

発酵3種の前菜

塩糀で漬け込んだローストビーフ
へしこマスカルポーネ
ほうれん草のくるみ・しょうゆ糀和え

彩りサラダ

糀ドレッシングと合わせて

薬膳スープ

塩糀を使った季節の薬膳食材を使った
体を滋養するスープ

メイン（以下よりお選び頂けます）

肉 荒切りハンバーグ 塩糀トマトソース
魚 白山麓イワナの能登塩焼き

ご飯

白山麓の美味しいお米を、食物繊維・ビタミン
ミネラルが豊富な五分づきで炊き上げました。

糀のお漬物

7種の野菜が一度に摂れるオリジナルな漬物です。

加賀棒茶ブレンド（サービス）

香り高き加賀棒茶と白山麓の薬草を独自にブレンド
しました。

デザート

デザートを珈琲or紅茶に変更できます。

追加216円でデザート＋珈琲or紅茶にできます。