# 加賀特別会席

《　食前酒　》

天狗舞梅酒

《　八　寸　》

山海の幸五種盛り合わせ

能登もずくおくら流し　無花果豆腐　夏野菜土佐酢漬け

穴子棒寿司　海老芝煮と冬瓜

《　造　里　》

日本海の幸三種盛り

カンパチ　鱸焼き霜　甘海老　あしらい一式

《　郷土料理　》

合鴨の治部煮

小芋　大根　すだれ麸　花形人参　青み　山葵

《　凌　ぎ　》

加賀黒米うどん

鰻　銀餡　青柚子　粉山椒

《　焼　物　》

鮎蓼味噌田楽と黒毛和牛五香焼き

レモン　はじかみ　加賀太胡瓜　小茄子　黄ズッキーニ

《　揚　物　》

鱚梅肉チーズ揚げと海老天婦羅

しし唐　煎り出汁

《　食　事　》

牛蒡と牡蠣時雨の炊き込みご飯

赤出汁　香物

《　デザート　》

福井ゼリー　菓子　西瓜

加賀料理

べにはな

# のどぐろ・能登牛特別会席

《　食前酒　》

天狗舞梅酒

《　一の段　》

季節の前菜五種盛り合わせ

能登もずくおくら流し　無花果豆腐　夏野菜土佐酢漬け

穴子棒寿司　海老芝煮と冬瓜

《　二の段　》

日本海の幸一貫五種盛り

カンパチ　鱸焼き霜　中トロ　甘海老　梅貝

《　郷土料理　》

合鴨の治部煮

小芋　大根　すだれ麸　花形人参　青み　山葵

《　凌　ぎ　》

加賀黒米うどん

鰻　銀餡　青柚子　粉山椒

《　焼　物　》

のどぐろ利休焼き と 黒毛和牛五香焼き

レモン　はじかみ　加賀太胡瓜　小茄子　黄ズッキーニ

《　揚　物　》

鱚梅肉チーズ揚げと海老天婦羅

しし唐　煎り出汁

《　焚　飯　》

牛蒡と牡蠣時雨の釜飯

赤出汁　香物

《　デザート　》

福井ゼリー　菓子　西瓜

加賀料理

べにはな

# 加賀鉄板特別会席

《　前　菜　》

落とし鱧と夏野菜のマリネ　無花果とクリームチーズカナッペ
岩牡蠣のタルト

《　造　里　》

旬の三種盛り

《　魚料理　》

太刀魚パン粉焼き
加賀太胡瓜ラタトゥイユ　チンゲン菜　加賀つるまめ　タイム　ライム

《　郷土料理　》

合鴨の治部煮

《　凌　ぎ　》

打木赤皮甘栗かぼちゃフラン

《 温野菜＆メイン 》

黒毛和牛サーロインステーキ（80ｇ）
加賀蓮根　へた紫なす　五郎島金時　百万石椎茸　万願寺唐辛子
山葵　能登の塩　白山堅豆腐のディップ　加賀葱味噌

＊黒毛和牛（160ｇ）をご希望のお客様は追加料金¥3,000（税・サ込み）にて承ります。
＊黒毛和牛フィレ（80ｇ）に変更の場合は追加料金¥5,000（税・サ込み）にて承ります。

《　食　事　》

へしこのお茶漬け　香の物　又は　季節の炊込み　赤出汁　香の物

＊ガーリックライスをご希望のお客様は追加料金¥900（税・サ込み）にて承ります。

《　デザート　》

季節のティラミス

コーヒー　又は　紅茶　又は　加賀棒茶

鉄板焼
青竹

# のどぐろ・能登牛 鉄板特別会席

《　前　菜　》

落とし鱧と夏野菜のマリネ　無花果とクリームチーズカナッペ
岩牡蠣のタルト

《　造　里　》

旬の三種盛り

《　魚料理　》

のどぐろ香味パン粉焼き
加賀太胡瓜ラタトゥイユ　チンゲン菜　加賀つるまめ　タイム　ライム

《　郷土料理　》

合鴨の治部煮

《　凌　ぎ　》

打木赤皮甘栗かぼちゃフラン

《 温野菜＆メイン 》

能登牛フィレステーキ（80ｇ）
加賀蓮根　へた紫なす　五郎島金時　百万石椎茸　万願寺唐辛子
山葵　能登の塩　白山堅豆腐のディップ　加賀葱味噌

＊能登牛フィレ（160ｇ）をご希望のお客様は追加料金￥6,000（税・サ込み）にて承ります。

《　食　事　》

へしこのお茶漬け　香の物　又は　季節の炊込み　赤出汁　香の物

＊ガーリックライスをご希望のお客様は追加料金￥900（税・サ込み）にて承ります。

《　デザート　》

季節のティラミス

コーヒー　又は　紅茶　又は　加賀棒茶

鉄板焼
青竹

# 吉祥爛漫特別会席

《　食前酒　》

天狗舞梅酒

《　八　寸　》

山海の幸盛り合わせ

黒胡麻豆腐　海老黄味寿司　空豆白和え

能登牛煮凝り　鱧南蛮漬け

《　椀　物　》

夏鱸の酒蒸し椀

冬瓜　じゅんさい　青柚子　青もみじ麸　梅肉

《　造　里　》

橋立産鮮魚三種盛り合わせ

炙り太刀魚　鰹　橋立産鯵　あしらい一式

《　焼　物　》

若狭ぐじ鱗焼き

加賀太胡瓜　ヤングコーン　はじかみ　酢橘

《　凌　ぎ　》

能登鰻の笹巻き

《　揚　物　》

岩牡蠣変わり揚げ　能登の塩　レモン

《　焚　飯　》

のどぐろと炊込み釜飯　出汁　薬味　漬物

《　甘　味　》

加賀のしずくジェラート　和菓子　巨峰とマスカット

CHIHIRO 千尋