温泉とグルメのテルメです。

テルメ金沢®

11月のひとしな

金澤冬グルメ

金澤食談 ねまる 寄寛翹

北陸御膳　1,800円（税込1,980円）

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　鰤造り　カニ押し寿司　梅貝旨煮　白海老唐揚げ　加賀れんこん饅頭
源助だいこんの柚子味噌掛け　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

温泉とグルメのテルメです。

テルメ金沢®

11月のひとしな

金澤冬グルメ

焼肉 海鮮焼
KA KO MI

海鮮クッパ　800円（税込880円）

カニ爪や海老など、海の幸を盛り込んだクッパ。
魚介の旨みが溶け込んだスープに、青さ海苔の磯の香りがふわり。
海の恵みを味わう、ごちそうの一杯です。