



金沢老舗寿司
魚匠庵
GYOSHOAN



寿司職人の目利きが冴える
金沢の旬の盛り合わせ



七種盛り

4人前 5,940円

五種盛り

2人前 2,970円

御造り

単品の刺身は、「本日のおすすめ」を
ご覧ください

三種盛り

1人前 1,430円



価格はすべて「税込」です。



御膳

職人の技の粋を集めた
魚匠庵自慢の御膳です！

魚匠庵

寿司御膳

4,900円

寿司5貫（大とろ・のど黒入り）・
刺身3種盛り・国産牛鉄板焼き・
魚匠庵の海老天ぶら盛り合わせ・
汁物

寿司職人の技を
気軽に、手軽に味わえる

匠の寿司御膳

3,500円

のど黒・白えび入り
寿司10貫・海老天ぶら・
茶碗蒸し・海苔汁



匠のいかいしる
バター焼き

990円



大振りだけを選び
丁寧に着込んだ

梅貝の
うま煮

980円



つゆは直源醤油
「もろみの雫」を
ブレンド

北海道産

石臼挽きそば

700円



五郎島金時
天ぷら

720円



魚匠庵の
海老天ぷら
盛り合わせ

2本入り 1,380円



おつまみ玉子焼

440円

ほたるいか沖漬け

440円

能登もずく酢

580円

子持ち昆布あて

680円

海苔汁

330円

数量限定
魚匠庵のあら汁

420円

やわらかさが魅力の
国産牛も肉を
魚匠庵特製の
「味噌だれ」と
「おろしポン酢」が
肉の旨みを引き立てる

国産牛

ステーキ

鉄板焼き 80g

1,480円



のど黒姿焼き
時価
本日のおすすめを
ご覧ください。

一品料理

金沢の旬の幸を心ゆくまで
魚匠庵ならではの
厳選された品々



黒毛和牛
すき焼き鍋

1,980円

メのうどんトッピング

1玉 330円



数量限定
希少部位「かま」

ぶりかま
塩焼き

1,200円



菌ごたえ抜群！

匠の
いか天ぷら

990円



金沢かつぞう直伝

ひれかつ60g

880円



富山湾の名産

白えび
唐揚げ

770円



白えび
大根さらだ

2〜3人前
880円



この大きさ、
まさにご馳走

魚匠庵の
海老フライ

2尾
1,200円





寿司

「金沢まいもん寿司」が
磨き抜いた技そのままに
あらゆる宴席に満足を届けます

【わさび抜き】ご希望の方は
お申し付けください。

大とろ・のど黒・白えび入り
匠の贅沢寿司十貫盛り

3,800円

本まぐろ 赤身づくし

五貫 1,600円

サーモンづくし

五貫 1,200円

蒸し海老づくし

五貫 1,100円

たまごづくし

五貫 1,000円

いくらづくし

五貫 1,600円

ねぎとろづくし

五貫 1,000円





巻物

海の幸が大暴れ!

匠の海鮮巻き寿司

2,860円

かつば巻

250円

かんぴょう巻

280円

納豆巻

250円

鉄火巻

600円

とろ鉄火巻

1,200円



慶事 プラン



「お食い初め膳」



〔福寿 fukuju〕 7,700



〔菊 kiku〕 5,500

法事 プラン

在りし日を偲ぶ宴。
故人の好まれたお料理なども
ぜひご相談ください。

価格はすべて「税込」です。

お食い初め

初節句

七五三

還暦

米寿

白寿

長寿のお祝い

健やかな成長を願うお食い初めをはじめ
初節句、七五三、お誕生日や
長寿のお祝い、お見合い、顔合わせ、
結婚式、二次会などの慶事、
偲ぶ会などの法事にもご利用ください。



魚匠庵のお食い初めの
様子です。ご覧ください。

慶事・法事コースの
ご案内

お勘定場にて詳細なリーフレットを
ご用意しております。
ご自由にお持ち帰りください。



能登の卵の
とろける
プリン
550円
(税抜500円)

デザート



魚匠庵
和サンデー
660円
(税抜600円)

マルガー
塩ジェラート
440円
(税抜400円)

プレミアム
ソフト
440円
(税抜400円)
・バニラ
・季節のソフト
スタッフに
お尋ねください。

ぜんざい
440円
(税抜400円)

わらびもち
330円
(税抜300円)



価格は消費税込みです。



#魚匠庵 SNS投稿キャンペーン

Instagram ・ Twitter ・ Facebook

サービスデザート プレゼント

撮影した写真に「#魚匠庵」をつけて投稿！
投稿画面をご提示ください。
全料理対象です。



Instagramで限定情報
配信しています！