



魚匠庵
金沢老舗
寿司

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

3,300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



魚匠庵の
海老天ぷら
盛り合わせ

2本入り 1,380円



のど黒姿焼き

時価

本日のおすすめを
ご覧ください。



大振りだけを選び
丁寧な煮込んだ

梅貝の
うま煮

980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
ほたるいか沖漬け

440円

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

つゆは直源醤油
「もろみの雫」を
ブレンド

せいろそば

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

1,480円



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

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

1,080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

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

大どろ・のど黒・白えび・生うに入り

匠の贅沢寿司 十貫盛り 3,520円

大どろ・のど黒入り

匠の特選寿司 五貫盛り 1,760円

本まぐろ 大どろづくし

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

ねぎどろづくし

五貫 990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

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。



「お食い初め膳」

慶事

プラン



〔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。

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。

デザート



魚匠庵
和サンデー
660円



能登の卵の
どろける
プリン
550円



ぜんざい
440円



わらびもち
330円



マルガリー
塩ジェラート
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。