



日本酒

〔石川・福光屋〕

加賀^{かがしほ}鳶梅吉 純米 《合熱燗・冷酒》

825

お米の特性と軽快さを両立させた純米酒です。軽やかな旨味とフレッシュなキレ味、心地よい余韻。熱燗でも冷酒でも美味な酒。

〔石川・菊姫〕

菊姫 純米 先一杯^{ます いっぱい} 《合冷酒》

880

香ばしさと甘い芳香が穏やかに感じられ、小気味よい酸味と柔らかな旨味。旨口なのに軽やかに飲みやすい純米酒。

〔石川・加越酒造〕

加賀^{かがしほ}ノ月 満月 純米吟醸 《合冷酒》

1,045

まるやかで深みのある味わいと飾り気のない自然な香りで優しい満月を想わせる酒。

〔石川・宮本酒造〕

福の宮^{むしよ} 夢醸 純米酒 《合冷酒》

1,100

なめらかな口当たりと、柔らかでふくらみのある旨み特徴。「酒を醸して、夢を醸す」夢の実現にむけ頑張る貴方への応援酒。

〔石川・吉田酒造〕

手取川^{てとりがわ} 吉田蔵 大吟醸 《合冷酒》

1,100

すっきりとした味わいと華やかで清涼感あふれる香り。白山百年水、同じ水で育った地元酒米、石川の酵母、地酒本来の姿を追求。

〔福井・黒龍酒造〕

黒龍 大吟醸 《合冷酒》

1,320

清々しく爽やか。柑橘系を連想させる香りのニュアンスはまるで白ワインのように爽快。旨苦味と清涼感の後味。

〔山口・旭酒造〕

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分

1,650

華やかな上立ち香と口に含んだときに見えるバランス良いきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸。



焼酎・梅酒

ロック・水割・お湯割・ソーダ割をお選びください。

晴耕雨読 《芋焼酎》

660

一粒の麦 《麦焼酎》

550

熟成濃厚梅酒 白加賀

605



ビール

エビス生ビール 《中》

680

エビス生ビール 《小》

460

サッポロラガービール 《瓶ビール》

790

アサヒスーパードライ 《瓶ビール》

790

キリン一番搾り 《瓶ビール》

790

プレミアムフリー 《ファンアルコールビール》

460



ウイスキー

ハイボール・ロック・水割・お湯割をお選びください。
シングル45ml / ダブル60ml

1916年創業 富山県高岡市 能作さんのグラスで飲む
プレミアムハイボール、ワンランク上のグラスでどうぞ。

IWハーバー ゴールドメダル 《シングル》

9905

山崎 《シングル》

2,15400

白州 《シングル》

2,15400

響ジャパニーズ 《シングル》

2,15400

ハーモニー 《ダブル》

2,15400



サワー

寿司屋の緑茶ハイ

660

国産レモンサワー

660

塩トマトサワー

550

柚子サワー

550

ウーロンハイ

550

※価格は消費税込みとなります。
※20歳未満、運転される方の飲酒は法律で禁止されています。
※アレルギーにつきましてはお問い合わせください。



ワイン

ソムリエは貴方です。
珠姫に合うお酒をお持ち頂き
ペアリングをお愉しください。
お持ち込み料は1本につき
5,500円を頂戴いたします。

白ワイン

エメッツクロッシンググヤーリンググアップレゼルヴ

オーストラリア 《グラス》

715

フルーティーかつ複雑味のあるアロマティックな香り。柔らかな口当たりで
バランスの取れた素晴らしい質感。イチジク、熟したリンゴなどニュアンスを持つ。

ラブレロワクトーブルギニヨンブラン

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

5,280

明るいつまみ色の色合い、芳醇な香りが白い花やグレープフルーツを想わせる
香り高い印象。爽やかな口当たりがフレッシュで飲みやすく、後味が快い白ワイン。

カシーナイカルピーニ

イタリア/ピエモンテ

5,720

近年人気のオレンジワイン。ティモラツ種由来の豊かな酸と果実味にしっかりと
したミネラル。醸し発酵によるほのかなタンニンを感じます。海老などと好相性。

アルベールビシヨールシャブリラキユヴェデパキ

フランス/ブルゴーニュ/シャブリ 《ボトル》

8,580

フレッシュかつエレガントな香り。レモンのような柑橘系の果実香、ミネラル、
リンゴのニュアンス。キレの良い酸、シャルドネの繊細で複雑な味わい。

クロペガス ミツコズヴィンヤード

アメリカ/カリフォルニア 《ボトル》

9,900

魅力的なアロマ、みずみずしいジュシーな味わいは、濃厚なフレイバーを、
酸味とミネラルの苦味が上品に仕上げ、強すぎない樽香がお寿司と好相性。

赤ワイン

ラブレロワクトーブルギニヨンルージュ

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

5,280

情熱的な真紅、微かな甘味のあるエレガントな香り、たつぷりの果実味が
心地よく、華やかな味わい。タンニンが軽くやわらかで和食に合わせやすいタイプ。

ボーグルヴィンヤーズ ピノノワール

アメリカ/カリフォルニア 《ボトル》

6,050

フローラルなアロマ、熟したチョークベリーとカラントの口当たり。トーストした
スパイスと洗練されたタンニンを持ったバランスのとれたフィニッシュの赤ワイン。

ルイ ラトウール サントネルージュ

フランス/ブルゴーニュ/コートドボース 《ボトル》

8,800

芳醇でいきいきとした活力溢れるワイン。ストロベリーなどを思わせる
独特のブーケが豊かに広がります。

スパークリングワイン

チエヴィニコ カンティーネ デルレ

イタリア/エミリアロマーニャ 《グラス》

770

イタリアの土着品種トレッピアーノ種を用いて作られる辛口スパークリング。シャ
パン並みの5気圧というガス圧を持ち、ハツラツとしたバブルが印象的で、華や
かな香りにスッキリとした爽やかな味わい。

