

# 珍味・小鉢 Delicacies・KOBACHI



能登もずく酢

能登もずく酢  
Vinegared MOZUKU

¥ 800



富山県産蛍烏賊の沖漬け

富山県産蛍烏賊の沖漬け  
Marinated row Firefly squid with salty soy sauce

¥ 800



福井県の鯖へしこ

福井県の鯖へしこ  
Pickled sliced Mackerels in salted rice bran past

¥ 1,000



能登産このわたの甘海老和え

能登産このわたの甘海老和え  
Sweet shrimps with salted Sea cucumber guts

¥ 2,000



加賀野菜金時草のお浸し

加賀野菜金時草のお浸し  
Boiled KINJISO spinach seasoned with soy sauce and broth

¥ 800

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。  
※使用しているお米はすべて石川県産米です。 ※写真はイメージです。

※10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.  
※All the rice used is from Ishikawa prefecture.※Photos are imeages.

## 造里 Sashimi



お造り盛合せ5種盛

お造り盛合せ3種盛  
Assortment of Three kinds of SASHIMI

¥3,000~

お造り盛合せ5種盛  
Assortment of Five kinds of SASHIMI

¥5,000~

## サラダ Salad

白海老唐揚げと野菜サラダ  
自家製人参ドレッシング仕立て

¥1,800

Vegetables salad topped with deep fried Glass shrimps  
served with homemade carrot dressing

☆おまかせ野菜サラダ  
Vegetables salad

¥1,000

## 煮物 Stewed Dishes



加賀郷土料理 合鴨の治部煮

加賀郷土料理 合鴨の治部煮

¥2,500

Sliced Duck and wheat gluten stewed in soy sauce \*Local Cuisine\*

☆秋の吹き寄せ

¥1,800

Simmered assorted autumn vegetables

## 蒸物 Steamed Dishes

加賀蓮根蓮蒸し

¥1,600

Steamed grated Lotus root topped with thick sauce\*Local Cuisine\*

能登玉子の茶椀蒸し

¥1,200

Japanese steamed brothy egg custard

※これらの調理は少々お時間がかかります。

※Please bear with us, these dishes will take a little while to prepare

## 吸物 Soup

☆鱧と松茸の土瓶蒸し

¥2,500

Steamed conger pike, Matsutake mushrooms with in a broth  
in an earthen ware tea pot

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。



## 焼物 Grilled Dishes



能登玉子の出汁巻き玉子

能登玉子の出汁巻き玉子  
Japanese Omelette

¥1,500

能登産丸干いか  
Grilled dried squid

¥1,000

和牛網焼き 焼き野菜添え  
Grilled Japanese Beef and vegetables

¥8,000

のど黒塩焼き

Grilled fillets of NODOGURO (Brack throat perch) with salt

¥5,000



和牛網焼き 焼き野菜添え

## 揚物 Fried Dishes



車海老と野菜の天婦羅

白海老かき揚げ

Deep fried mixed vegetables and Japanese glass shrimp

¥1,600

☆ガス海老唐揚げ

Deep fried GAS prawns

¥1,800

車海老と季節野菜天婦羅

Deep fried Tiger prawns and vegetables temura

¥5,000

## 食事 Meal

野菜雑炊

Rice porridge with vegetables

¥1,500

白山にわかそば(冷・温)

SOBA (Buckweat) noodles Hot or Cold

¥1,300

氷見うどん(冷・温)

UDON (Wheat) noodles Hot or Cold

¥1,300

食事セット

Rice and Miso soup

¥1,000

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。

※使用しているお米はすべて石川県産米です。 ※写真はイメージです。

※10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

※All the rice used is from Ishikawa prefecture. ※Photos are images.

## 甘味 Desserts



きなこアイスクリーム

きなこアイスクリーム  
KINAKO(Soy bean flour) Ice Cream

¥1,000

抹茶アイス 黒蜜掛け  
Matcha Ice Cream topped with Brown sugar syrup

¥1,000



加賀棒茶のゼリー

加賀棒茶のゼリー  
Roasted green tea Jelly

¥900

フルーツ盛合せ  
Assorted Fruits

¥2,000

## 寿司カウンターより Served from the Sushi counter



寿司盛合せ8貫

寿司盛合せ8貫  
8pieces Sushi variation Chef selection

¥9,000

寿司盛合せ5貫  
5pieces Sushi variation Chef selection

¥6,000



のど黒蒸し寿司

のど黒蒸し寿司  
Steamed NODOGURO sushi (1 piece) "Signature dish"

¥3,300~

※これらの調理は少々お時間がかかります。  
※Please bear with us, these dishes will take a little while to prepare