



## ① おススメ！オン呑みセット ￥3,200

**いしりホタルイカ**…いしりに漬け込み半干ししてあるので、風味豊かなホタルイカが楽しめます。半生状態になったワタを、ライター等で軽く炙ると濃厚な旨みが倍増します。

**糀と柚子入り塩辛**…揚げ浜塩の塩麴と柚子の香りで仕上げたイカの塩辛です。

**玉ねぎ宗玄粕漬**…能登海洋深層水と宗玄酒造の酒粕から生まれた玉ねぎのお漬物です。

**いか純米 300ml**…能登の海藻由来の酵母を使用しています。イカの味わいに合わせた純米酒です。



## ② イカづくしセット ￥5,300

**いか里芋煮**…能登小木漁港水揚げのスルメイカを使用しています。やわらかくプリッとしたいかの食感と、瑞々しい里芋の味わいが美味しい一品です。

**ほたるいか旨煮**…お酒やご飯のおともに、パスタや炒め物にも使えます。

**いかの甘酢漬**…小木の郷土料理のいかの甘酢漬。いかの胴に野菜を詰め込み3日間甘酢に漬け込みます。カット済みなのでそのまま召し上がれます。

**いか純米 720ml**…能登の海藻由来の酵母を使用しています。イカの味わいに合わせた純米酒です。





### ③ おすすめ！人気のイカセット ￥3,200

**いかの塩辛潮**…合成保存料や甘味料、着色料等を一切使っていない塩辛です。

**イカ刺し**…限りなく釣れたてに近い鮮度の船凍いかを刺身にしました。解凍するだけですぐにお召し上がり頂けます。

**焼きメガラス**…いかの口をメガラスといいます。メガラスを塩コショウで味付けし炭火で焼いてあります。解凍してそのまま召し上がれます。

**船凍イカの醤油漬け丼**…輪島市の醤油と、能登町越坂のイカの魚醤をブレンドした特製タレにイカを2日間漬けこみます。卵黄に絡めて食べると最高です。

**船凍イカ丼**…ごはんのにせて丼ぶりで、ネギや海苔などをトッピングしてワサビ醤油で召し上がって下さい。そのままでもお召し上がり頂けます。



### ④ のとのお菓子セット ￥2,900

**能登わっふる能登ソルティナッツ**…ワッフルに能登の塩とチョコレートとナッツをかけました。

**能登わっふる赤崎いちご**…餡とミルクを生地にサンドし、能登赤崎いちごのチョコレートをかけました。

**能登いか煎餅5枚入**…生地に生と乾燥したいかの両方を使用、二度焼きすることにより食感と本物のイカの風味を存分に楽しめる商品です。

**甘えびせんべい**…石川県沖で獲れた甘えびをたっぷり練りこんだせんべいです。

**能登里山サイダー青のしずく**…ブルーベリーの産地能登町の地サイダー。酸味のあるすっきりとした味わい。

**奥能登地サイダー**…奥能登の塩を使用した、地サイダーです。





## ⑤ のとおつまみセット ￥3,100

**オニオンポテト mix チップス**…合成保存料や甘味料、着色料等を一切使っていません。鰹節が入ったやさしい味のポテトチップスです。

**食べる能登えび**…日本海のみで獲れるクロザコエビを乾燥させました。サクサクの Snack 感覚で食べることができます。

**たら子唐墨スライス**…北海道で採れた新鮮なタラコの未成熟卵を壊さないように1個1個丁寧に酒と塩で洗って塩漬けにして乾燥しています。

**鰯昆布巻**…お惣菜の定番昆布巻きです。北海道産の昆布で鰯を巻いてあります。じっくり煮込んであるので、柔らかく、しっかりと味が染み込んでいます。



## ⑥ のとの美味しいもののセット ￥6,300

**船凍いか 3尾**…船凍いかとは、釣った直後の新鮮なすめいかを船内で急速冷凍させたものを言います。解凍しお刺身で食べる事も可能です。

**あわびお茶漬けの素**…具材は、輪島の海女が海に潜って採った天然の「あわび」を使用しています。