

※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 10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

松茸どびん羹 3,300円

松茸の香りと風味を用い込めた料理です。
酢桶を緩り召し上がってください。

松茸炭火焼き 5,500円

珠洲揚げ浜塩を振って、備長炭で丁寧に
焼き上げました。

松茸天ぷら 5,500円

薄い衣でさつと揚げた天ぷらです。
松茸の香りと食感を楽しめます。

きのこ天ぷら 1,320円

舞茸など旬のきのこの天ぷらを珠洲揚げ浜塩で。

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。

うなぎ源平焼き 2,970円

国産うなぎ半身を蒲焼と白焼きの両方を味わえま
す。

うなぎ柳川鍋 2,200円

温度玉子を乗せた柳川鍋です。

うざく 1,100円

うなぎと胡瓜の酢の物です。

子持ち鮎炭火焼き (1本) 1,320円

庄川産の子持ち鮎です。

子持ち鮎唐揚げ (1本) 1,320円

庄川産の子持ち鮎です。

煮物

鴨落部 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

あわび千枚造り 6,600円

約200gのあわびを千枚造りに。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。

甘露老 (5本) 1,760円

地物の甘露老です。

珍味

能登名産 干しくらこ 6,600円

なまこの卵巣を干した高級珍味。
別名: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

鰻(ごり)唐揚げ (3本) 2,750円

加賀料理、綺麗な川でしか生きれな
い大変貴重な鰻。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

白海老極き揚げ 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醤“いる”で焼き上
げました。

極上のど黒醤油糀焼き 3,850円

大きめのど黒の切り身を醤油糀に漬け込み焼き
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。

鰻巻きたまご 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

うなぎ重(お吸い物・香物付) 4,180円

ご飯の量は柔軟に対応いたします。

ひつまぶし(お出汁・香物付) 4,290円

ご飯の量は柔軟に対応いたします。

うなぎ茶漬け (香物付) 1,650円

香ばしく焼き上げたうなぎ蒲焼きのお茶漬けで
す。

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

石川産こしひかり使用。

漬物盛り合わせ 770円

氷見うどん又は蕎麦(温・冷) 880円