

# 産直 刺身盛合せ

【日本海は北陸を主に全国より  
良いものを産地直送で仕入れます。】

## 本日のおまかせ

- ・特選五点盛り
- ・豪華七点盛り

2500  
【税込2750】

3200  
【税込3520】

## 生かき 焼かき

【兵庫県播磨灘沖産を主に  
季節により産地直送で仕入れます】

一個  
350  
【税込385】



# 天然もの地魚

## 珠洲<sup>すず</sup>塩焼き・煮つけ・塩煮つけ

石川県天然塩・珠洲の塩を使用した、珠洲塩焼き、塩煮つけ  
お醤油煮つけと日替わりでご用意しています。  
本日のおすすめメニューをご覧ください。





# 真鯛の釜めし

釜めしは二人前より承ります

一人前 1480

〔税込1628〕

お刺身用の新鮮な鯛を、お米と一緒に炊き込む「鯛めし」。

炊き上がったら鯛の身をほぐし、あつあつご飯に混ぜ合わせて食べます。

鯛のうまみがしっかりとしみ込んだ「鯛めし」は、まさに至極の逸品。

# お刺身鯛めし

アラ汁付き

一人前

1680

〔税込1848〕

鯛のお刺身を、醤油、みりん、玉子、ごま、だし汁を合わせた特製たれと

アツアツご飯にのせて食べると、ロいっばいに鯛の旨さが広がります。

二杯目は鯛のアラ汁かけてお茶漬けに。



真鯛の釜めし



真鯛のお刺身鯛めし

釜めしはご注文頂いてから炊き上げますので30分程度お時間を頂きます

# 魚しゃぶ鍋

お鍋は二人前より承ります

一人前 2000

〔税込1650〕

お刺身用の新鮮なお魚をしゃぶしゃぶに。

お魚は真鯛や金目鯛、寒ブリなど季節によって変わります。

本日のおおすすめメニューをご覧ください。



## 追加メニュー

地魚

一人前

1500

〔税込1650〕

ポン酢・胡麻だれ

各 150

〔税込165〕

野菜

一人前

1200

〔税込1320〕

雑炊セット

一人前

各 680

〔税込748〕

ラーメンセット

# さかなさまの逸品

もずく酢

当店のもずくは風味も菌ごたえも一級品です

〔税込550〕 500

お新香盛り合わせ

浅漬けのおしんこです

〔税込605〕 550

黒糖そらまめ

黒糖をからめた乾き物おつまみ

〔税込495〕 450

塩昆布きゅうり

塩でさっぱりとりあえずの逸品

〔税込528〕 480

鶏皮ポン酢和え

葱とポン酢でさっぱりおつまみ

〔税込638〕 580

海鮮ニラチヂミ

魚貝を贅沢に使いたっぷり葱と共に

〔税込858〕 780

あいこトマトと珠洲の塩

旨味の詰まったとトマト 天然塩でお召し上がり下さい

〔税込572〕 520

カニ甲羅グラタン 一個

クリームで仕上げたアツアツグラタン

〔税込638〕 580

自家製

岩のりと明太子のだし巻き玉子

玉子3個、岩のりと明太子を贅沢に使用しました

〔税込935〕 850



もずく酢



甲羅グラタン



海鮮チヂミ



だし巻き玉子

# こだわりの珍味

梅水晶

和歌山県産南高梅使用  
梅の酸味とコリコリ食感が絶妙です

〔税込638〕 580

真イカの塩辛

お酒のお供に定番

〔税込638〕 580

ホタルイカの沖漬け

北陸生ホタルイカの船上漬け

〔税込715〕 650

紅ずわい蟹のかにみそ

味の良い紅ズワイガニのかにみそ

〔税込715〕 650

カレイのえんがわユッケ

ピリ辛ユッケ仕立て

〔税込715〕 650

つぶ貝のわさび和え

つぶ貝の食感と山葵の香りが癖になります

〔税込715〕 650

おまかせ珍味三点盛り

色々つまみたい方にお得な盛り合せです

〔税込968〕 880

# お豆腐料理

自家製 豆腐の厚揚げ

仕上げはたっぷり大根おろし鰹ぶしで

〔税込715〕 650

海鮮 胡麻だれ冷奴

新鮮なお刺身とお豆腐をコク深いごまだれでまとめました

〔税込858〕 780

うに豆腐の揚げ出し

うにを練りこんだ上品な味わいに香ばしく揚げ出しに

〔税込968〕 880





# お野菜



## 岩のりとじゃこの野菜サラダ

能登の岩海苔と丹後のジャコをふんだんに使いました

## 照り焼きチキンのポテトサラダ

男爵いもがゴロッと入ったひと手間かけた逸品

## 海老と豆腐のチョレギサラダ

有頭海老と韓国のみ、ネギとごま風味のさっぱりサラダ

## 本日のお刺身 サラダ仕立て

今日のお刺身用お魚をたっぷり。特製胡麻ドレッシングでサラダに



780  
[税込858]

