

奥能登味覚散歩 (1,400円)

まれた丼をいしるの割醤油で。(通年) (松波) ☎ 72-0388 俄月曜日 昼夜



能登沖漬け丼 (1,500円)

登地鶏の温泉卵の組み合わせが絶妙。(通年) (恋路) 🏗 72-1234



縄文くじら丼 (1,050円)

奥能登でとれた魚や海草がふんだんに盛り込 いしり仕立ての醤油に漬け込んだ沖漬けと能 宇出津の伝統食「鯨」。鯨の竜田揚げ7枚を、 特製醤油ベースのだしが包み込む。(通年) (羽根) 🏗 62-2295



イカ豚メンチカツカレー丼 (780円)

チカツが主役。(4~11月)◎焼き鯖カレー丼 (天坂) 🏗 76-0616 像月曜日 昼夜 浅(ラーメンセット有)



ピッコロ ステーキ丼 (3,800円)

能登豚肩ロースとイカのミンチで作ったメン 100g の能登牛ステーキがのった贅沢な一 左:ピリ辛パエリエ(7~11月/1,500円) 品。肉のうまみが口いっぱいに広がる。(通年) 右:冬の魚介パエリエ(12~6月/2,100円) (上町) ☎76-1680 俄無休 昼夜予



日本海倶楽部風海鮮丼

(立壁) ☎ 72-8181 像水曜日 昼夜



能登和牛炙り丼(1,200円)

ランク以上を使用するこだわりの丼。(通年) 啄 (柳田) ☎ 76-0037 休日曜日 昼夜



能登地魚フライ味噌丼 (1,050円)

口に入れた瞬間とろけるような能登牛は A3 田舎味噌で作ったオリジナルソースとボ 左: (10~12月/2,000円) リューム満点のフライが相性抜群。(通年) (柳田) ☎ 76-1550 ⑥水曜日(レストランのみ) 昼 夜



能登牛きのこあんかけ丼/海鮮山芋丼

右:(12~3月/1,500円) ◎雉丼 (笹川) ☎ 76-0017 昼夜予



こりゃまいじゃ丼 (1,000円)

極上のご飯の上にジューシーな能登牛とその 季節の厳選地物食材をのせた丼。(通年) (当目) ☎76-1518 佛水曜日 昼子



まるごと能登和牛丼 (2,500円)

べられる丼。(通年) ◎能登伊部里子丼 (当目) ☎ 76-1552 休月曜日 🔼



猿鬼丼 (1,500円)

別鍋仕立ての能登黒和牛をお好みの状態で食 キノコと能登牛、地鶏卵の牛丼に魚介類の天 ぷらがのったボリューム満点の丼。(通年) (黒川) ☎ 76-1611 昼夜



かに丼あさひ風 (1,400円)

小木港産紅ズワイを贅沢に使った丼。自家製 コメント (提供期間) ◎そのほかの丼 みで。(通年/7・8月を除く) 店名(場所)電話番号 ささい(宇出津) 23 62-3291 定休日 **屋**ランチ 夜ディナー 予要予約 カニ味噌をお好みで。(通年/7・8月を除く) 像不定休 昼夜 (お昼)



海鮮丼季節の旬の物入り(1,800円)

宇出津港で水揚げされた極上の魚介が寿司飯 にのる海鮮丼。(通年) ◎まかない丼 紅寿し(宇出津) ☎ 62-4150 俄不定休 昼夜 予(5人以上) 形



どんぶり名 (料金)

限限定 🔀 コンパク丼

毎朝、大敷でとれる旬の魚をいしり醤油でい ただく日替わりの丼。(通年/9月を除く) (宇出津) ☎ 62-2506 俄日曜日 昼夜



主人のわがまま丼 (2,100円)

能できる。(通年)◎アワビステーキ丼 (宇出津) ☎ 62-0517



旬鮮丼 (1,500円)

事前連絡であなただけの絶品わがまま丼が堪 魚問屋直営の店。朝とれの地魚と鯨肉がのる 丼に特製いしり醤油をかけて食べる。(通年) かね八(宇出津) ☎ 62-0046



能登牛タタキ丼 (1,500円)

る深層水味噌をつけていただく丼。(通年) (越坂) 274-0051 **寒無休** 昼 予



のといしり丼 (1,000円)

脂ののった能登牛のタタキに、味を引き立て 「いしりの貝焼き」をアレンジして、イカの いしりとイカを合わせた変わり親子丼(通年) (宇出津新港) 🕿 62-3901 像火曜日 昼夜

※掲載順番、写真、コメントなどは「奥能登ウェルカムプロジェクト実行委員会」が発行するパンフレット から引用しています。