



# 能登ふぐ鍋と

# 能登牛 焼鉄板



## 天然ふぐ日本屈指の水揚げ量 『能登ふぐ』

能登に住む私たちにとって  
 ふぐはしばしば食卓にのぼるなじみの深い食材です  
 能登の豊かな海には様々な種類のふぐが生息しており  
 近年その水揚げ量は日本トップクラスとなりました。  
 近海でとれる天然のふぐを総称し『能登ふぐ』と呼んでいます

ふぐといえばどうしても高級というイメージがありますが  
 私たちの暮らしの中でのふぐは『気軽に食べられる美味しいお魚』  
 能登の恵まれた海で育った能登ふぐをぜひご賞味ください



お1人様 1泊2食 (税込・入湯税別)

# 12,960円~

※土・休前日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  
 ※要予約(2日前まで)

**シメのおすすめ**

能登ふぐ雑炊  
 能登ふぐのうま味たっぷりのお鍋に能登の巖のりと炊きたてのふっくらごはんを入れて、そこにほとんど玉子を落とせば…能登ふぐ雑炊のできあがり

御飯 能登ふぐ唐揚げ  
 汁・香物・漬物

油物 能登ふぐ唐揚げ

凌ぎ 中島菜  
 きのこうどん

先付 季節の小鉢  
 造里 五種盛り  
 台物 二種

能登ふぐ鍋  
 能登牛鉄板焼き

おしながき



ご予約お問合せ (0767) 66-1121

石川県七尾市中島町小牧井部55番地 〒929-2214  
 URL <http://www.omakidai.jp/>

絶景と天然温泉が自慢の宿

# 国民宿舎 能登小牧台