

※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 8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

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。

うぎく 1,100円

加賀野菜の太胡瓜とうなぎの酢の物です。

どじょう蒲焼き(3本) 660円

金沢の夏の風物詩。金沢では蒲焼きと言えばどじょうの蒲焼。こりこりした骨の食感が美味。

焼きはまぐり(2個) 3,300円

大振りのはまぐりを直火で焼きあげます。

さぎえ壺焼き(1個) 1,320円

大き目のさぎえです。仕入れによって小さい場合は2個となります。

鮎炭火焼き(2本) 1,650円

庄川産の小さな鮎です。

鮎天ぷら・唐揚げ(2本) 1,650円

庄川産の小さな鮎です。

能登黒藻酢 660円

苗床えの強い能登の黒もずくです。

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あげました。

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、綺麗な川でしか生か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(うまき) 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

石川県産こいかり使用。

漬物盛り合わせ 770円

氷見うどん又は蕎麦(温・冷) 880円