

# お品書き 風椿

本日の食前酒

季節の彩り八寸

ずわい蟹

加賀蓮根蓮蒸し

季節のお造り

珠洲天然塩と七尾小山屋のお醤油で

のど黒塩麴杉板焼

大根吹き寄せ 柚子味噌

特選牛すき焼き

能登のこしひかり 赤出汁 香の物

加賀棒茶ジェラート 季節の果物

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。