

【月～木・日曜日】

コース料理と逸品料理のみのご予約を承っております。

【金・土曜日】

コース料理のご予約を承っております。

逸品料理のみのご予約は承っておりません。

料理旅館 金沢茶屋
十月のおすすめ逸品

【金額はサービス料込・税込表示となっております。】

旬菜

焼き松茸 3,850円

外国産松茸を炭火で焼きあげます。

松茸天ぷら 3,850円

外国産松茸
能登天然塩で。

松茸どびん蒸し 3,850円

海老、自身、银杏などが入っています。
酢桶を絞って召し上がれ。

子持ち鮎塩焼き(2本) 1,430円

富山県庄川産の子持ち鮎
炭火で焼きあげます。

子持ち鮎唐揚げ(2本) 1,430円

富山県庄川産の子持ち鮎

子持ち鮎甘露煮 880円

富山県庄川産の若鮎。

かます幽庵焼き 1,100円

能登産かます使用。

ふかひれ玉地蒸し 1,980円

ふかひれとオイスターソースの茶碗蒸し。

うなぎ蒲焼き 2,750円

愛知県三河一色産のうなぎを半身
自慢のタレで備長炭で焼きあげます。

うなぎ白焼き 2,750円

愛知県三河一色産のうなぎを半身
白醤油で備長炭で焼きあげます。

うなぎ栗まんじゅう 1,100円

栗を使った蒸し物です。
うなぎと共にごどうぞ。

煮物

鴨活部 1,320円

加賀料理の代表です。

鯛あら炊き 1,650円

鯛、のど牛蒡を甘辛く煮込んだ魚料理。

お造り

あわび千枝造り 4,400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 2,200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。

金沢甘海老 1,760円

地物ブランドの甘海老です。

赤西貝(5粒) 1,650円

七尾湾でしか獲れない巻き貝。
列名:七尾のルビー。

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 1,980円

なまこの腸の塩漬。日本酒にぜひ。

ふぐ真子ぬか漬 660円

石川だけが許された珍味。

クリームチーズ吟醸漬 660円

大吟醸の酒粕に漬け込んだ
ワインに良く合います。

揚げ物

鮓(ごり)唐揚げ 2本 1,650円

加賀料理 綺麗な川でしか生かれない
大変貴重な鮓。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 5,500円

石川ブランド 能登牛100g

能登あわびバター焼き 4,400円

能登あわびを使用。
バター風味で焼き上げました。

極上のど黒醤油糀焼き 3,300円

1尾500g以上ののど黒の切り身
醤油糀に漬け込み焼きあげました。

のど黒鰻焼き 2,310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) 1,320円

愛知県三河一色産の鰻を蒲焼にし
玉子3個で焼きあげました。

だし巻きたまご 660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

へしこ茶漬 香の物付 880円

さばのぬか漬

ふぐ真子茶漬 香の物付 880円

ふぐ真子のぬか漬

焼きおにぎり(2個) 660円

大野醤油で香ばしく焼き上げました。

ご飯セット 550円

能登産こひかり使用。

漬物盛り合わせ 660円

氷見うどん 温・冷 660円

蕎麦 温・冷 660円

【月～木・日曜日】
コース料理と逸品料理のみのご予約を承っております。
【金・土曜日】
コース料理のご予約を承っております。
逸品料理のみのご予約は承っておりません。

【提供期間:11/7～30】

料理旅館 金沢茶屋
十一月のおすすめ逸品

【金額はサービス料込・税込表示となっております。】

旬菜

加能蟹 1杯 要予約 33,000円

石川のブランド蟹 約1kgの物をご用意いたします。蟹刺し・蒸し蟹・天ぷらなど

北産茹でずわい蟹 要予約 16,500円

北海道産・山陰産など仕入状況で変わります。

香箱かに 3,300円

ずわい蟹のメス、赤い内子が絶品。石川は年内で禁漁となります。

天然ぶりのお刺身 2,200円

能登・氷見・青森などの仕入れの状況で変わります。大根おろしを添えて。

ぶりがま塩焼き 2,200円

天然ぶりがまを2分1カットで。

天然とらふぐ薄造り 5,500円

下関直送の天然とらふぐです。特製ばん酢でどうぞ。

ふぐ皮ボン酢 1,760円

三種類のふぐ皮を特製ばん酢で。

能登なまこ酢 1,320円

茶振りしたなまこをボン酢で。

ふかひれ玉地蒸し 1,980円

ふかひれとオイスターソースの茶碗蒸し。

うなぎ蒲焼き 2,750円

愛知県三河一色産のうなぎを半身自慢のタレで備長炭で焼きあげます。

うなぎ白焼き 2,750円

愛知県三河一色産のうなぎを半身白醤油で備長炭で焼きあげます。

煮物

鴨活那 1,320円

加賀料理の代表です。

鯛あら炊き 1,650円

鯛、のど牛蒡を甘辛く煮込んだ魚料理。

お造り

あわび千枝造り 4,400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 2,200円

その日に仕入れた鮮魚5種類を盛り合わせのお造りです。

金沢甘海老 1,760円

地物ブランドの甘海老です。

赤西貝(5粒) 1,650円

七尾湾でしか獲れない巻き貝。列名:七尾のルビー。

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 1,980円

なまこの腸の塩漬。日本酒にぜひ。

ふぐ真子ぬか漬 660円

石川だけが許された珍味。

クリームチーズ吟醸漬 660円

大吟醸の酒粕に漬け込んだワインに良く合います。

揚げ物

鰻(ごり)唐揚げ 2本 1,650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 5,500円

石川ブランド 能登牛100g

能登あわびバター焼き 4,400円

能登あわびを使用。バター風味で焼きあげました。

極上のど黒醤油焼 3,300円

1尾500g以上ののど黒の切り身醤油焼に漬け込み焼きあげました。

のど黒塩焼き 2,310円

1尾約170gののど黒を珠洲天然塩にて尻尾つきで焼きあげました。

鰻巻きたまご(うまき) 1,320円

愛知県三河一色産の鰻を蒲焼にし、玉子3個で焼きあげました。

だし巻きたまご 660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

へしこ茶漬 香の物付 880円

さばのぬか漬

ふぐ真子茶漬 香の物付 880円

ふぐ真子のぬか漬

焼きおにぎり(2個) 660円

大野醤油で香ばしく焼きあげました。

ご飯セット 550円

能登産こひかり使用。

漬物盛り合わせ 660円

氷見うどん 温・冷 660円

蕎麦 温・冷 660円