

お品書き

【一の重 花】

- 金沢チツプス
- 小鯛の笹漬け
- 紅鮭ミルフィーユ
- サーモンのフリヴオリテ
- 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
- 牛肉しくれ煮
- 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

【二の重 月】

- 海老と野菜のテリリーヌ
- パーナ貝燻製
- カジキ昆布ダ
- あさり旬菜酢味噌和え
- 合鴨スモークパストラミ
- いくら醤油漬け
- 加賀太鼓
- 海老の艶煮
- 真いか白味噌柚子胡椒
- 鰯西京焼き
- 鶏の塩麴焼き
- 蛸の煮付け
- いちご風味大福
- 五郎島金時旨煮
- 栗入りきんつば

和倉温泉 加賀屋
総料理長 宇小 藤雄



金沢チツプス（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は、でんぷん質も豊富で粘りもあり、節目も太くしっかりと厚みを感じます。

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。

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。

烏賊の海女漬け
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。わいととして多くのお客様に選ばれております。

五郎島金時
加賀伝統野菜のひとつでもあり、日本で一番の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。

カジキ昆布ダ
富山県民に親しまれているカジキを厚切りにして、昆布でぐめました。山葵醤油を使うとさらに美味しくなります。

合鴨スモークパストラミ
肉質の柔らかい鴨肉を燻製し、ブラックペッパーなどの香料で味にアクセントを加えました。

真いか白味噌柚子胡椒
国産するめいかを主原料に白味噌ベースに柚子胡椒を加えて味付けしました。ほんのり香る柚子風味が特徴です。

鶏の塩麴焼き
良質の鶏肉をじっくりと糎に付け込み旨味をしみこませ丁寧に火入れをして脂身を用いた味わいです。程よい食感とまろやかな味わいをお楽しみください。

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」の味わいをあわせ魅惑力あるアソート。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。