



お品書き

料亭
能登新



特選 村上半料理

前菜（季節の物3種盛り）、季節の蒸し物、薬味、お食事、
香の物、吸い物、デザート

A 5 ランク サロインステーキ

100g **7,700** 円(税込)

150g **9,900** 円(税込)

A 5 ランク ヒレスステーキ

100g **9,900** 円(税込)

150g **12,100** 円(税込)

単品

A 5 ランク サロインステーキ

100g **6,600** 円(税込)

150g **8,800** 円(税込)

A 5 ランク ヒレスステーキ

100g **8,800** 円(税込)

150g **11,000** 円(税込)

村上半焼きにぎり寿司

2貫 **1,320** 円(税込)

6貫 **3,300** 円(税込)



会席料理

(会食・お祝い・ご法要)

村上の四季折々の食材を使った会席料理をご用意しております。各種会合、ご法要、ご葬儀、婚礼、結納、顔合わせなどご予算に応じてご用意しております。お気軽にお声掛けください。

6,600 円(税込)

8,800 円(税込)

11,000 円(税込)

16,500 円(税込)

22,000 円(税込)



料亭 能登新 TEL 0254(52)6166

※別途奉仕料が10%、個室の場合はお一人様席料税込1,100円を頂戴いたします。夜はすべて個室となります。



料亭
能登新

お品書き

季節の会席

前菜（季節3種盛り）、蒸し物、お刺身、焼き物、油物、酢の物、お食事、香の物、吸い物、デザート

5,000円(税込)

鮭会席料理

前菜（鮭珍味3種盛り）、蒸し物、お刺身、焼き物、油物、はらこ、お食事、香の物、吸い物、デザート

5,000円(税込)



村上堪能料理 ～鮭料理と村上牛～

- ◎前菜 鮭又は旬彩盛り（氷頭なます、白子の旨煮、ドンピコの旨煮、酒びたし、ほったま味噌）
- ◎蒸し物 温かい蒸し物 鮭の焼畑紅かぶら蒸し
- ◎御造り 鮭の昆布締め又は、焼霜造り又は、旬の御造り盛り合わせ
- ◎焼き物 鮭の焼き付け又は、塩引き鮭 あしらい色々
- ◎進肴 A5村上牛ステーキ50g 季節のお野菜 ポン酢おろし 山葵
- ◎小鉢 はらこ
- ◎お食事 岩船産こしひかり
- ◎香の物 漬物3種盛り
- ◎お椀 鮭つみれ、すまし仕立て
- ◎デザート 自家製黒蜜きな粉プリン

村上牛 50g

6,600円(税込)

村上牛 100g

8,800円(税込)



越後村上 鮭料理

越後村上の伝統郷土料理である鮭料理は、頭から尾っぽまで全て食べ尽くすお料理です。

様々な料理法で出来立てのお料理をお出しさせていただきます。

三面川に鮭が登る10月から12月が、特に美味しくお召し上がりいただけます。



11品 15種

6,600円(税込)

13品 17種

8,800円(税込)

15品 24種

11,000円(税込)

17品 29種（要予約）

16,500円(税込)

24品 33種（要予約）

22,000円(税込)

料亭 能登新 TEL 0254(52)6166

※別途奉仕料が10%、個室の場合はお一人様席料税込1,100円を頂戴いたします。夜はすべて個室となります。