

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。

--本日のランチ--

輪島港アワテカレイのカルパッチョ 糀のドレッシング
じゃがいもの冷製スープ 塩糀仕立て
自家製マスカルポーネとへしこ
白山麓で採れる山菜の米粉ピザ

お米の冷やし麺 糀の胡麻だれ

野草・岩魚・加賀車麩の米粉フライ 糀のドレッシング

塩糀で漬け込んだローストビーフ丼 糀の甘だれ (肉)

or

白山麓の岩魚の塩焼き (魚)

白山市河内町産のごはん&自家製味噌汁

7種の野菜が摂れる糀のおつけもの

2日間かけてつくってマスカルポーネチーズケーキ or 珈琲・紅茶
(+216円でデザートセットに出来ます)

加賀棒茶ブレンド

(加賀棒茶+庭のスギナ・決明子・黒豆)