

アソカト懐石

料理長おすすめコース「春風」 100P

お椀	1	桜鯛の酒蒸し		15 p	焼物	28	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
造り	2	旬の沖の物2種盛り合わせ		15 p		29	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
焚合	3	岩蛸と春菜煮		15 p		30	能登牛ロースの炊焼き	アスパラを巻いて3貫ほど	35 p
焼物	4	甘鯛の麴焼き		20 p		31	桜鯛の蒨の薑味噌焼き	味噌で香ばしく仕上げた逸品	20 p
酢物	5	白魚のあちら酢掛け		15 p		32	のど黒の塩焼き	のど黒を卸し餡に絡めて	20 p
強肴	6	能登牛のロースト		20 p		33	甘鯛の若狭焼き	長芋と一緒に焼き浸しにしました	20 p
						34	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
酒肴	7	干しくちこと胡瓜	穴水産くちこと胡瓜をくるみ味噌と一緒に	30 p	揚物	35	とらふぐの唐揚げ	サクサクの唐揚げを4切れほど	30 p
	8	自家製唐墨	料理長特製 芳醇な香りとねっとりとした舌触り	20 p		36	能登牡蠣のフライ	大粒で2貫ほど	25 p
	9	このわたとイカ	穴水産このわたをイカと合わせて	20 p		37	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
	10	蛍烏賊の酢味噌和え	新物の蛍烏賊を酢味噌で和えて	15 p		38	春野菜の薄衣天ぷら	筍やごごみ、蒨の薑などの春野菜を天ぷらに	15 p
	11	鯖のへしこと飯蒸し	生の鯖を仕入れ、花紫で漬け込み炙った逸品	15 p		39	白海老と百合根のかき揚げ	富山の白海老に百合根と三つ葉を和えて	15 p
	12	岩もずくと梅貝	橋立産岩もずくに梅貝の食感を	15 p	鍋物・他	40	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
椀物	13	丸吸い	すっぽんと焼き葱のお吸い物	25 p		41	とらふぐ鍋	プリプリの身をポン酢で	45 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		42	旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 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		43	唐墨そば	そばと唐墨を和えて	20 p
	16	とらふぐの薄造り	皮の湯引きを添えて	35 p		44	手打ちざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	17	イカと雲丹の造り	イカと雲丹を和えて	30 p	季節限定	45	加能蟹 釜茹で	本来の旨味を味わう釜茹で	350 p
	18	のど黒の昆布べ造り	昆布べにすることで旨味が引き立つ逸品	30 p		46	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
	19	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					
	20	梅貝と赤貝の造り	春が旬の貝は、身に旨味がたっぷり	25 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	石川で有名なのど黒を牛蒡とともに	30 p					
	23	鴨と車麩の治部煮	石川の伝統的な郷土料理	25 p					
	24	甘鯛のはす蒸し	熱々のはす卸しを餡掛けで	20 p					
	25	若筍煮	新物の筍と若布を焚合で	20 p					
	26	雲丹の湯葉蒸し	加賀蓮根餅を加えて	20 p					
	27	白魚とうすい豆の卵とじ	白魚とうすい豆をふわふわの卵で包みました	15 p					

先付、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。