

【月～木・日曜日】

コース料理・逸品料理のご予約を承っております。

【金・土曜日】

コース料理のみご予約を承っております。

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。  
※ご予約については、事前にお問い合わせください。

料理旅館 金沢茶屋

11月のおすすすめ逸品

【金額はサービス料込・税込表示となっております。】

## 旬菜

加能かに 1杯 (11月7日解禁) 44,000円～

石川県産ブランド蟹。3日前の予約で刺身・焼き・蒸しなど、ご希望の調理を承ります。

香箱かに 1杯 (11月7日解禁) 4,400円

年内しか味わえないずわい蟹の雌。赤い内子が絶品です。

かに足天ぷら 3,300円

ずわい蟹の足と季節の野菜の天ぷらです。珠洲揚げ浜塩で。

かにしゃぶしゃぶ 3,850円

季節の野菜と自家製ポン酢で。

かに酢 片身 (カナダ産) 1,650円

カナダ産のボイルずわい蟹です。

天然とらふぐ薄造り 5,500円

下関を中心に各地の最上の天然とらふぐをかばすて調合した自家製ポン酢で。

能登ふぐ唐揚げ 2,200円

能登で獲れた真ふぐをぶつ切にして、特製タレで味付けした唐揚げです。

うなぎ蒲焼き・白焼き 2,970円

国産うなぎ半身を備長炭で焼きあげます。

うなぎ蓮蓬し 1,650円

加賀蓮根を使用した蒸し物です。

うなぎ柳川鍋 2,200円

温泉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。

## 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。

## 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の七尾のルビー。

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:ばらこ。

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 880円

石川だけが許された珍味。

クリームチーズ吟醸漬 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

鰯(ごり)唐揚げ (3本) 2,750円

加賀料理。綺麗な川でしか生きられない大変貴重な鰯。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。

あわびいり焼き 6,600円

約200gのあわびを能登の魚醤"いり"で焼き上げました。

極上のど黒醤油焼 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。

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 (肝吸・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 (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