ドメーヌデュビシロン

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

6,050

ブルゴーニュで造るシャンパン方式。シャルドネのみを使用。シャンパーニュにも
決して劣らない、きめ細かな泡立ちと芳醇な香りが特徴の自然派スパークリング。

シャンパン

バロン フェンテシャンパーニュ

フランス/シャンパーニュ 《ボトル》

8,250

長期熟成により、キメ細やかな泡とブリオツシユや熟したリンゴのようなアロマを
生み出し、味わいに複雑味と奥深さを与えている。バロン・フェンテが造り出す
シャンパンの中でも、最高品質のブドウのみを厳選して造られるキュヴェ。



ソフトドリンク

オレンジジュース	440
アップルジュース	440
コココーラ	440
塩トマトソーダ	440
柚子ソーダ	440
ウーロン茶	440

※価格は消費税込みとなります。
※20歳未満、運転される方の飲酒は法律で禁止されています。
※アレルギーにつきましてはお問い合わせください。



お好み寿司

一貫価格

こだわりの新鮮ネタ自慢

北陸日本海の漁港をはじめ
全国各地で水揚げされた魚介まで
豊富に取り揃えております。

まぐろ彩々

本まぐろ赤身……………418
本まぐろ中とろ……………660
本まぐろ大とろ……………825

白身彩々

真鯛……………264
のど黒……………715
はまち……………264

光り物 たこ・いか彩々

こほだ……………319
いわし……………319
真あじ……………363
めさば……………385
生たこ……………440
あおりいか……………440

貝類彩々

生ほたて……………385
ほつき貝……………473
たいら貝……………495
ばい貝……………495
赤西貝……………748
活赤貝……………715
あわび……………858

※価格は消費税込みとなります。
※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。
※アレルゲンにつきましてはお問い合わせください。



お好み寿司

一貫価格

えび・かに彩々

蒸し海老	220
がす海老	440
<small>(7~8月は禁漁につき入荷はございません。)</small>	
甘海老	440
富山湾白海老	495
かに味噌	330
本ずわい蟹	528

かわり物彩々

自家製王子焼	220
サーモン	264
サーモン親子巻	363
いくら	440
煮穴子	418
生うに	880

巻物彩々

細巻または
極上手巻(110円増し)
お好みをお申し付けください。

かんぴょう巻	396
かつば巻 <small>(ごま入り)</small>	396
おしんこ巻 <small>(ごま入り)</small>	396
納豆巻	396
梅しそ巻	396
山ごぼう巻 <small>(ごま入り)</small>	473
ひもきゆう巻 <small>(ごま入り)</small>	638
穴きゆう巻	682
鉄火巻	605
ねぎとろ巻	770
とろたく巻	990
中とろ鉄火巻	990
大とろ鉄火巻	1,320

※価格は消費税込みとなります。
※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。
※アレルギーにつきましてはお問い合わせください。



ちらし寿司・お子様寿司



ばらちらし

2,200

茶碗蒸し
お椀

ランチタイム・10食限定

海姫宝箱

4,730

海鮮11種贅沢ちらし
茶碗蒸し
お椀



お子様寿司 (わさび抜き)

1,100

本まぐろ赤身・やりいか
サーモン・いくら・ずわい蟹
蒸し海老・玉子
自家製なめらかぷりん
ジュース
※オレンジ・アップル・ウーロン茶
からお選びください。



逸品

珍味彩々

能登もずく……………550
鯖へしこ……………550
ほたるいか沖漬け……………792
このわた……………1,650
からすみ……………2,200

お造り

単品・盛り合わせ承ります。
スタッフまでお申し付けください。

サラダ

海鮮サラダ……………1,320
《小》……………748

汁物

海苔汁……………363
あさり汁……………473
海鮮あら汁……………528

温物

茶碗蒸し……………495
自家製玉子焼……………440
蛸いしる炙り……………1,100
イワシやイカの内臓を使った、能登半島独特の
魚醤「いしる」で、蛸を炙りと炙りました。
加賀治部煮^{じぶに}……………1,320
加賀料理の代表格。鴨肉(合鴨)と麩や野菜を
炊き合わせたもの。
のど黒塩焼き……………3,850より
奥能登珠洲の塩をふりじつくりと焼き上げます。
芳しい皮ぎしの脂がじんわりと溢れる絶品です。

揚げ物

骨せんべい……………363
がす海老唐揚げ……………748
《小》……………385
げそ唐揚げ……………715
《小》……………385
蛸唐揚げ……………825
《小》……………385
天ぷら盛り合わせ……………1,320
《小》……………715

※価格は消費税込みとなります。
※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。
※アレルギーにつきましてはお問い合わせください。