

昼のおしながき

春の魚匠庵ランチ



春の訪れを告げる山菜、季節のおもてなし。

山菜天ぷらと
寿司御膳

数量限定

2,100円
(税抜1,910円)

山菜天ぷら5種
げその天ぷら
寿司5貫+玉子
茶碗蒸し・海苔汁



天然真鯛の旨味を
絶品鯛しゃぶで食す。

天然真鯛
しゃぶしゃぶと
寿司御膳

数量限定

2,500円
(税抜2,273円)

天然真鯛しゃぶ5枚
メうどん
真鯛が入った寿司5貫+
玉子・海苔汁



最高のひと時をあげよう

魚匠庵寿司御膳

4,900円
(税抜4,455円)

大とろ、のど黒入り寿司5貫・
刺身3種盛り・国産牛鉄板焼き・
魚匠庵の海老天ぷら盛り合わせ・汁物



寿司と天ぷらを心ゆくまで愉しむ

匠の寿司御膳

3,500円
(税抜3,182円)

のど黒、白えび入り寿司10貫・
海老天ぷら・茶碗蒸し・
海苔汁

のど黒
白えび
入り

金沢匠のがんこ丼



能登あおりいか
とろとろ丼

2,200円
(税抜2,000円)

数量限定

本まぐろ
切り落とし丼

2,300円
(税抜2,091円)

数量限定

海鮮
宝の山丼

1,900円
(税抜1,728円)

数量限定

あおりいかをふ切りし、
肉厚食感を楽しんでいただきます。
粘りが特徴の天和芋のとうろと、
今話題の「かめ昆布」を混ぜ合わせた
オリジナルタレが決め手です。

金沢まいも寿司クルーナ
だから実現した、
大とろ、中とろ、赤身の切り落としを
豪快に盛り込んだ究極の丼です。

魚介の切り落としをたっぷり
卵黄ソースにからめました。
何のネタが入るかは
その日の海次第。

海苔を使って手巻きスタイルで
楽しむこともできます。



限定10食

贅沢寿司
10貫盛りセット

4,000円
(税抜3,637円)

豪華大とろ、
のど黒、白えび、
生うに入り

寿司10貫・海苔汁

※仕入れにより内容が変わる場合がございます。



北海道産
石臼挽きそば使用
天ぷら・そば
寿司御膳

1,900円
(税抜1,728円)

海老天ぷら・
せいろそば・
寿司6貫+玉子・
海苔汁



旨味溢れる海老フライと
寿司を愉しむ
魚匠庵の
海老フライと
寿司御膳

2,300円
(税抜2,091円)

魚匠庵の海老フライ2本・
そば・茶碗蒸し・
寿司5貫+玉子・海苔汁

がん丼のお供に♪
ミニ
いかげそ耳天ぷら
350円



御膳・丼すべて +200円で「食後の石焼コーヒー」をお付けできます。