

温泉とグルメのテルメです。

テルメ金沢®

4月の
ひとしな

今月のテーマ
ごちそう
春野菜



山菜五目の釜めし御膳 1,680円 税込

「筍・わらび・ぜんまい」をメインに、山の幸を彩り豊かに炊き上げる風味満点の逸品です。
上品な味わいで王道をいく春の味覚をご堪能ください。

おしながき 山菜釜めし 桜鯛のカルパッチョ 山菜天ぷら 筍木の芽和え 吸物 漬物 デザート

温泉とグルメのテルメです。

 テルメ金沢®

4月の
ひとしな

今月のテーマ
ごちそう
春野菜



焼肉 海鮮 焼
KA KO MI

春の

焼肉松花堂セット 1,980円 税込

左から時計回りに、「筍キムチとカクテキ」「柳鱈のお刺身」「菜の花ともやしのナムル」「能登豚バラ」「内ハラミ」「爽やか鶏のささみ」です。

春を感じられる旬の食材で、流れゆく季節を食べ物と一緒に楽しんでください。

温泉とグルメのテルメです。

テルメ金沢®

4月の
ひとしな

今月のテーマ
ごちそう
春野菜



たっぷり春野菜の油そば ～油湯スタイル～

1,000円 税込

油そばとまぜそばの違いは？

「油そば」は、具材がシンプルで、本来は麺を楽しむもの。
一方「まぜそば」は、沢山のトッピングと絡めて食するもの。
今回、両方を合わせ持つ“いいとこどり”の新たな一品が誕生しました！

【オススメの食べ方】

まずは、麺と特製油・温玉入りのタレと混ぜてもらい、麺を味わってから、
たっぷりの春野菜（春キャベツ・菜の花・竹の子・椎茸）と合わせてお召上がりください。
また、お酢やラー油で味変もでき、二度三度と楽しめる油湯スタイルの「油そば」を是非ともご賞味あれ。

中国料理
油湯
ユウタン