

お料理

日本海の味覚は四季それぞれに異なった味わいがあり、蟹や鰯、甘エビ、あわび、平目など海の幸を輪島塗の器で御賞味いただいております。

<Dishes>

The Japan Sea is rich in sea-food. We serve them in season with Wajima lacquer wares.

▪ 創作料理『能登味彩』▪

温かなぬくもりを伝える美しい輪島塗の器に、日本海に育まれた旬の魚貝類と、能登の山野の豊かな恵みを、風味豊かに一品、一品にして…輪島の季節を心ゆくまでご堪能くださいませ…。

< Original dishes [Notoajisai] >

Wajima lacquer ware is just amazing as a Japanese traditional art. Various seafood from the Japan Sea and fresh vegetables from the mountains of Noto with its wares will give you joy of each season.

▪ 囲炉裏料理 ▪

囲炉裏端でじっくり焼いた魚介類を囲炉裏付き個室で召し上がっていただき、ご家族やグループで賑やかな一時を過ごしていただいております。

<“Irori” Dinner>

There is a fireplace in the center of the private room. It is sure that all of you enjoy sitting around the Japanese fireplace and talking.

▪ 輪島の地酒 ▪

輪島の味覚に合うお酒は厳しい寒さが醸し出した地元の地酒でございます。

お料理と一緒に召し上がっていただけるようご用意致しております。

<Local sake of Wajima>

The climate of Wajima makes sake deep and mild. This local sake matches dishes so well.