

1. 食前酒

梅の香り

2. 旬菜

秋の美味は彩いろ



水晶茄子白和え・合鴨ロース煮・ほうれん草胡麻和え
穴子押し寿司・烏賊麹漬け・サーモン南蛮漬け

3. 煮物椀

秋の蟹真丈と海老の土瓶蒸し

カニ身と白身魚を丁寧にねり合わせて、ふんわりと仕上げたカニ真丈と海老を土瓶蒸しに。蟹の風味や甘みが一番ダシに溶け出し、滋味深いやさしい味わいが口いっぱいひろがります。



4. 向付

秋の日本海の恵み

まずは、お造りとしてお楽しみください。
カルパッチョとしても楽しめる女性にとっても人気の一品です。



5. 焚合せ

かぼちゃと枝豆まんじゅうのおかき揚げ

カボチャと枝豆と鶏ひき肉のまんじゅうに、おかきをまぶして揚げました。
カリッと香ばしい風味とモチリとした食感に生姜風味のべっ甲餡がよく合います。



6. 焼物

八目のムニエル森のきのこソース添え

こんがりとした皮目を焼き上げた八目のムニエル。きのこをたっぷり使ったソース仕立てで、秋の旬の美味しさをお楽しみください。



7. 強肴

鯛のあら焼き

タイのほお肉は、身よりも脂が多いため特に味わい深く、コラーゲンも豊富で魚好きにはたまりません。素材の味を活かすために、厳選した地元の加賀しょうゆに含まれる甘味が、魚の旨みを引き出します。少し濃い目のこっくりとした味わいがお酒にもご飯にもよく合います



8. 台物

国産豚肉とろとろ煮鍋

柔らかく、さっぱりとしていて臭みのない国産極上豚肉の素材の良さを活かしながら、コトコト長い時間焚き合わせることで、コクのある肉の旨みをたっぷりしみ込んだべっこう色に。
シャキッと新鮮な水菜と極上豚肉の組み合わせは、常連様にも好評の一品です。



9. お食事

石川産こしひかり

加賀の農業法人・六星が、水と空気がおいしい田んぼで、土づくりから丹精こめて育てあげました。モチモチとした食感、ツヤ、香り、それにお米本来の自然な甘みが自慢です。

10. 留椀

・11. 香物

12. 水菓子

料理長の和ホーっ

夏メニューを締めくくるデザートは、お野菜を使ったスイーツです。

