコリとした食感が特徴。殻のまま珪藻土の七輪にかけ、ゆっくりと温めることで甘みが広がります。	25 p