

季節のお造りが六点盛り  
旬の魚介と山菜に舌鼓～春の味めぐり～

暖流と寒流の混ざり合う能登海域だからこそ楽しみことのできる季節の海の幸、世界農業遺産「能登の里山、里海」が育む山の幸。

寒さも緩み能登に春を告げる優しい風とともにやってくる“能登の恵み”にこだわった宝石箱のような美しい旬の味覚を心ゆくまでご堪能ください。



～お品書き～

- 先附 ぜんまいと独活のきんぴら  
前菜 鯛の揚びだし へしこ手鞠寿し  
白魚ゆかり揚げ  
造り 季節の魚貝六点盛り  
台物 いしる鍋梅香仕立て  
皿盛 サーモンと生ハムのマリネ  
揚物 筍とホタテのフライ  
蓋物 鱈巻繊蒸し

※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。

春の味めぐり お一人様¥11800円～（平日大人2名1室利用時）期間：24/3/19～24/5/31まで（要予約）

北陸産甘エビの他たっぷりのお刺身をメインに、前菜には身がしまった鯛の揚びだしや北陸産白魚のゆかり揚げ、真サバを糠に長期間漬け込む事により魚の旨味を濃縮した特産品サバのぬか漬け“へしこ”の手鞠寿し、化学調味料等を一切使わない能登名産の魚醤“いしる”を使用した富山湾で水揚げされたホタルイカと魚貝鍋の梅香仕立て、今が旬サクサクの筍とホタテのフライ、北陸産の春の高級魚“鱈”の蓋物など、旬をしっかりとおさえながら、能登ならではの郷土の味を調理長が春らしくアレンジしご提供する春のおススメ味覚コースとなっております。

一新された春の自慢の会席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