



日本海の恵み お造り

厳選し仕入れた新鮮な鮮魚や活魚の盛り合わせ
この時期にしか味わえない、旬の味をぜひご賞味ください



本日のおすすめお造り

1人前	1600 円
1,5人前	2400 円
3人前	4020 円



単品 造り	まぐろ	1510 円
	めさほ	900 円
	水たこ	880 円
	ササエ [1ヶ]	650 円
	梅貝	900 円



定番 おすすめ

天然がりを使用 自慢の手造りは柔らかい喉越しに

手造り豆腐 520 円

外はカリッ 中はふわふわ 優しいだしが香ります

揚げ出し豆腐 550 円

揚げた餅のサクッともちもち食感はやみつき!

お餅と生麩の揚げだし 650 円

岩肌から採れる天然のもずく 強いヌメリでシャキシャキ食感

もずく酢 550 円

加賀野菜の一種 独特の風味 暑休めにはピッタリの逸品

金時草のおひたし 550 円

炭の香ばしい香りを枝豆にやきつけました

えだ豆の炙り焼き 450 円

こだわりの味噌と醤油で味付け 汁まで美味い

ささえのつほ焼き 1ヶ 650 円

4時間以上煮込んだ牛すじはトロトロ 低カロリーで栄養満点

牛すじ 650 円



【サザエつぼ焼き】



【枝豆あぶり】



【揚げ出し】

みんな大好き ジューシーな肉汁

とりの唐揚げ 700円

サクサクの衣、カニとホワイトソース 贅沢な味を是非

蟹のクリームコロッケ 1000円

漬けもの盛り合わせ 510円



【鶏の唐揚げ】



【牛すじ煮込み】

大人気!だし汁たっぷりふわふわだし巻き

だし巻き

フレーン 680円

ねぎ 720円

チーズ 800円

明太子 800円

チーズと明太子 860円

へしこ 940円

うなぎ 1050円



【だし巻き】

サラダ

その日に仕入れた農家直送の新鮮野菜たち
自家製ドレッシングでお楽しみください



【有機野菜サラダ】

サラダ一番人気! 季節の加賀野菜を使用 自家製ドレッシングで

加賀野菜と有機野菜のサラダ 850 円

生ハムやサラミ、シャキッとレタスの相性抜群

シーサーサラダ 900 円

近海の魚介をサラダに盛り付けて豪華な一品に

魚介達のサラダ 1060 円



加賀野菜とは…

昭和二〇年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜

【加賀野菜ブランド認定品目】

五郎島金時 加賀れんこん たけのこ 加賀太きゅうり 金時草 加賀つるまめ ヘタ紫なす 源助だいこん 二塚からしな
打木赤皮甘栗かぼちゃ 金沢一本太ねぎ 赤ずいき くわい 金沢春菊 せり 全一五品目





