

能登牛、能登ふぐ、旬の魚で 能登を満喫！

夏季
限定

能登牛と雲丹
鉄板焼き
うに釜めし



能登牛鉄板焼き

能登で丹誠込めて育てられた能登牛
肉のきめが細かく、良質の脂肪が特徴です
鮑と一緒に鉄板焼きでお召し上がりください

販売期間 平成29年7月1日～8月31日

1泊2食
お一人様

11,880円～

(税込・入湯税別)

*上記料金は平日に和室2名様でご利用の際の金額です。部屋タイプ・人数により料金が異なる場合がございます。
*土・休前日・夏休み期間(8/1～8/20)にご利用の際は上記料金に1,080円加算されます。
*時季により料理内容・器が一部変更となる場合がございます。*お食事のみ5,400円税込



雲丹釜飯

雲丹の風味が香る釜飯
お米から炊き込みますので
炊き立てをお召し上がりい
ただけます



お造り

旬の魚貝をお造りで
新鮮なお刺身を五種
盛りでお楽しみください



能登ふぐ白焼き

水揚げ量日本1位の能登ふぐ
味・食感そのままに塩焼きで
お召し上がりください

- お品書き
- 付 出 季節物二種
 - 造 里 刺身五種盛
 - 台 物 鉄板焼き
 - 能登牛・あわび
 - ミニサラダ
 - 焼 物 能登ふぐ白焼き
 - 蒸 物 能登の海藻茶碗蒸し
 - 揚 物 穴子と夏野菜天
 - 御 飯 雲丹釜めし
 - 香 物・汁・デザート



-絶景と天然温泉が自慢の宿-

国民宿舎 能登小牧台
-Noto Omakidai-

TEL 0767-66-1121

【能登小牧台HP】 <http://www.omakidai.jp/>

〒929-2214 石川県七尾市中島町小牧井部 5 5