

# アナルト懐石

先付、鰻のお茶漬け(自家製香の物、赤出汁)、水物付き

## 『朝顔 (あさがお)』 100P

お椀	1	毛蟹真文のお吸い物 (加賀太胡瓜 青柚子 刻み茗荷 梅肉)	15 p	
造り	2	旬の汁の物2種盛り合わせ	20 p	
焚合	3	岩蛸の柔煮 (加茂茄子 長芽 南瓜 千石豆 針生姜 からし)	15 p	
焼物	4	鮎の塩焼き (五郎鳥金時芽のレモン煮 はじかみ 蓼酢)	15 p	
酢物	5	鯉の焼き霜 (鯉の子寄せ 刻み野菜 浅葱 梅肉 もみじ卸し ポン酢ジュレ)	15 p	
強肴	6	能登牛の冷やし鰯掛け (冬瓜 蓮根餅レモンの蜜煮 焼き万願寺唐辛子 実山椒)	20 p	
酒肴	7	千しくらこと加賀太胡瓜	穴水産くらこと太胡瓜をもろみ味噌と一緒に	30 p
	8	唐墨とクリームチーズ	自家製の唐墨を4切れと大根を添えて	20 p
	9	このわたとアカイカ	穴水産このわたを朝どれのアカイカと合わせて	20 p
	10	鯖のへしこと飯蒸し	自家製へしこを飯蒸しと昆布と一緒に	15 p
	11	岩もずくと梅貝	橋立産岩もずくにコリコリ食感の梅貝を	15 p
椀物	12	丸吸い	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p
	13	牡丹鯉と焼き茄子の煮物碗	夏の定番 鯉のお吸い物	20 p
	14	能登牛と紀州梅の煮麺	紀州梅でさっぱりとお肉のお吸い物	20 p
造り	15	旬のお造り盛り合わせ	本日入荷の海の幸の盛り合わせ	40 p
	16	アカイカと夏雲丹の造り	朝どれアカイカと夏雲丹を和えて	30 p
	17	なわらの薄造り	本日入荷の天然物を夏雲丹に巻いて	30 p
	18	甘海老の造り	ブリッとした食感ととろける甘さが魅力	25 p
	19	鯉の落とし	ほろあったかい鯉を自家製の梅肉で	25 p
	20	鰯と茗荷の叩き仕立て	朝どれ鰯を生薑と茗荷で	20 p
煮物 焚合	21	地蛤と百万石椎茸の酒蒸し	大ぶりな大蛤が3個ほど	30 p
	22	のど黒の牛蒡巻き煮付け	石川と言えはこの魚、半身を牛蒡とともに	30 p
	23	鴨と車麩の治部煮	石川県の伝統的な郷土料理	25 p
	24	鯉の柳川仕立て	鯉と笹がき牛蒡を卵とじの小鍋仕立てに	25 p
	25	夏雲丹の加賀蓮根蒸し	もっさりとした食感が楽しめます	20 p
	26	鯉と焼き茄子の玉め	夏ならではの鯉と焼き茄子を茶碗蒸しに	20 p
	27	夏の京野菜の煎り出汁	加茂茄子と万願寺唐辛子を揚げ出しに	15 p

焼物	28	能登牛ステーキ ヒレ	130gの能登牛と野菜を鉄板で	80 p
	29	能登牛ステーキ ロース	130gの能登牛と野菜を鉄板で	80 p
	30	能登牛香り焼き ヒレ	70gの能登牛と野菜を特製ソースで	35 p
	31	能登牛香り焼き ロース	70gの能登牛と野菜を特製ソースで	35 p
	32	能登牛ロースの鯉焼き	地アスパラを巻いて3貫ほど	35 p
	33	岩牡蠣の殻焼き	岩摘み海苔とオリーブオイルを添えて	30 p
	34	鰻の白焼きと牛蒡	白焼きを山葵醤油で牛蒡のたまり漬けと	25 p
	35	鰻の蒲焼き飯蒸し添え	鰻と飯蒸しを海苔で巻いて	25 p
	36	のど黒の塩焼き	のど黒を卸し鰯に絡めて	20 p
	37	甘鯛の若狭焼き	長芽と一緒に焼き浸しにしました	20 p
	38	鱸のオリーブオイル焼き	天然鱸を黒七味の香りで	20 p
	39	天然鮎の一夜干し	九頭竜川の鮎に酒盗の香りをつけて	20 p
揚物	40	岩牡蠣のフライ	今が旬の岩牡蠣を自家製タルタルで	30 p
	41	鱈の夏雲丹巻き揚げ	鱈、大一匹分に夏雲丹を挟み2切れにて	20 p
	42	鯉の梅紫蘇巻き揚げ	鯉3貫を梅肉の酸味とともに	20 p
	43	穴子の鳴門巻き揚げ	穴子3切れをあしらいと一緒に	20 p
	44	鯉とオ卷海老の薄衣揚げ	卸しポン酢をかけてさっぱりと	20 p
	45	加茂茄子と無花果の衣揚げ	加茂茄子と無花果の天ぷらを田楽味噌で	15 p
	46	白海老と玉蜀黍のかき揚げ	富山湾の宝石 玉蜀黍と三つ葉を和えて	15 p
酢物	47	毛蟹の姿盛り	僅かながら獲れる希少な毛蟹を茹で一杯!	150 p
	48	毛蟹と梅貝のあらやら和え	毛蟹と梅貝の酢物を小鉢で	30 p
	49	地蛤と夏野菜のみぞれ和え	大根卸しのみぞれ酢であっさり	20 p
鍋物 他	50	能登牛のしゃぶしゃぶ	季節の野菜を添えて 胡麻だれとポン酢で	45 p
	51	鯉と湯葉のしゃぶしゃぶ	鯉6貫と湯葉と野菜を梅肉とポン酢で	35 p
	52	旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	53	茹でたて 玉蜀黍と枝豆	茹でたてを熱々で	15 p
	54	手打ちざるそば 唐墨卸し	そばと唐墨を和えて	20 p
	55	手打ちざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 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。