

秋限定

平成29年

9月1日～11月14日



能登の秋を愉しむ 里山里海からの恵み

のどぐろ 塩焼きと 秋会席

白身の王様のどぐろ

あ〜んと開けた大きな口の奥のどの部分が黒いことから『のどぐろ』と呼ばれています。淡白な白身にたっぷりとのった濃厚かつ上品な脂、コクのある味わいが魅力です。



のどぐろ以外にも能登牛や能登ふぐなど地物食材にこだわりをご用意いたしました



能登牛鉄板焼き



能登ふぐ天ぷら



能登豚味噌鍋

のどぐろ塩焼き

秋会席と

おしながき

乾杯酒 加賀梅酒

先付 のどぐろ握り他

造り 五種盛

焼物 のどぐろ塩焼き

台物 能登豚味噌鍋

台物 能登牛鉄板焼き

揚物 能登ふぐと

木の子の天ぷら

蒸物 茶碗蒸し

御食事 鉦打米の白御飯

汁物・香物

デザート

1泊2食 お一人様 **13,650円**~
(税・入湯税込) お食事のみ 7,020円(税込)

※左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・休前日にご利用の際は上記料金の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。

—絶景と天然温泉が自慢の宿—
国民宿舎 能登小牧台

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55

