

## お品書き

金沢チップス

小鯛の笹漬け

紅鮭ミルフィーユ

サーモンのフリヴォリテ

ローストビーフ

鮑煮

白エビマリネ

海老のレモン煮

烏賊の海女漬

ズワイガニ棒肉のマリネ

牛肉しぐれ煮

鯖西京漬け

ミニおはぎ

五郎島金時スイートポテト

カシユーナッツ飴炊き

和倉温泉 加賀屋  
総料理長 宇小 藤雄



### 金沢チップス（金沢蓮根）

加賀藩の時代から栽培されていると言われる蓮根、でんぷん質も豊富で粘りもあり、節目も太くしつかり肉厚な蓮根です。

### 小鯛の笹漬け

福井県小浜市の郷土料理で、黄鯛（れんこ鯛の幼魚）を三枚におろし、酢でぐめ小さな杉樽に笹の葉と一緒に詰めました。程よい酸味と小鯛の歯応えが特徴です。

### ローストビーフ

良質の牛肉を丁寧に蒸し焼きにし、柔らかく仕上げました。肉質の食感と合わせたソースとの相性をお楽しみください。

### 白エビマリネ

小型のエビで、主に富山県で水揚げされています。ホタルイカやブリと共に富山県の名産品とされており、富山湾の宝石とも称されています。さっぱりと酸味を効かせたマリネに仕上げました。

### 烏賊の海女漬

イカの醤油漬けに蒸し雲丹を加えることで、味がさらにまろやかになり、高級感を醸し出す加賀屋こだわりの味わいとして多くのお客様にいただきました。

### 五郎島金時

加賀伝統野菜のひとつでもあり、日本で一番糖質系のさつまいものため、ほくほく感が強いのが特徴です。その甘味を活かした一口サイズのスイートポテトです。

加賀屋の伝統でありこだわり続けてきた「和」の味わいと華やかさと彩りある「洋」の味わいをあわせた魅力あるアソート。少しでも皆様の御気持が華やぐように、そしてご家庭でもお手軽にお楽しみいただけるように心をこめてご用意いたしました。