

# お品書き 花椿

本日の食前酒

季節の彩り八寸

加賀蓮根蓮蒸し

季節のお造り

小山屋のほんのり甘口のお醤油で

能登豚西京朴葉焼

大根吹き寄せ 柚子味噌

本日の海鮮鍋

能登河豚唐揚

能登のこしひかり 赤出汁 香の物

林檎ムース 林檎グラッセ

二〇二〇年冬  
料理長 酒井誠史



※当日の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。