

# アソカト懐石

## 料理長おすすめコース「姫百合」 100P

お椀	1	油目の葛叩き		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		20 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	鯧と丸茄子の旨煮		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	天然鯛の若草焼き		15 p		31	天然鯛の付け焼き	甘だれに付けて香ばしく焼きました	20 p
酢物	5	臈月鱒と岩蛸のコンフィ		15 p		32	のど黒の塩焼き	のど黒を卸し餡に絡めて	20 p
台物	6	能登牛と新玉葱の鍋仕立て		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	地蛤の天ぷら	大蛤2枚と野菜を添えて	20 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	油目と茄子の煎り出汁	油目を唐揚げにし、特製の出汁で	20 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	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		38	鱧と雲丹の挟み揚げ	鱧、大一匹分に雲丹を挟み2切れにて	20 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		39	白海老と新牛蒡のかき揚げ	富山の白海老に新牛蒡と三つ葉を和えて	15 p
	12	ホタルイカの沖漬け	コクと旨味がぎゅっと詰まっています	10 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	旬菜サラダ	旬の加賀野菜をたっぷり	15 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	地アスパラと地トマト	湯がき立てのアスパラとフレッシュトマト	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	手打ちざるそば	上杉の石臼引きそばです	10 p
	16	天然白身の薄造り	自家製のポン酢で	30 p	季節限定	44	橋立港水揚げ毛蟹	石川で春と秋に僅かながらに獲れる希少な毛蟹	150 p
	17	イカと雲丹の造り	イカと雲丹を和えて	30 p		45	岩牡蠣の殻焼き	今が旬の岩牡蠣を能登塩とレモンで	30 p
	18	のど黒の昆布ヱ造り	昆布ヱにすることで旨味が引き立つ逸品	30 p		46	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
	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	梅貝の造り	コリコリとした歯ごたえ	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	能登牛の山椒煮	旬の野菜と合わせて	30 p					
	24	鴨と車麩の治部煮	石川の伝統的な郷土料理	25 p					
	25	甘鯛のはす蒸し	熱々のはす卸しを餡掛けで	20 p					
	26	雲丹の湯葉蒸し	加賀蓮根餅を加えて	20 p					
	27	毛蟹の茶碗蒸し	加賀蓮根餅や三つ葉を添えて	20 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。