

錦秋の能登は美味力満載

のどぐろと能登牛

海宝 味宝

秋の主役「のどぐろ」！
たっぷりと2匹以上使用しました。
さらに、上質な脂で評価の高い【能登牛】と
地元野菜たっぷりの熱々せいる蒸しが
食欲の秋を満福にします。



おしながき

乾杯酒 能登の梅酒
先付 のどぐろ酢じめの和え物
肴 季節の3種盛り
造り 地魚と季節魚の五種盛り
蒸物 海藻入り茶碗蒸し
焼物 のどぐろの姿焼き
蓋物 のどぐろの煮付け
台物 能登牛と石川産野菜の熱々せいる蒸し
鍋物 石川のソウルフード
とり野菜鍋
飯物 鈍打米の新米釜飯
菓子 中島菜あつさり漬とのどぐろの佃煮添え栗羊羹と果物

のどぐろと能登牛会席

お一人様 1泊2食 **13,800円** (税込・入湯税別)

- ・当日の仕入れ状況により器や献立が変わる場合がございます
- ・宿泊料金は平日和室・洋室で2名様からの料金です
- ・和洋室は2,160円が加算されます
- ・シングル利用は1,080円が加算されます
- ・シーズン料金は1,080円が加算されます
- ・1室3名様以上の場合は540円割引となります

能登の里ごはん 一味景色 能登膳

能登の里海の幸をメインに季節の旬の料理を加えて少量づつ彩りよく盛り付けた会席料理です。
お一人様 1泊2食 **10,260円** (税込・入湯税別)

- ・当日の仕入れ状況により器や献立が変わる場合がございます
- ・宿泊料金は平日和室・洋室で2名様からの料金です
- ・和洋室は2,160円が加算されます
- ・シングル利用は1,080円が加算されます
- ・シーズン料金は1,080円が加算されます
- ・1室3名様以上の場合は540円割引となります

おしながき

付出 季節物二種
造り 地魚と季節魚の五種盛り
蒸物 海藻入り茶碗蒸し
洋皿 海鮮カルパッチョ
しのぎ 中島菜うどん
焼物 能登ふぐ白焼
揚物 能登ふぐと
ご飯 野菜天の盛り合わせ
菓子 鈍打米の釜飯
デザート



2018年9月1日(土)～11月30日(日)まで

ご予約 お問い合わせ
TEL 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/>



通年料理【万葉膳】 四季彩コース

お一人様
1泊2食 **8,640円**
(税込・入湯税別)

- ・当日の仕入れ状況により器や献立が変わる場合がございます
- ・宿泊料金は平日和室・洋室で2名様からの料金です
- ・和洋室は2,160円が加算されます
- ・シングル利用は1,080円が加算されます
- ・シーズン料金は1,080円が加算されます
- ・1室3名様以上の場合は540円割引となります

おしながき

菓子 フルーツ
汁物
揚げ物
飯物
台物
造り
付出し

季節物三品
季節の三種盛り
能登豚の陶板焼
海老と野菜天
地打米

一年を通して
ご提供する和食膳です。
ボリュームより栄養のバランスや
健康を考慮しながら、
能登の食材を取り入れました。
いつ訪れても気軽に
楽しめるメニューです。

能登の名物お得なセット

通常会席にプラス 各 2,160円

【能登牛セット】

能登が誇るブランド
【能登牛】をご賞味ください！

- ・能登牛鉄板焼き
- ・能登牛しゃぶサラダ



【能登ふぐセット】

天然フグ水揚げ量日本一！
能登ふぐ食べてみまっし〜

- ・能登ふぐ鍋
- ・能登ふぐ唐揚げ
- ・一夜干しあみ焼き



一品料理

- | | | | |
|---------------|--------------|----------------|--|
| ・能登ふぐ鍋 1,200円 | ・海老の塩焼き 760円 | 【要予約】 | |
| ・サザエの壺焼き 970円 | ・若鶏の唐揚げ 650円 | ・蒸しあわび 4,500円 | |
| ・魚介サラダ 970円 | ・漬物盛り合せ 540円 | ・あわびの刺身 4,500円 | |

※上記料金はすべて消費税込の価格です。
※仕入れ時期により料理内容、器が若干
変更になる場合がございます。

【能登牛鉄板焼き】

能登が誇るブランド牛「能登牛」。とろける味わいは逸品。ジュウジュウ鉄板焼きでどうぞ。

2,160円



【能登ふぐ唐揚げ】

話題の「能登ふぐ」の唐揚げはあっさりながら旨味もありお子様から大人まで好評。

1,080円



【お造り盛合せ】

- | | |
|-------|--------|
| 1人前 | 1,400円 |
| 2人前 | 2,160円 |
| 3~4人前 | 3,240円 |
| 5人前 | 5,400円 |



【お子様定食】

- | | |
|-------|--------|
| お子様定食 | 1,404円 |
| 幼児ランチ | 864円 |



※写真はお子様定食です

特産品

中島菜の
あっさり漬け
350円



地元・中島町の特産品「中島菜」には血圧の上昇を抑える効果があります。辛味と苦味のある独特の風味は、お酒のつまみにぴったり！白飯ともよく合います。

館内のご案内

風光明媚な七尾北湾を眼下に望む静かな宿

天然温泉「猿田彦温泉」と旬のお料理を楽しむ「日帰り」も大歓迎！各種パーティーやご宴会、研修や会議として最大150名様まで多目的にご利用頂けます。金沢からは1時間半、輪島・高岡へは50分と能登の観光めぐりには丁度良い場所の宿です。

- 客室 / 20室
 - ・和室.....9室
 - ・洋室.....5室
 - ・バス付洋室.....4室
 - ・バス付和洋室.....2室
- レストラン
- 各種多目的ホール
 - ・和室 (36畳~99畳)
 - ・ホール (最大150名様可)
- 展望温泉大浴場 (露天風呂・サウナ有)
- 喫茶・売店コーナー
- バーベキューハウス
- 駐車場有

