

## 能登三味奥能登会席膳・¥5,500

能登ふるさと素材を取り入れた御料理  
(能登牛・小木港船凍イカ・輪島河豚)

### 御献立

#### 前 菜(黒角皿・黄色と白二点盛り・ガラス台付き)

三種盛り・船凍イカ黒造り・烏賊オリーブ・毛津久酢  
グリーン木葉(煮物盛合せ・黄味寿し・芝茸とイカ)

#### 造 り(高台に桂大根)

三種盛り・輪島河豚叩き造り・船凍イカ糸造り  
甘海老・あしらい一式

#### 焼 物(黄色長皿)

サーモンの西京味噌焼き・蓮根と葉地神・酢取り牛蒡

#### 温 物(肉と野菜は別盛り)

能登牛しゃぶしゃぶ・豆腐・水菜・能登椎茸・長葱・茸  
色々

胡麻だれ・薬味小葱

#### 揚 物

輪島河豚と烏賊リングの天婦羅・茄子・椎茸・青唐  
薬味・一味卸し・天出し

#### 蒸し物

茶碗蒸し・烏賊団子・百合根・河豚と海老・柚子

#### お食事

能登ひかり・味噌汁(海藻・団子・葱)・香の物(2種)

#### 水 物

当店オリジナル・プリンフルーツジュレ掛け

料理長 岩間雄一