

石川県ゆかりの名店が、「期間限定」で夢の共演!

能登原木椎茸

# のひてまり® & 能登牛

Noto115

2月1日(土) ~ 16日(日)

## 赤坂浅田



会席料理の一品

のひてまりの治部煮

●会席料金

¥16,000~¥34,000(税サ別)

ステーキ会席の一品

能登牛のステーキ

●会席料金

¥25,000(税サ別)

東京都港区赤坂3-6-4 ☎03-3585-6606(直)

## szechwan restaurant 陳



アラカルト

「烤香菇白肉」焼きののひてまりと  
蒸し豚の甘辛ガーリックソース

●単品 ¥3,200(税サ別)

「辣子牛肉丁」能登牛と  
冬野菜の唐辛子炒め

●単品 ¥5,000(税サ別)

東京都渋谷区桜丘町26-1セルリアンタワー東急ホテル2F ☎03-3463-4001(直)

## AZUR et MASA UEKI



コース料理の一品

のひてまりと加能ガニの  
サンドウィッチ  
シェリーヴィネガーオニオンソース

能登牛シンシンの薬焼き  
シブレット海苔ソース

●コース料金 ¥15,000(税サ別)

※料理内容が一部変更になる可能性があります。

東京都港区西麻布2-24-7 西麻布MAビルディング1F ☎03-6805-1147(直)

## レストランモナリザ 恵比寿本店



アラカルト

鱈の白子のムニエルと  
のひてまりのトマト焼き

●単品 ¥2,500(税サ別)

能登牛フィレ肉のグリエと  
能登野菜のソテー トリュフ風味

●単品 ¥3,000(税サ別)

東京都渋谷区恵比寿西1-14-4 1F ☎03-5458-1887(直)

## リストランテ カノビアーノ



コース料理の一品

のひてまりとホタテのスープ仕立て  
ハーブのサラダ添え

能登牛とのひてまりのオープン焼  
トマトとオレガノのソース

能登牛サーロインの鉄板焼き  
赤ワインソース 冬の焼き野菜添え

●コース料金 ¥5,000~(税サ別)

東京都目黒区下目黒1-8-1 ホテル雅叙園東京 ☎050-3188-7570(レストラン総合案内)

## レストランモナリザ 丸の内店



アラカルト

黒トリュフのフランと  
木の子のカプチーノ のひてまり添え

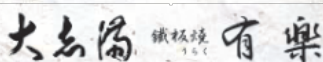
●単品 ¥2,500(税サ別)

能登牛と加賀源助大根の  
ミルフィーユ ボルドレーズソース

●単品 ¥3,000(税サ別)

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 36F ☎03-3240-5775(直)

## 大志満 椿壽 有楽町店 鉄板焼 有楽



コース料理の一品

のひてまりと  
加賀蓮根の挟み焼

能登牛ロースの鉄板焼  
能登野菜と珠洲の塩をそえて

●コース料金 ¥12,000(税サ込)

東京都千代田区有楽町2-2-3 ヒューリックスクエア東京 3階 ☎03-6891-8076(直)

能登の里山で大切に育てられた  
香り豊かで肉厚の「のひてまり」と  
きめ細やかな肉質と  
良質な脂質が自慢の「能登牛」は  
石川県の逸品です。

