

1日1組限定のオーベルジュ ル・ヴァン
標高差 2702m 山と海の和洋発酵創作料理で、
毎日できる胃腸の健康づくりを。

輪島港赤ガレイのカルパッチョ 糀ドレッシング

自家製マスカルポーネ&へしこ
加賀麩と自家製フキ味噌 しょうゆ糀仕立て
白山麓で採れる山菜のピザ
塩糀で漬けたローストビーフ 糀の甘ダレ

糀のゴマだれ お米の冷やし麺

白山麓の大豆から作る手づくり豆腐

白山のめぐみの滋養スープ

旬の山菜・野草などの米粉フライ

岩魚の塩焼き

7種の野菜が摂れる糀のおつけもの
目の前の田んぼで作られたお米のご飯

2日間かけてつくったマスカルポーネチーズケーキ

加賀棒茶ブレンド
(庭に自生する野趣あふれるスギナと加賀棒茶)

#塩糀 #糀甘酒 #しょうゆ糀 #糀ドレッシング #みそ
#糀の甘だれ #発酵調味料そのものから手づくりしています
#朝採れ無農薬野菜 #野草 #薬草 #山菜 #中医薬膳指導員