

五貫盛り

本日の
金沢まいもん
百万石握り

内容・価格は
日替わりです。
「本日のおすすめ」を
ご覧ください。



写真はイメージです。

三貫盛り

本まぐろ三味 1,160円
本まぐろ赤身・本まぐろ中とろ
・本まぐろ大とろ

赤いもん三味 840円
匠のマ印いくら車艦
・甘えび・本まぐろ中とろ

人気もん三味 580円
サーモン・はまち・赤えび

あぶりもん三味 580円
サーモンあぶり
・はまちあぶり・赤えびあぶり

サーモンチーズ三味 840円
カマンベル・パルメザン
・クアトロフォルマッジソース4種のチーズ

とろろ三味 420円
納豆とろろ・まぐろとろろ
・はまちとろろ

月見三味 330円
月見納豆・まぐろ月見・いか月見

匠のマ印いくら車艦
甘えび
本まぐろ中とろ

赤いもん三味

カマンベル



サーモンチーズ三味

本まぐろ大とろ



本まぐろ三味

お代り
とび

生つに
究極海苔つつみ
1,160円
(税込1,276円)

究極
手巻

初代彦兵衛
「こんとび」使用
ミシュラン星付き店も
使用している高級海苔。
パリパリ感と雪のような口どけは
海苔の概念を覆すすず。



神内商店

国内最高品質。手揉みによる丁寧な手仕事。

お造り

握りのネタは全て
お造りとしてお出しできます。
※一人前二皿分の料金となります。

お造り三種盛り
(日替わり)
960円
(税込1,056円)

おつまみ

能登いかサラダ 480円
(税込528円)

能登なまこ酢 580円
(税込638円)

能登いか麹漬け 330円
(税込363円)

北陸産甘えび塩辛 960円
(税込1,056円)

富山産はたるいか沖漬け 480円
(税込528円)

能登もずく酢 420円
(税込462円)

寿司屋の冷やしトマト 480円
(税込528円)

サラダ

2〜3名様向け
海鮮サラダ(大) 750円
(税込825円)

1〜2名様向け
海鮮サラダ(小) 480円
(税込528円)

直源醤油 なおげんしょうゆ

醤油の五代名産地、大野醤油の代表格。加賀料理の味に欠かせない、まろやかな旨口醤油を190年作り続けています。醤油だけでなくだしつゆや加賀野菜を使ったドレッシングなども製造。金沢まいもん寿司の醤油も直源醤油特別仕上げの物を使用しています。

／選べる！

直源のドレッシングで食べるサラダ
ドレッシングの内容は
スタッフにお尋ねください。



一品

天ぷら盛り合わせ

がすえび唐揚げ

いかげそ唐揚げ

骨せんべい

とり唐揚げ

生麩入り茶碗蒸し

生麩入り生海苔餡かけ茶碗蒸し

治部煮

あら汁

海苔汁

お子様に
人気

さつまいもの

ポテトフライ 420円
(税込462円)

ポテトフライ 420円
(税込462円)

ポテトフライ 420円
(税込462円)

殻まで香ばしい♪
おつまみに◎



がすえび
唐揚げ



生麩入り
生海苔餡かけ茶碗蒸し



治部煮



骨せんべい



天ぷら
盛り合わせ

サクサク
揚げたて!

いかげそ
唐揚げ

金沢の
郷土料理

寿を司る

寿司は、ただの食ではない。

「寿を司る」と書いて「寿司」と称する。

寿司は、それを食す人の、寿を祝う食。

生涯を慶び、日々を尊び、

いまこの瞬間を噛みしめる。

人は、寿司を味わうことで、人生を味わう。

寿司職人は、ゆえに、ただの料理人ではないけない。

寿司を握る者は、寿を司る者であれ。

お客様の今日という日を祝福するように腕をふるえ。

十人十色の美しい人生を貴びながら、

寿司を握れ。寿を司れ。