720  
[税込792]

850  
[税込935]

1200  
[税込1320]

# 揚げ物逸品

## スパイスポテトフライ

定番の一品

## 真イカ 黒胡椒揚げ

たっぷり黒コショウを効かせたピリ辛おつまみ

## 真タコ から揚げ

さかなさまの定番

## 若鶏 唐揚げ

カラット香ばしく ポリユウムたっぷり唐揚げ



## 鯖 竜田揚げ

一晩漬けたサバの竜田揚げ

550  
[税込605]

580  
[税込638]

680  
[税込748]

650  
[税込715]

680  
[税込748]

# さかなさまのフライ

人気のフライ。定番素材や変わり種を

サクサクアツアツに仕上げました

いわし梅しそフライ

## 広島県産 牡蠣

カキ

二個からのご注文

250  
[税込275]

## 鰯の梅しそ

いわし

380  
[税込418]

## 鰯のなめろうフライ

あじ

一ヶ 309

550  
[税込605]

## 子持ちシシヤモ

450  
[税込495]

## 鰯フライ

あじ

680  
[税込748]

## 烏賊メンチ

いか

一ヶ 409

580  
[税込638]

## 青森県産 帆立フライ

ほたて

580  
[税込638]

## 有頭エビフライ

720  
[税込792]

## フライ盛り合わせ

生キャベツたっぷりのせて揚げたて

アジ、イワシの梅しそ、イカメンチ、串揚げなどの盛り合わせ!

950  
[税込1045]



大きい!

いかメンチ

フライ盛り合わせ



エビフライ



ほたてフライ





# 天ぷら

天つゆ二個付き

## 季節の野菜 天ぷら

旬の野菜を贅沢に盛り合わせて

880  
〔税込968〕

## 穴子一本 野菜 天ぷら

ふっくら肉厚 食べごたえあります

950  
〔税込1045〕

## 海老入り海鮮天ぷら盛り合わせ

旬の野菜とエビ・白身の天ぷら

1380  
〔税込1518〕

追加天つゆ一個 50  
〔税込55〕



天ぷら盛り合わせ



野菜天ぷら

# 地物あぶり

## おおいび 大老 珠洲塩 鬼殻焼き

おにがら 石川県の天然塩で殻付きのまま香ばしく焼き上げます

780  
〔税込858〕

## キンキ 金山寺味噌焼

高級魚キンキを一晚、噌漬けにし香ばしく焼き上げました

950  
〔税込1045〕

## 鰯 照り焼き

新鮮なぶりを漬けこみました お酒によく合う自慢の一品

800  
〔税込880〕

## 真イカの串焼き 肝たれ付き 二本

肉厚で大ぶりの真イカを特製たれで

820  
〔税込902〕

## のど黒 一夜干し

上品な味の中に芳醇な甘みが広がります

1350  
〔税込1485〕



キンキのみそ焼き



のど黒一夜干し



大海老の鬼殻焼き



ぶりの照り焼き

# 肉料理

炭火焼 鶏つくね

特製卵黄ソースを添えて

780  
[税込858]

自家製 牛すじ煮込み豆腐

じっくり煮込んだ とろけるおいしさ

880  
[税込968]

九州みつせ鶏 柚子胡椒焼き

ゆずこしよう  
深い味わいとほどよい弾力のある肉質が特徴の地鶏です

950  
[税込1045]

イベリコ豚 京都黒七味焼き

京都から取り寄せた黒七味がアクセント

1000  
[税込1100]

三元豚 角煮

味のしっかりした豚をコク深く 柔らかく煮込みました

950  
[税込1045]



九州みつせ鶏



三元豚角煮



イベリコ黒七味焼き

# メ物

## 飯

すず 珠洲の天然塩おにぎり二個

能登珠洲の天然塩で仕上げた美味しさです

450  
[税込495]

海鮮ねぎ味噌おにぎり二個

自家製のねぎ味噌がご飯との相性抜群です

600  
[税込660]

## 真鯛 茶漬け

香り高い胡麻ダレに一番出汁でいただく絶品の三品です

850  
[税込935]

鮭といくらのかぼれ太巻き

贅沢にこぼれるほどいくらがのっています

1250  
[税込1375]

## 麺

あさりの塩ラーメン

アサリの旨みが詰まったシンプルコク旨スープ

680  
[税込748]

氷見の冷やしざるうどん

富山県氷見市より 最高ののどごしと歯ごたえです

720  
[税込792]

## 汁

岩のりみそ汁

奥能登穴水の地のりて仕立てました

380  
[税込418]

あら汁

鮮魚の風味を味わえる至極のみそ汁

450  
[税込495]

## 甘

抹茶ぷりん わらび餅添え

なめらかぷりんのきな粉と黒蜜かけ

580  
[税込638]

塩アイス

海の塩を使ったアイス 甘味によく合います

550  
[税込605]

苺大福アイス

いちごだいふく  
お餅を乗せて和風仕立て

550  
[税込605]

