

温泉とグルメのテルメです。

 テルメ金沢

11月の ひとしな

今月のテーマ
金沢冬グルメ



北陸御膳 1,680円 税込

金沢にゆかりのある食材を使った、冬だけに味わえる御膳を仕立てました。
ご当地の味をつめこみましたので、様々な味を少しずつお楽しみください。

おしながき

鰯造り カニ押し寿司 梅貝旨煮 白海老唐揚げ 加賀れんこん饅頭
源助だいごんの柚子味噌掛け 五郎島金時の大学芋 金時草のお浸し
金沢春菊のシーザーサラダ ご飯 漬物 吸物 デザート

ね
まる
金沢食談
寄
寛
夢
地

温泉とグルメのテルメです。

 テルメ金沢

11月の
ひとしな

今月のテーマ
金沢冬グルメ



焼肉 海鮮焼
KAKOMI

海鮮クッパ 700円^{税込}

海の幸で出汁がウマイ！

卵のほんのりした甘味、シーフードと出汁の旨味、特製スープのコクが味わえて、あっさりとさらさら食べられます。メのごはんにどうぞ♪