金沢まいもん寿司

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

御造り

単品の刺身は、「本日のおすすめ」をご覧ください

五種盛り
2人前　2、970円

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、620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・
魚匠庵の海老天ぷら盛り合わせ・
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、300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

のど黒姿焼き
時価
本日のおすすめを
ご覧ください。

魚匠庵の
海老天ぷら
盛り合わせ
2本入り 1、380円

匠のいかいしる
バター焼き
990円

大振りだけを選び
丁寧に煮込んだ
梅貝の
うま煮
880円

一度蒸してから
揚げるのでホクホク
五郎島金時
天ぷら
720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
330円

子持ち昆布あて
420円

海苔汁
数量限定
魚匠庵のあら汁
580円

つゆは直源醤油
「もろみの雫」を
ブレンド
乱切そば
660円

やわらかさが魅力の
国産牛もも肉を
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、380円

価格はすべて「税込」です。

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、880円

〆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、080円

歯ごたえ抜群！
匠の
いか天ぷら
990円

金沢かつぞう直伝
ひれかつ 60g
770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

匠の贅沢寿司 十貫盛り 3、520円

大とろ・のど黒・白えび・生うに入り

匠の特選寿司 五貫盛り 1、760円

大とろ・のど黒入り

本まぐろ 大とろづくし
五貫 2、640円

本まぐろ 赤身づくし
五貫 1、540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 990円

いくらづくし
五貫 1、540円

ねぎとろづくし
五貫 990円

巻物

かっぱ巻	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

海の幸が大暴れ！

匠の海鮮巻き寿司

2,860円

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。

慶事 プラン

「お食い初め膳」

〔福寿　fukuju〕7,700

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。

〔菊　kiku〕5,500

価格はすべて「税込」です。

還暦 米寿 白寿 長寿のお祝い

お食い初め 初節句 七五三

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。

デザート

魚匠庵 和サンデー
660円

能登の卵のとろける プリン
550円

わらびもち
330円

ぜんざい
440円

プレミアム ソフト
440円

・バニラ
・季節のソフト
スタッフにお尋ねください。

マルガー 塩ジェラート
440円

価格はすべて「税込」です。