

お品書き

蟹料理

※当店ではお通し代お一人様1,000円頂戴しております。

※価格は全て税込み表示でございます。

肴の豆小皿・小鉢（一人様量です）

・ずわい蟹味噌	880
・自家製からすみ	880
・鰯の蕪寿司	880
・蟹味噌豆腐	880
・落味噌	680
・焼き茄子	680
・ルッコラと海苔のナムル	580
・湯葉と雲丹	1,580
・帆立の松前漬	580
・鱧白子酢	1,680
・奈良漬のクリーム白和え	680
・厚揚げ豆腐のピーナッツ醤油	680
・秋茗荷と鯉の胡麻和え	880
・丸茄子のオランダ煮	780
・加賀蓮根の金平	680
・帆立と三つ葉のバター焼き	880
・水蛸のジェノベーゼ炒め	880
・アオリいかの塩辛炒め	880

・香箱蟹 面盛り	3,000
・ずわい蟹刺身2本	3,000
・焼きずわい蟹身	2,800
・蟹足天ぷら（1本）	1,380
・紅ズワイ蟹の雑炊	1,280

湿物・椀物（一人様量です）

・鱧白子の沢煮	1,280
・あたたかい蟹酢	1,350
・きんきの煮付け	2,800
・能登の恵みと焼き茄子の茶碗蒸し	980
・牛すじ大根	880
・まはたカマの煮付け	1,280
・能登牛のすき焼き	1,880

焼き物

・本鮪の串焼き（1本）	880
・天然鰯串焼き（1本）	780
・10 ^キ 鰯のカマ焼き	2,680
・アボカドの蟹味噌焼き	1,280
・能登牛リブロース肉低温焼き	3,980
・能登牛の奉書焼き	2,580

刺身

・1人前盛り合わせ(7種)	3,	380
・本鮪(2切れ)	1,	080
・鰹	1,	380
・のどぐろ	2,	500
・熟成ハタ	1,	280
・ほうぼう		880
・梶木鮪の昆布 ^ペ		980
・金目鯛		880
・鰾		880
・金沢甘海老		980
・雲丹	1,	580
・北奇貝	1,	180
・アオリイカ(4分の1身)	1,	080
・活蛸	1,	180
・赤貝		880

揚げ物

・蟹とゴルゴンゾーラのコロッケ		980
・鱈白子の天婦羅	1,	480
・牡蠣フライ(2ヶ)		880
・だし巻き玉子の天ぷら		580
・加賀蓮根の天ぷら		880
・大海老の天ぷら(1尾)	1,	180

冷菜(1人様量)

・あまおとブルーチーズの白和え		780
・金沢春菊のシーザーサラダ		880
・トマト・サラダほうれん草		880
・かぼちゃとレーズンのサラダ		680
・本鮪たたきサラダ	1,	280

御食事

・刺身いろいろ空汐井	3,	280
・握り寿司5貫	2,	680

(御寿司単品も受けたまいます)

・鮪トロたく	1,	880
・鯛+あおさ海苔の柔麺	1,	180

お口直し

・ピスタチオのアイスクリーム		880
・苺と能登塩のアイスクリーム		880
・チーズアイスとバルサミコ酢		880