

アノカノ懐石

料理長おすすめコース「山茶花」 100P

お椀	1	ずわい蟹真丈	白山なめこ つる菜	15 p
造り	2	旬の沖の物2種盛り合わせ	季節のあしらい	20 p
焚合	3	甘鯛のはす蒸し	銀杏 木耳 百合根 山葵	15 p
焼物	4	鯖の味噌庵焼き	菊蕪 かもじ葱 輪切り柚子	15 p
酢物	5	加能蟹と梅貝あちら和え	加賀蓮根 大黒占地	15 p
強肴	6	能登牛と海老芋のロースト	柚子胡椒のきのこソース	20 p
酒肴	7	干しくちこと加賀太胡瓜	穴水産くちこと太胡瓜をもろみ味噌と一緒に	30 p
	8	白子ポン酢	鱈の白子をポン酢で	20 p
	9	このわたとイカ	穴水産このわたを朝どれのイカと合わせて	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	橋立産岩もずくに梅貝の食感を	15 p
椀物	12	丸吸い	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p
	13	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	14	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
	15	とらふぐの薄造り	皮の湯引きを添えて	35 p
	16	イカと雲丹の造り	朝どれイカと雲丹を和えて	30 p
	17	甘海老の造り	プリッとした食感ととろける甘さが魅力	25 p
	18	能登鰯の造り	脂の乗った鰯をたっぷりの大根卸しで	25 p
	19	梅貝の造り	コリコリとした歯ごたえ	25 p
煮物	20	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
焚合	21	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
	22	鴨と車麩の治部煮	石川の伝統的な郷土料理	25 p
	23	甘鯛の蕪蒸し	熱々蕪卸しを餡かけで	20 p
	24	雲丹の湯葉蒸し	加賀蓮根餅と海老芋を加えて	20 p
	25	白子と蕪の茶碗蒸し	銀杏や椎茸を入れて	20 p
	26	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	27	能登牛ステーキ ヒレ	130gの能登牛と野菜を鉄板で	80 p
	28	能登牛ステーキ ロース	130gの能登牛と野菜を鉄板で	80 p
	29	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
	30	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
	31	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
	32	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
	33	鰻の蒲焼き飯蒸し添え	鰻と飯蒸しを海苔で巻いて	25 p
	34	のど黒の塩焼き	のど黒を卸し餡に絡めて	20 p
	35	甘鯛の若狭焼き	長芋と一緒に焼き浸しにしました	20 p
	36	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	37	とらふぐの唐揚げ	サクサクの唐揚げを4切れほど	30 p
	38	能登牡蠣のフライ	大粒で2貫ほど	25 p
	39	鱈の雲丹巻き揚げ	鱈、大一匹分に雲丹を挟み2切れにて	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	白海老と銀杏のかき揚げ	富山の白海老に銀杏と三つ葉を和えて	15 p
鍋物	42	能登牛のしゃぶしゃぶ	100gの能登牛と野菜を胡麻だれとポン酢で	45 p
他	43	とらふぐ鍋	プリプリの身をポン酢で	45 p
	44	旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 p
	45	煎り銀杏	大粒の銀杏を12粒ほど炭火で炙って	15 p
	46	手打ちざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
季節限定	47	加能蟹 釜茹で	本来の旨味を味わう釜茹で	350 p
	48	加能蟹 炭火焼き	蟹身はふっくらと蟹ミソはより濃厚な炭火焼き	350 p
	49	香箱蟹の酢の物	タマゴ(内子と外子)がたっぷりが入っています	40 p

前菜、御飯、水物付き

※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。