

※ご昼食は単品注文のみのご予約は承っておりません。
※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

料理旅館 金沢茶屋 3月のおすすめ逸品

【金額はサービス料込・税込表示となっております。】

旬菜

桜鱒と山菜の天ぷら 1,980円

旬を迎える桜鱒と日替り山菜の天ぷらです。
天然塩でどうぞ。

白魚と蛤の玉地蒸し 1,320円

白魚と蛤の茶碗蒸しです。

能登黒もずく 880円

七尾産の歯応えの強いもずくです。

天然とらふぐ薄造り 5,500円

下関を中心に天然のとらふぐの薄造り。
手絞りの酢桶で作ったポン酢でどうぞ

とらふぐ白子焼き(3月半まで) 5,500円

海の名産と言われる天然とらふぐの白子を
天然塩と備長炭で焼きあげます。

とらふぐ唐揚げ 3,300円

天然とらふぐの粗を自家製にんにく醤油で味付
けた絶品の唐揚げです

うなぎ蒲焼き 2,970円

国産うなぎ半身を特製タレと備長炭で焼きあげま
す。

うなぎ白焼き 2,970円

国産うなぎ半身を白醤油と備長炭で焼きあげま
す。

うざく 1,100円

うなぎと胡瓜の酢の物です。

加能かに(3日前までに要予約) 時価

石川ブランドのずわい蟹。
加賀と能登から命名。

煮物

鴨活那 1,650円

加賀料理の代表です。

鯛あら炊き 1,980円

鯛の頭を大野醤油で甘辛く炊き上げました。

のど黒煮付け 2,640円

1尾約170gののど黒の煮付けです。

お造り

あわび千枝造り 6,600円

約200gのあわびを千枝造りに。特製肝酢にてど
うぞ。

本日の鮮 5種盛り 2,750円

その日に仕入れた鮮魚5種類を盛り合わせたお
造りです。

赤西貝(5粒) 1,760円

七尾湾でしか獲れない巻貝。昭和天皇もお代
わりした七尾のルビー。

甘海老(5本) 1,760円

地物の甘海老です。

珍味

能登名産 干しくちこ 6,600円

なまこの卵巣を干した高級珍味。列名:ばちこ。

能登名産 このわた 2,200円

なまこの腸の塩漬。日本酒にぜひ。

ふぐ真子ぬか漬け 880円

石川だけが許された珍味。

クリームチーズ吟醸漬け 880円

大吟醸の酒粕に漬け込んだクリームチーズ。ワ
インに良く合います。

揚げ物

鯉(ごり)唐揚げ(3本) 2,750円

加賀料理、綺麗な川でしか生かれない大変貴
重な鯉。抹茶塩で。

天ぷら盛り合わせ 1,650円

海老2本と季節の野菜3種。

白海老唐揚げ 1,320円

富山名産

白海老掻き揚げ 1,320円

富山名産

焼き物

能登牛ひれステーキ 6,600円

石川県産ブランド牛。能登牛100g。

あわびい(る)焼き 6,600円

約200gのあわびを能登の魚背“い(る)”で焼き上
げました。

極上のど黒醤油焼焼き 3,850円

大きめのど黒の切り身を醤油焼に漬け込み焼き
上げました。

のど黒姿焼き 2,640円

1尾約170gののど黒を珠洲天然塩にて尾頭つき
で焼き上げました。

鱧巻きたまご 2,200円

国産のうなぎを蒲焼にし、卵3個で焼きあげま
した。

だし巻きたまご 770円

こだわりのお出汁を利かし、上品な味わいに仕上
げました。

食事

焼きおにぎり(2個) 660円

しらす・大葉・胡麻を混ぜた特製焼きおにぎり。

ご飯セット 550円

石川産こひかり使用。

漬物盛り合わせ 770円

氷見うどん又は蕎麦(温・冷) 880円