



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ランクサーロインステーキ

100g **8,800** 円(税込)

150g **11,000** 円(税込)

A 5ランクヒレステーキ

100g **11,000** 円(税込)

150g **13,200** 円(税込)

単品

A 5ランクサーロインステーキ

100g **7,700** 円(税込)

150g **9,900** 円(税込)

A 5ランクヒレステーキ

100g **9,900** 円(税込)

150g **12,100** 円(税込)

村上半焼きにぎり寿司

2貫 **1,600** 円(税込)

6貫 **4,400** 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。

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

5,500 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

5,500 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

7,700 円(税込)

村上牛 100g

9,900 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。



15 種

8,800 円(税込)

17 種

11,000 円(税込)

24 種(要予約)

16,500 円(税込)

29 種(要予約)

22,000 円(税込)

33 種(要予約)

33,000 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。