北陸フェア

2月末まで

ご当地の食文化を、
存分にご堪能ください。

生ほたるいか石焼き
650円(税別)

富山で愛される「ほたるいか」。
濃厚なコクに溢れた旨味を
存分に堪能いただける逸品です。

越前かれい一夜干し
650円(税別)

肉厚で弾力があり、甘味を帯びた濃厚な味わいを
存分に。福井県で水揚げされたかれいです。

合鴨治部煮 890円(税別)

柔らかく似た合鴨の旨味を、絶妙なとろみで
閉じ込めました。金沢を代表する味です。

河豚子糠漬け茶漬け
600円(税別)

河豚の卵巣を2年以上醗酵・熟成させ、まろやかで
奥深い旨味に仕上げた糠漬け。石川県の名物です。

げんげの唐揚げ 680円(税別)

富山名物。漢字で「幻魚」と書く深海魚で、
コラーゲンに富み、プルプルの食感です。

能登産岩もずく 350円(税別)

磯の風味やシャキシャキとした歯ごたえが
お愉しみいただけます。

北陸の銘柄地酒

富山

立山(たてやま) 五百万石(ごひゃくまんごく)

生もと純米吟醸 850円(税別) 一合

濃味にして柔らかい口当たり。酒米「五百万石」を伝統の生酛造りで醸したお酒。

福井

梵(ぼん) 艶(つや)

純米大吟醸 900円(税別) 一合

0℃以下で約1年間氷温熟成された酒をブレンド。華やかな香りが広がります。

※掲載されている料理の食材は北陸産以外のものも含まれます。
※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

3月は「三陸フェア」です。お楽しみに!