醤油は特別に注文し、珠洲産のエンレイ丸大豆が原料、防腐剤やカラメルを含まない醤油を使用しています。

**いかの地獄漬け**…能登小木港産のいかを1杯まるごと醤油樽に漬け込み、唐辛子をかけて仕上げてあります。冷凍で薄く輪切りにして生でお召し上がり下さい。ホイル焼きやワタ炒めとしてもお楽しみ頂けます。

**いかめし 2尾**…船凍いかに能登産のもち米、うるち米、ゲソを詰め、いしと醤油で炊き上げた逸品です。

**いかとブロッコリーのレモンペッパー炒め**…能登産のいかを使用しています。簡単なレンジ調理で召し上がれます。

**いかとインゲンのバター醤油炒め**…能登産のいかを使用しています。簡単なレンジ調理で召し上がれます。





⑦ 数馬酒造

a) いか純米 720ml ¥1,870

b) いか純米 300ml ¥825

能登の海藻由来酵母を使用しています。

イカの味わいに合わせた純米酒です。

⑧ 松波酒造

純米大吟醸百万石の白 720ml ¥3,300

酒米は百万石の白を使用。

フルーティな甘口の純米大吟醸です。

⑨ 鶴野酒造

a) 谷泉特別純米酒 720ml ¥1,485

b) 谷泉特別純米酒 300ml ¥605

爽やかな香りと旨味が感じられる辛口純米酒。

すっきりとした味わいを楽しめます。

⑩ 桜田酒造

a) 特別純米酒大慶 720ml ¥1,705

b) 特別純米酒大慶 300ml ¥682

酒質のバランスと程よい味わいで、お米本来の旨味

を感じる甘口純米酒です。

⑪ 宗玄酒造 純米大吟醸 720ml ¥5,500

フルーティな香りに繊細な旨味が感じられる純米大吟醸です。

⑫ 農口尚彦研究所 純米酒 720ml ¥2,800

北陸産五百万石を100%使用しています。能登出身「酒造りの神様と言われる農口杜氏の酒です。



⑬



⑭



⑮



⑬ 日本海倶楽部

奥能登伝説 500ml ¥605

爽やかでフルーティ。

能登海洋深層水使用したクラフトビールです。

⑭ 日本海倶楽部

ダークラガー 330ml ¥605

香ばしいローストモルトのコクとキレの良さを  
併せ持つクラフトビールです。

⑮ 日本海倶楽部

ピルスナー 330ml ¥605

非加熱処理のピルスナー。

モルトの旨味を楽しめるクラフトビールです。

⑯



⑰



⑱



⑯ 能登ワイン

シャルドネ 白 720ml ¥2,315

爽やかな香り酸味がシャープな辛口タイプで  
す。

⑰ 能登ワイン

メルロー 赤 720ml ¥2,315

丸みのある酸味とミルキーなタンニンが調和し  
たエレガントな味です。

⑱ 能登ワイン

心の雫 赤 720ml ¥3,080

ヤマソーヴィニヨン特有の野性味を活かしつつ  
まろやかさとコクのある味わいです。





- ①9 日本発酵化成  
能登ちゃんがりぶし菰袋 720ml ￥1,600  
麦の素朴な風味が味わえる能登ならではの麦焼酎です。

- ②0 日本発酵化成  
ウメのさいはて 300ml ￥1,100  
ウメの酸味とまろやかなコクが絶妙なバランスの梅酒です。

- ②1 日本発酵化成  
さいはてジンジャー300ml ￥1,100  
ぴりっと辛い生姜に紫蘇とレモンが後を引く味わいです。ミルク割もおススメです。



- ②2 のとのファクトリー  
里山の恵み 210ml ￥270  
能登町ブルーベリーを使用した濃厚ブルーベリージュースです。

- ②3 Ante  
里山サイダー青のしずく 340ml ￥270  
奥能登の塩を使用。まろやかでコクがあり、暑い夏にぴったりのサイダーです。

- ②4 Ante  
奥能登地サイダー340ml ￥248  
奥能登の塩を使用。まろやかでコクがあり、暑い夏にぴったりのサイダーです。