

## 7-8月 夏の御献立 Aコース 全10品



※◎= グレードアップ料理

- 【食前杯】 柚子蜜ジュース
- 【先付】 白和え 活鮑肝酢和え めぎす魚麵 ◎
- 【造り】 鮮魚五種盛り (加賀醤油 / 燻製ポン酢) ◎
- 【煮物】 鯛焼浸し ◎
- 【焼物】 のどぐろ柚庵レモン焼 夏鴨塩焼 アズキ貝山椒煮 ◎
- 【焜炉】 緑茶糎しゃぶ サラダ仕立 A4和牛 能登豚 ◎
- 【揚物】 海老春巻 ◎
- 【酢物】 能登もずく酢 ◎
- 【食事】 漁火漁の烏賊釜飯 ◎
- 【水物】 パッションフルーツゼリー メロン ケーキ ◎

### ■御献立ポイント

- 【先付】 肝酢和えには活鮑と蒸し鮑の両方を。食感の違いをお楽しみください。
- 【造り】 五種の贅沢盛りに加え、Bコース、Aコース限定の「燻製ポン酢」をご用意。加賀棒茶で燻した香りをお楽しみください。
- 【焼物】 北陸の海の王者、のどぐろをご用意。
- 【焜炉】 Bコース、Aコース限定。緑茶のカテキンが牛のくさみを和らげ、あっさりサラダ仕立てでお召し上がりいただきます。
- 【食事】 烏賊のいしるをベースに、旨味を余すことなく炊き上げました。

## 7-8月 夏の御献立 Bコース 全10品



※◎= グレードアップ料理

- 【食前杯】 柚子蜜ジュース
- 【先付】 白和え めぎす魚麺 蒸シアワビ酢味噌和え ◎
- 【造り】 鮮魚三種と栄螺の盛り合せ (加賀醤油 / 燻製ポン酢) ◎
- 【煮物】 鯛焼浸し ◎
- 【焼物】 鱸柚庵レモン焼 夏鴨塩焼 アズキ貝山椒煮 ◎
- 【焜炉】 緑茶糎しゃぶ サラダ仕立 A4和牛 能登豚 ◎
- 【揚物】 海老春巻 ◎
- 【酢物】 能登もずく酢 ◎
- 【食事】 夏野菜の五目釜飯
- 【水物】 パッションフルーツゼリー

### ■御献立ポイント

- 【先付】 鰻の香ばしさを感じる白和え。
- 【造り】 Bコース、Aコース限定の「燻製ポン酢」をご用意。  
加賀棒茶で燻した香りをお楽しみください。
- 【焜炉】 Bコース、Aコース限定。緑茶のカテキンが牛のくさみを和らげ、  
あっさりサラダ仕立てでお召し上がりいただきます。
- 【食事】 夏野菜の旨味広がる、目にも楽しい五目釜飯。

## 7-8月 夏の御献立 Cコース 全10品



- 【食前杯】 柚子蜜ジュース
- 【先付】 胡麻豆腐 めぎす魚麵
- 【造り】 地鱈炙り 鯛 甘海老（加賀醤油）
- 【煮物】 海老黄身煮
- 【凌ぎ】 冷汁 粒蕎麦
- 【焼物】 鰯柚庵レモン焼
- 【焜炉】 無水調理 能登豚の米酢糀蒸し
- 【揚物】 揚げ出し
- 【食事】 夏野菜の五目釜飯
- 【水物】 パッションフルーツゼリー

### ■御献立ポイント

- 【焜炉】 野菜から出る水分の旨味だけでお召し上がりいただく無水調理。  
加熱することで米酢の酸味は和らぎ、  
塩糀と合わせて夏らしいさっぱりとした味わいになります。
- 【煮物】 甘海老出汁をベースに、南瓜ペーストを入れて餡に。
- 【凌ぎ】 麦のような食感の粒蕎麦は、たっぷりの薬味とともにさらりと冷汁で。