

Food 10:00-11:00 14:00-17:00

Rice

能登豚ミートライス

Pork on rice with demiglace sauce

※特製デミグラスソースと豚角煮に温野菜を添えたライス。

Pork & boiled vegetables on rice with brown sauce

¥1,500



能登豚ミートライス

白山堅豆腐カレー

“Hakusan Katadohu” Curry

¥1,500

Pasta

能登牛と能登豚のミートソースパスタ

フィットチーネの生パスタ

Meat sauce (beef&pork) of fresh fettucine pasta

¥1,700

金時草とじゃこのオイルパスタ からすみ風味

“KINJISOU” & tiny sardines pasta with dried mullet roe

¥1,700



金時草とじゃこのオイルパスタ からすみ風味

A La Carte

旬の魚介のグリル季節野菜添え

Grilled seafood

with seasonal vegetable

¥2,100

能登豚のソテー季節野菜添え

Sauteed “NOTO” pork

with seasonal vegetable

¥2,300

能登牛のソテー季節野菜添え

Sauteed “NOTO” Japanese black cattle

with seasonal vegetable

¥3,500



能登牛のソテー 季節野菜添え

Salad/Soup

シーザーサラダ (2人前) ¥1,100

Caesar salad (for two people)

本日のスープ

Today's soup

¥750

オニオングラタンスープ

Onion soup

¥800

※写真はイメージです。季節によって内容が異なりますのでご了承下さい。

The photograph is an image. The content is different according to the season.

お食事メニューに組み合わせて、一緒にいかがですか。 Set Menu

*ミニサラダ Mini Salada + ¥300

*バゲット Baguette + ¥200