

昼のおしながき



最高のひと時をあじわう
魚匠庵寿司御膳
 大とろ、のど黒入り寿司5貫・
 刺身3種盛り・牛サーロイン鉄板焼き・
 車海老天ぶら盛り合わせ・汁物
 4,620円
 (税抜4,200円)



寿司と天ぶらを心ゆくまで楽しむ
匠の寿司御膳
 のど黒、白えび入り寿司10貫・
 海老天ぶら・
 茶碗蒸し・海苔汁
 3,300円
 (税抜3,000円)

のど黒
 入り
 白えび

御膳すべて +220円で「海苔汁」を「魚匠庵のあら汁」に変更できます。
 +165円で「食後の石焼コーヒー」をお付けできます。

価格は消費税込みです。

デザート



魚匠庵
 和サンデー
 660円
 (税抜600円)

わらびもち
 330円
 (税抜300円)

ぜんざい
 440円
 (税抜400円)



能登の卵の
 とろける
 プリン
 550円
 (税抜500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。

マルガリー
 塩ジェラート
 440円
 (税抜400円)



価格は消費税込みです。



金沢匠のがんこ井

がんこお得意に！がんこ美味しい！がんこ盛り。期間限定で登場！
※がんことは：金沢弁で「ものすごく」という意味です。



20食限定
金沢まいもん寿司グループ
だからこそ実現した、
大まぐろ・中まぐろ・赤身の切り落としを
豪快に盛り込んだ究極の井です。
期間限定
スペシャル価格
2,500円を！
2,000円
(税抜1,819円)
漬物・手巻海苔・海苔汁付き



20食限定
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。
1,800円
(税抜1,637円)
漬物・手巻海苔・海苔汁付き



海苔を使って
手巻スタイルで
楽しむことも
できます。



20食限定
旬のあおりいかをぶつ切りにし、
肉厚食感を楽しんでいただきます。
粘りが特徴の「加賀丸いも」のとろとろ、
今話題の「がごめ昆布」を混ぜ合わせた
オリジナルのタレが決め手です。
1,800円
(税抜1,637円)
漬物・手巻海苔・海苔汁付き
ミニいかそ天ぷら
+300円



ありそうでなかった
嬉しい組み合わせ
天ぷら・そば
寿司御膳
1,870円
(税抜1,700円)
海老天ぷら・
せいろそば・
寿司7貫+玉子・
海苔汁



やわらかヒレかつと
寿司の人気ランチです。
ヒレかつと
1,980円
(税抜1,800円)
ヒレかつ60g・
そば・茶碗蒸し・
寿司5貫+玉子・海苔汁



旨味溢れる車海老フライと
寿司を愉しむ
天然
1,220円
(税抜2,000円)
天然車海老フライ2本・
そば・茶碗蒸し・
寿司5貫+玉子・海苔汁

御膳・井すべて +220円で「海苔汁」を「魚匠庵のあら汁」に変更できます。
+165円で「食後の石焼コーヒー」をお付けできます。

寿司御膳は +770円で 握り寿司3貫→特上3貫に変更できます。
まぐろ赤身→「本まぐろ大とろ」 いか→「のど黒」 蒸しえび→「甘えび」