食でつなぐ
石川
応援フェア
11/1-12/30

加賀・能登が育んだ豊かな食材を、
シェフの感性と技が織りなすコースでご堪能ください。

Discover the rich flavors of Kaga and Noto through a specially curated course menu, artfully crafted by our chef to showcase the finest local ingredients of Ishikawa Prefecture.

石川フェア ディナーコース
ISHIKAWA Fair Dinner Course



《アミューズ / Amuse》
“能登産かぼちゃ”のポタージュ
Creamy Pumpkin Soup

《前菜 / Appetizer》
“石川県産ぶり”と“源助だいこん”のカルパッチョ　柚子ドレッシング
Shaved Yellowtail with DAIKON and YUZU Dressing

《リゾット / Risotto》
“のと115”椎茸と“ひゃくまん穀”米のリゾット
Shiitake Mushroom Risotto

《魚料理 / Fish》
“輪島ふぐ”のムニエル　香草バターソース
Pufferfish Meunière with Herb-Butter Sauce

《肉料理 / Meat》
“能登牛”のロースト　“加賀れんこん”と“金沢春菊”
Roasted Wagyu Beef with Lotus Root and Crown Daisy

《デザート / Dessert》
”五郎島金時”のミルフィーユ
Sweet Potato Napoleon

《小菓子 / Petit Fours》
本日のプティフール
Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥12,800