

ズワイガニの次は毛ガニ！！

「毛ガニといえば北海道」の常識をくつがえす能登の春風！！

能登輪島産“毛ガニ”丸ごと一杯と旬のホタルイカ・白海老のしゃぶしゃぶ会席

毛ガニと言えば北海道に行かないと食べられない高級食材というイメージをお持ちの方も多いと思いますが、実は北陸でもこの時期毛ガニが獲れるんです！ちなみに、毛ガニというのは通称で正式な名称はオオクリガニと呼びます。

休暇村能登千里浜では今季のオススメコースとしてこの能登の春の味“毛ガニ”をまるごと1杯（約360g以上）茹で上げご提供する「春会席コース」をご用意致しました！！

北海道ほどのブランド力がなく、また漁獲量も多くないため知名度こそそれほど高くありませんでしたが、日本海の荒波にもまれ育った能登輪島産の毛ガニは、身が引き締まり、肉付きや濃厚な味、香り、どれをとっても北海道のものに勝るとも劣らない至極の一品です。ズワイガニとはまたひと味違った味わいで地元でも人気の高い旬物です！

北陸自慢のちょっと贅沢な春の味覚を食べに、少しだけ足を伸ばしてみませんか？



～お品書き～

- 先附 春の山菜煮浸し
- 前菜 毛ガニ姿茹で
- 造り 桜小鯛姿盛り
- 焼物 竹の子梅香焼き
- 台物 蛸いか・白海老のしゃぶしゃぶ
- 揚物 山菜の天婦羅
- 酢物 鱈のたたき

※ご飯・吸物・漬物・デザートなどは

ミニバイキング形式でご用意

能登輪島産毛ガニとホタルイカ・白海老のしゃぶしゃぶ会席 お一人様¥13,800円～（平日大人2名1室利用時）

写真のしゃぶしゃぶの具材は2人前になります。

※期間：24/3/19～5/31まで（要予約）

茹でて毛ガニ（約360g以上）一杯と富山湾で水揚げされた新鮮なホタルイカ・白エビのしゃぶしゃぶ、春小鯛とも呼ばれる脂の乗った旬の桜鯛の姿盛りをメインに厳選された刺身や、七尾港でとれた鱈のたたき、能登山菜のこごみやふきのとう等春の山菜を贅沢に使用した天ぷらや煮浸し、竹の子の梅香焼きなど、どれをとっても春の息吹きを感じさせる春のフルコースとなっております。また、毛ガニは、活きた毛ガニを調理場スタッフが茹で上げお客様にご提供いたします。毛ガニをメインに能登ならではの旬の味覚を春らしい色合いと共に贅沢に楽しめるのが本コースの最大の魅力です。春の味覚の王様“毛ガニ”をぜひこの機会にお召し上がりください。

<お問い合わせ先>

財団法人休暇村協会 休暇村能登千里浜

TEL：0767-22-4121 FAX：0767-22-4314 E-mail：noto@qkamura.or.jp