

喜ばな厳鮮、日本海の幸を食す

「刺身」



本日のお造り盛り合わせ

・		・
3人前	1, 5人前	1人前
4500円	2700円	1800円

・ まぐろ	1510 円
・ べさは	900 円
・ 梅貝	900 円

単品



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

● 鶏の唐揚げ 700 円

みんな大好き ジューシーな肉汁

● 蟹のクリームコロッケ 1100 円

サクサクの衣、カニとホワイトソース 贅沢な味を是非



【金時草おしとし】



【豆あぶり】



【牛すじ煮込み】



【お餅と生麩の揚げ出し】



手造り豆腐 520 円

天然にがを使用 自慢の手造りは柔らかい喉越しに

● もずく酢 520 円

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

● 金時草のおひたし 550 円

加賀野菜の一種 独特の風味 箸休めにはピッタリの逸品

● えだ豆の炙り焼き 450 円

炭の香ばしい香りを枝豆にやきつけました



牛すじ 700 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

● 揚げ出し豆腐 550 円

外はカリッ 中はふわふわ 優しいだしが香ります

● お餅と生麩の揚げ出し 650 円

揚げた餅のサクッともちもち食感はやみつき!

● 漬けもの盛り合わせ 510 円

粋な味とほっとする味わい

定番の美味しさ



「ヤシ」
「らだ」

健康
野菜

人気

加賀野菜と有機野菜のサラダ 850 円

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

アボカドと豆腐、トマトのサラダ 900 円

高栄養・低糖質のアボカド、ビタミン豊富なサラダは、おつまみにピッタリ

魚介達のサラダ

1060 円

近海の魚介をサラダに盛り付けて豪華な一品に



【有機サラダ】



当店
自慢

注文が入ってから、一本一本を巻きます

人気

フレーン 680 円

ねぎ 720 円

チーズ 800 円

明太子 800 円

人気

チーズと明太子 860 円

へしこ 940 円

うなぎ 1050 円

「だし巻」

炭火が生み出す素材の旨み

炭火焼き



のど黒の塩焼き

3000 円

北陸の高級魚 最大の特徴が脂のノリ

季節の野菜焼き

・加賀野菜入り

炭火焼で野菜本来の旨味を凝縮

三種 600 円

五種 920 円

・えだ豆のあぶり焼き

炭の香りを枝豆にやきつけました

450 円

へしこ焼き

810 円

へしことは、鰯を塩づけにし、

鹽漬けにした郷土料理 酒の肴

いかのいしる焼き

850 円

いしるは、石川県の奥能登で作られる魚醤

・丸干しイカのあぶり

760 円

香ばしく炙った香り豊かなおすすめの酒の肴



【へしこ焼き】



【いかのいしる焼き】





【牛カルビ炙り】



【純鶏炙り】



【豚はら炙り】



能登牛もも肉の炙り焼き 2800 円

肉のうまみが凝縮されたおいしい部位

能登牛カルビの炙り焼き 2200 円

肉のうまみが凝縮されたおいしい部位



桜島鶏の炙り焼き 920 円

のびのび広い農場で育ち、味わいのある肉質に

純鶏のあぶり焼き 720 円

メスの親鶏のことで、弾力感があり、噛むほど旨みがしみ出すのが特徴

能登豚はら肉のあぶり焼き 980 円

モチモチとした食感と甘みのある肉質が特徴



能登牛のおいしいところは、石川の美しい自然や素朴な風土で丹誠込めて育てられており、きめ細やかな肉質と上質な脂によるトロけるような食感が特徴です。能登牛は和牛のオリンビツクとも呼ばれる「第9回全国和牛能力共進会」で、このオレイン酸の含有率が最も多く、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。

能登牛のおいしいところは



白海老の唐揚げ

800 円

富山湾の白い宝石「白海老」甘くて 殻ごとサクサク



どじょうの唐揚げ

750 円

ビールにピッタリ!やめられない

◆加賀蓮根のはさみ揚げ 1050 円

海老明太子入り 蓮根のさくさくの食感

◆旬菜の天ぷら 700 円

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅

◆天ぷら盛り合わせ 1050 円

魚介、季節の野菜の盛り合わせ



生麩の天ぷら

850 円

お麩屋直送 サクサクもちもちで上品な逸品

◆鶏の唐揚げ 700 円

みんな大好き ジューシーな肉汁



◆加賀 治部煮 1200 円

金沢市の代表的な郷土料理 鴨とすだれ麩を使用

◆加賀蓮根のはす蒸し 1200 円

金沢の郷土料理、蓮根をすりおろし蒸しあげた逸品

- 「じぶ煮」は、石川県を代表とする煮物。鴨肉やすだれ麩、季節の野菜などを煮て食す。鴨肉には小麦粉がまぶされているため、とろみがあるのが特徴。少なくとも江戸時代から食べられていたとされる武家料理。
- 「はす蒸し」は、加賀れんこんは藩政時代から栽培が続く歴史の長い野菜である。節の間の短いのが特徴で、先端の2節が美味とされている。身が肉厚で、歯ごたえが小気味いい。すりおろしたときの粘りが強く、その粘り気を活かした郷土料理。



【治部煮】

【お飯】



人気

焼きおにぎり 1ヶ 350円
醤油が香ばしく焦げる香り 人気NO.1

おにぎり 2ヶ 550円
コシヒカリを使用 強い粘りと甘み

「うめ・明太子・昆布」を、お選び下さい

お茶付け 600円
お酒の後に、さらさらと食したい一品

「うめ・明太子・昆布・へしこ」を、
お選び下さい

おすすめ

海鮮丼 2500円
究極のコスバ井 仲卸直営の為、1つつのネタに大満足感

小さな海鮮ちらし丼 1200円
究極のコスバ井 仲卸直営の為、1つつのネタに大満足感

にぎり寿司 6貫 1500円
近海の海の幸をお届けメにおすすめしたい一品

にぎり寿司 10貫 3000円
近海の海の幸をお届けメにおすすめしたい一品

メ鯖のはつてら 980円
脂が乗ったメサバの押しずしは絶品

おすすめ

おまかせロール寿司 1500円
オススメの魚介を豪快に巻き上げます

氷見うどん 750円
富山県氷見市周辺の郷土料理 日本3大うどん

茶そば 690円
宇治抹茶を使った茶そば 旨味と風味が絶品



【茶そば】



【ロール寿司】



【海鮮丼】



【焼きおにぎり】