

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

¥1,464
(税込 1,610)



能登豚ミートライス

白山堅豆腐カレー

“Hakusan Katadohu” Curry

¥1,464
(税込 1,610)

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

¥1,636
(税込 1,800)



能登牛と能登豚のミートソースパスタ

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

¥1,636
(税込 1,800)

A La Carte

旬の魚介のグリル季節野菜添え

Grilled seafood

with seasonal vegetable

¥2,000
(税込 2,200)



旬の魚介のグリル季節野菜添え

能登豚のソテー季節野菜添え

Sauteed “NOTO” pork

with seasonal vegetable

¥2,273
(税込 2,500)

能登牛のソテー季節野菜添え

Sauteed “NOTO” Japanese black cattle

with seasonal vegetable

¥3,364
(税込 3,700)

Side Menu

シーザーサラダ (2人前)

Caesar salad (for two people)

¥1,091
(税込 1,200)

本日のスープ

Today's soup

¥727
(税込 800)

フライドポテト (2人前)

Fried potato (for two people)

¥694
(税込 750)

オニオングラタンスープ

Onion soup

¥773
(税込 850)

※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 + ¥318 (税込 350)

*バゲット Baguette + ¥227 (税込 250)

Food 17:00-last

前菜プレート
Appetizer plate

¥1,182
(税込 1,300)



前菜プレート

チキントマト煮込み(バケット付)
Chicken tomato stew (with baguette)

¥1,464
(税込 1,610)



チキントマト煮込み(バケット付)

スープ(バケット付)
Soup (with baguette)

¥1,000
(税込 1,100)



スープ(バケット付)

3種豆のベジタブルカレー
Mix beans vegetable curry

¥1,464
(税込 1,610)



3種豆のベジタブルカレー

白山堅豆腐カレー
“Hakusan Katadohu” Curry

¥1,464
(税込 1,610)



白山堅豆腐カレー

※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 + ¥319 (税込 350)

* バゲット Baguette + ¥228 (税込 250)