

夏のおすすめ料理

Seasonal a la carte



和牛と能登河豚の炙り 燻製ポン酢 1人前 2,530円

さっと炙った上質な和牛と、能登河豚のコラボレーション。加賀棒茶で燻した燻製ポン酢がさら旨味がを引き立てます。日本酒やワインのつまみにおすすめ!



毛蟹（加賀橋立港産）燻製醤油 1人前 6,325円

加賀市橋立港に揚がる旬の毛蟹。旨味あるかに肉や味噌を、刺身とポイルでお楽しみいただきます。葉渡莉特製の燻製醤油とご一緒に。

【期間】 2022年7月25日（月）～2022年8月31日（水）

- ・ 料金はサービス料15%と消費税10%を含みます。
- ・ 事前予約がおすすめです。数に限りがございます。あらかじめご了承くださいませ。
- ・ 写真はすべてイメージです。