

如 月

# お勧めの逸品

## (酒肴)

燕寿司	一、五〇〇円
河豚粕漬	一、五〇〇円
子持昆布	一、六〇〇円
数の子	一、六〇〇円
チーズ盛り合わせ	一、八〇〇円
鮎真子うるか	二、〇〇〇円
このわた	二、五〇〇円
からすみ	三、〇〇〇円

## (カウンター炭火焼)

旬の野菜焼き	一、五〇〇円
鰯塩焼	三、〇〇〇円
のどぐろ塩焼	四、五〇〇円
干口子	五、〇〇〇円

## (お椀)

本日の吸物	二、五〇〇円
鯛蟹餅花真丈	二、〇〇〇円
相並葛打ち	二、〇〇〇円

## (お造り)

本日のおすすめ	三、〇〇〇円
甘海老	三、〇〇〇円
河豚薄造り	五、〇〇〇円
刺身盛り合わせ四種	四、五〇〇円

## (焼物)

和牛サーロインステーキ	五、五〇〇円
蒸し鮑バター焼	六、五〇〇円

## (煮物)

小鯛唐蒸し	一、六〇〇円
金沢おでん	二、〇〇〇円
鴨治部煮	二、五〇〇円
和牛治部煮	四、〇〇〇円

## (揚げ物)

鱈白子天婦羅	二、〇〇〇円
春野菜天婦羅	一、八〇〇円
河豚唐揚げ	二、五〇〇円
野菜天婦羅	一、五〇〇円
巻海老天麩羅	三、〇〇〇円

## (酔の物)

もずく酢	八〇〇円
金時草お浸し	一、〇〇〇円
白子ポン酢	二、〇〇〇円
図合蟹	七、〇〇〇円

## (追肴)

加賀珍味	二、四〇〇円
<small>甘海老このわた、ごり佃煮、河豚粕漬、こんか鯛</small>	
おつまみセツト	一、八〇〇円
<small>河豚粕漬、たたまみ鯛、ごり佃煮、ナッツ</small>	
胡桃佃煮	八〇〇円
こんか鯛(鯛の糠漬)	八〇〇円
へしこ(鯖の糠漬)	八〇〇円
たたまみ鯛	八〇〇円
香の物	八〇〇円

## (お食事)

本日の御飯	一、二〇〇円
焼きおにぎり(二個)	一、〇〇〇円
茶漬(海苔又梅)	一、六〇〇円
加賀手打ち蕎麦	一、六〇〇円

## (水菓子)

季節の果物	時価
お抹茶と甘味	一、〇〇〇円

表示価格は全て本体価格(税抜き)でございます。  
当店のお米は全て国内産を使用しています。