

※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  
4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

いさぎ踊り喰い 880円

能登では春告げ魚と呼ばれる“いさぎ”  
この時期ならではのいさぎを踊り喰いで。

山菜天ぷら 1,650円

能登、加賀の山菜です。

焼はまぐり(2個) 2,750円

大振りのはまぐりを炭火で焼きました。

白魚と蛤の玉地蒸し 1,320円

白魚と蛤の茶碗蒸しです。

柳さわら露の薑味噌焼き 1,650円

サワラを醤油漬けにし、特製の露の薑味噌でどうぞ。

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。

うなぎ柳川鯛 2,200円

新ごぼうのさきがきと温泉卵で仕上げました。

うざく 1,320円

うなぎと胡瓜の酢の物です。

能登黒もずく 880円

七尾産の歯応えの強いもずくです。

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 3,135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たクリームチーズ。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 1,650円

富山名産

白海老握き揚げ 1,650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 3,135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 2,420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 880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