

能登牛を堪能！能登の食材を満喫！本格炉端料理を築400年の古民家で！

期間 令和元年7月16日(火)から令和元年9月30日(月)

内容 希少な【能登牛】と【能登豚】の他にも新鮮な【能登の魚介類】、【旬の野菜】を風情のある【もちのき亭】で本格炉端をお楽しみいただけます。心もお腹も能登を満喫できます

- ①能登牛は出荷頭数が年間約1000頭と少なく、ほぼ県内でしか流通していない希少な牛です。
- ②能登豚は「石川県内で肥育」、「石川県金沢食肉流通センターで処理」、「日本食肉格付協会により格付け」、「衛生的な管理のもとで生産」、の条件を満たした豚肉です。そのほとんどは、石川県内で消費されています。
- ③もちのき亭・・・ホテル敷地内のある約400年前の萱葺の古民家

料理 先付け / 前菜 / お造り / 能登牛・能登豚 / 魚介類 / 野菜 / 冷鉢 / デザート
※ 旬の時期により予定なく変更する場合がございます。

プラン料金

- ・本館：大人 9,800円～、子供 7,000円～
 - ・別館：大人 11,800円～、子供 8,000円～
 - ・特別室：大人 13,800円～、子供 9,000円～
- ※このプランは3名以上が対象となります。



※写真の肉・魚貝・野菜は2人前です。

