

福の神
にっぽん
食探訪
石川&富山

地場食材を再発見。
エビスが彩る、
一期一会の
マリアージュ

えびす様が全国各地の美味しい食材を求め
この季節にぴったりの料理をご紹介します。
「ビール時間」を豊かに彩るエビスの魅力
を料理と共にご堪能ください。



加賀太きゅうりと
厚切りベーコンをステーキに。
ジンジャーソースが
ビールによく合います。



かがふと
加賀太きゅうりと
厚切りベーコンの
ステーキ～夏野菜添え～
Kaga fat cucumber and bacon steak
982(税込1,080)



富山県の名物「氷見うどん」。
石川県で親しまれている
「ピリ辛とり野菜みそ」を使った
「ピリ辛味噌マヨネーズ」が
良いアクセントになっています！



ひみ
肉味噌氷見うどん
～サラダ仕立て～
Himi Udon with Meat and Miso
～Chicken miso mayonnaise～
982(税込1,080)



加賀野菜代表の加賀太きゅうりと、
海老、車麩、玉子を炊き合わせた
冷やしおでんです。



かがふと
加賀太きゅうりの
冷やしおでん
Chilled oden with
Kaga fat cucumber
719(税込790)



石川県に古くから伝わる
「剣崎なんば」唐辛子を使用した
 Chorizo と夏野菜を
 ガーリックで炒めました。
 後からくる辛さがやみつきになる
 夏にぴったりの一品です。



剣崎なんば Chorizo と夏野菜のガーリック炒め
Garlic stir-fry with Namba chorizo and summer vegetables
891(税込980)



※器・盛り付けは一例です。

