

アカルト懐石

先付、鰻のお茶漬け(自家製香の物、赤出汁)、水物付き

『秋桜(こすもす)』100P

お椀	1	名残鱧の葛叩き (百万石椎茸 冬瓜 梅肉 青柚子)	15 p
造り	2	旬の汁の物2種盛り合わせ	20 p
焚合	3	大羽鯛のつみれ (焼き茄子 万願寺唐辛子 衣かつぎ 茗荷 かもじ葱)	15 p
焼物	4	秋かますと舞茸の袖庵焼き (能登栗の渋皮煮 松葉銀杏)	15 p
酢物	5	橋立港毛蟹の黄身酢掛け (太胡瓜と金時草の茹巻き オクラ)	15 p
強肴	6	能登牛の叩き (丸葉春菊 ポン酢ジュレ)	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	松茸と鱧の土瓶蒸し	秋の味覚! 銀杏や三つ葉を入れて	25 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	アカイカと雲丹の造り	朝どれアカイカと雲丹を和えて	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	鱧の落とし	ほろあったかい鱧を自家製の梅肉で	25 p
	20	戻り鱧の叩き仕立て	藁で燻し、香り良く仕上げました	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	のと黒の牛蒡巻き煮付け	石川と言えばこの魚、半身を牛蒡とともに	30 p
	23	鴨と車麩の治部煮	石川県伝統的な郷土料理	25 p
	24	鱧の柳川仕立て	鱧と笹がき牛蒡を卵とじの小鍋仕立てに	25 p
	25	雲丹の加賀蓮根蒸し	もっちりとした食感が楽しめます	20 p
	26	鱧と焼き茄子の玉め	名残鱧と焼き茄子を茶碗蒸しに	20 p
	27	秋野菜の煎り出汁	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	能登牛ロースの鉄焼き	地アスパラを巻いて3貫ほど	35 p
	33	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
	34	鰻の蒲焼き飯蒸し添え	鰻と飯蒸しを海苔で巻いて	25 p
	35	のと黒の塩焼き	のと黒を卸し鰯に絡めて	20 p
	36	甘鯛の若狭焼き	長芽と一緒に焼き浸しにしました	20 p
	37	まながつおの西京味噌焼き	まながつおにかもじ葱を添えて	20 p
揚物	38	鱧の雲丹巻き揚げ	鱧、大一匹分に雲丹を挟み2切れにて	20 p
	39	鱧の梅紫蘇巻き揚げ	鱧3貫を梅肉の酸味とともに	20 p
	40	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
	41	鱧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
	42	加茂茄子と蕪花果の衣揚げ	加茂茄子と蕪花果の天ぶらを田楽味噌で	15 p
	43	白海老と銀杏のかき揚げ	富山湾の宝石 銀杏と三つ葉を和えて	15 p
酢物	44	橋立港水揚げ毛蟹の姿盛り	僅かながら獲れる希少な毛蟹を茹で一杯!	150 p
	45	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
	46	地蛤と秋野菜のみぞれ和え	大根卸しのみぞれ酢であっさり	20 p
鍋物 他	47	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
	48	鱧と松茸のしゃぶしゃぶ	鱧6貫と松茸と湯葉を梅肉とポン酢で	45 p
	49	旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	50	煎り銀杏	大粒の銀杏を12粒ほど炭火で炙って	15 p
	51	手打ちざるそば 唐墨卸し	そばと唐墨を和えて	20 p
	52	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。