

お品書き 空椿

本日の食前酒

鮫鰾肝ポン酢

季節の彩り八寸
雪洞の灯りと共に

季節のお造り
珠洲天然塩と小山屋のお醤油で

のど黒塩麴杉板焼

鱈白子寄せ鍋

ずわい蟹昆布舟蒸し

能登牛の自家製味噌焼き

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。