炭火焼き

旨味を最大限に引き出す為、注文を頂いてから焼き上げます
天然物の魚介類・旨い肉・旬の野菜を用意しました

北陸の高級魚 最大の特徴が脂のノリ

のど黒の塩焼き 3800円

こだわりの味噌と醤油で味付け 汁まで美味しい

さざえのつぼ焼き 1ヶ 650円

へしこは、鯖を塩づけにし、糠漬けにした郷土料理 酒の肴

へしこ焼き 810円

いしるは、石川県の奥能登で作られる魚醤

いかのいしる焼き 750円

香ばしく炙った香り豊かなおすすめの酒の肴

丸干しイカのあぶり 760円



肉のうまみが凝縮されたおいしい部位

牛カルビのあぶり焼き 1700 円

クセが少なく食べやすく、ほどよい脂も感じる 人気の部位

国産牛ハラミのあぶり焼き 950 円

のびのび広い農場で育ち、味わいのある肉質に

健康鶏のあぶり焼き 860 円

メスの親鶏のごとで、強い弾力感があり、噛むほど旨みが滲み出すのが特徴

純鶏のあぶり焼き 690 円

モチモチとした食感と甘みのある肉質が特徴

能登豚はら肉のあぶり焼き 900 円



旬の逸品 炭火焼で野菜本来の旨味を凝縮

季節の野菜焼き

加賀野菜入り 三種 600 円

五種 920 円

炭の香ばしい香りを枝豆にやきつけました

えだ豆のあぶり焼き 450 円



天ぷら

「江戸の三味」の一つである天ぷら
旬の魚介や加賀野菜の旨味をご賞味下さい



富山湾の白い宝石「白海老」甘くて 殻ごとサクサク
白海老の唐揚げ 800円

郷土料理



金沢の郷土料理 . 蓮根をすりおろし蒸しあげた逸品

加賀蓮根のはす蒸し 1020円

金沢市の代表的な郷土料理 鴨とすだれ麩を使用

加賀 治部煮 1020円

ビールにピッタリ!やめられない

どじょうの唐揚げ 750円

みんな大好き ジューシーな肉汁

とりの唐揚げ 700円

海老明太子入り 蓮根のさくさくの食感

加賀蓮根のはさみ揚げ 1050円

魚介、季節の野菜の盛り合わせ

天ぷら盛り合わせ 1050円

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅

旬菜の天ぷら 700円

お麩屋直送 サクサクもちもちで上品な逸品

生麩の天ぷら 850円



【治部煮】



メごはん

石川県産「こしひかり」使用
自然の恩恵を受けてのびやかに 粘り強く甘い

究極のコスパ丼 仲卸直営の為、1つ1つのネタに大満足感

小さな海鮮ちらし丼 800円

近海の海の幸をお届け メにおすすみたい一品

にぎり寿司 6貫 1000円

脂が乗ったメサバの押しずしは絶品

メ鯖のバッテラ 910円

オススメの魚介を豪快に巻き上げます

おまかせロール寿司 1310円



【氷見うどん】



【焼きおにぎり】

醤油が香ばしく焦げる香り 人気NO.1

焼きおにぎり 1ヶ 350円

コシヒカリを使用 強い粘りと甘み

おにぎり 2ヶ 550円

【うめ】

【明太子】

【昆布】 お選び下さい

お酒の後に、さらさらとした一品

お茶付け 600円

【うめ】 【明太子】

【昆布】 【へしこ】

お選び下さい

宇治抹茶を使った茶そば 旨味と風味が絶品

茶そば 690円

富山県氷見市周辺の郷土料理 日本3大うどん

氷見うどん 750円



デザート

自家製アイス やさしい味のアイスクリーム

アイス

550円

[バニラ]

[チョコレート]

[加賀棒茶]

お選びください

フランス語で「焦げたクリーム」 表面はカリカリッ、中はなめらか〜!

五郎島金時のフリユレ 650円



【写真は、全てイメージ写真です】

※精算時に、お通し代金を加算させていただきます。

コース料理



もみじコースのイメージ写真です

90分飲み放題付 4名様から

こみこみコース 一人様 **5500** 円

お通し・前菜・お造り・焼き魚・あぶり肉一品
酢の物・食事 [全七品]

当日予約で承ります

加賀百万石コース 1名様から
一人様 **4500** 円

お通し 前菜 お造り 蓮蒸し
合鴨の治部煮 季節の揚げ 食事[7品]

※予約状況により、お受け出来ないことがあります。

もみじコース 2名様から
一人様 **4500** 円

お通し 前菜 お造り四種盛り 焼魚
炙り肉一品 揚げ物 食事 デザート [8品]

飲み放題 120分付
日本海大皿コース 4名様から
一人様 **7000** 円

お通し 大皿で日本海お造り盛り合わせ
海鮮味噌鍋 大皿で揚げ物 焼き物
大名巻き デザート [7品]

はなコース 2名様から
一人様 **5500** 円

お通し 前菜 お造り 焼魚 炙り肉一品
揚げ物 酢の物 食事 デザート [9品]



飲み放題メニュー【90分】

4名様から

宴料理 十一人様 **2000** 円

※コース料理は、10%税込料金になっております。

料理内容は、季節によって異なります。スタッフにお尋ねください。