



日本酒

〔石川・福光屋〕 加賀 ^{かがとび} 鳶 ^{とび} 翔 ^は 純米 旨味と酸味のバランスが取れた キレの良いすっきりとした辛口です。	《合熱燗・冷酒》 825
〔石川・菊姫〕 菊姫 純米 先 ^{ます} 一杯 ^{いっぱい} 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。旨口なのに軽やかで飲みやすい純米酒。	《合冷酒》 880
〔石川・加越酒造〕 加賀ノ月満月純米吟醸 まろ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。	《合冷酒》 1,045
〔石川・宮本酒造〕 福の宮 ^{むじょう} 夢 ^む 醸 ^{じょう} 純米酒 なめらかな口当たりと、柔らかでふくらみのある旨みの特徴。 「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。	《合冷酒》 1,100
〔石川・吉田酒造〕 手取川 ^{てとりがわ} 大吟醸 ^{だいぎんじょう} hoshi 夜空に瞬く星のように繊細ながらも力強いきらめきを持つ大吟醸。 フルーティな香りと甘み、エレガントでスツとした口当たりの酒。	《合冷酒》 1,210
〔新潟・諸橋酒造〕 越 ^{こしの} 乃 ^の 景 ^{かげ} 虎 ^{とら} 純米酒 飲むほどに旨さを感じる純米酒。水の如くさわりなく飲み、 飲みすすめば純米酒がもつ米の旨味を感じられます。	《合冷酒》 880
〔福井・黒龍酒造〕 黒龍 大吟醸 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。	《合冷酒》 1,320
〔山口・旭酒造〕 獺 ^た 祭 ^{さい} 純米大吟醸 華やかな上立ち香と口に含んだときに見せるバランス良い 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。	磨き三割九分 1,650
熟成濃厚梅酒 白加賀	605



焼酎・梅酒

ロック・水割・お湯割・ソーダ割をお選びください。

珠洲かぼちやいも焼酎 晴耕雨読 菊姫・加賀の露 一粒の麦 熟成濃厚梅酒	《芋焼酎》 《芋焼酎》 《米焼酎》 《麦焼酎》 白加賀	570 660 570 550 605
エビス生ビール エビス生ビール サッポロラガービール アサヒスーパードライ キリン一番搾り プレミアムフリー	《中》 《小》 《瓶ビール》 《瓶ビール》 《瓶ビール》 《ノンアルコールビール》	680 460 790 790 790 460



ビール



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。	
I W ハーバー ゴールドメダル	《シングル》 《ダブル》 605
山崎	《シングル》 《ダブル》 2,154 2,154
白州	《シングル》 《ダブル》 2,154 2,154
響 ^{ひび} ジャパニーズ ハーモニー	《シングル》 《ダブル》 2,154 2,154



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みください。
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

エメツククロッシングヤーリングアップレゼルヴ
セミヨンソーヴィニヨンブラン

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
明るい麦わら色の色合い、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

コッリトルトネージ テイモラツソ

イタリア/ピエモンテ 《ボトル》 5,720
近年人気のオレンジワイン。ティモラツソ種由来の豊かな酸と果実味にしつかりと
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。

アルベールビショーシャブリラキュヴェデパキ

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

シャルドネ カーネロス

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、濃厚なフレーバーを、
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で、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 ラトワール 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ビアノー種を用いて作られる辛口スパークリング。シャ
ンパン並みの5.3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

クレマンドブルゴーニュブランドブラン

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 フュエンテシャンパーニュ

モンテユイブリュットレゼルヴ

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・フュエンテが造り出す
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

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	275
のど黒	770
はまち	275

光り物
たこ・いか彩々

こはだ	330
いわし	330
真あじ	385
べさば	385
生たこ	440
あおりいか	440

貝類彩々

生ほたて	440
ほつき貝	495
たいら貝	550
ばい貝	495
赤西貝	770
活赤貝	715
あわび	825

※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。



お好み寿司 一貫価格

えび・かに彩々

蒸し海老	275
がす海老	440
(7〜8月は禁漁につき入荷はございません。)	
甘海老	440
富山湾白海老	880
かに味噌	330
本ずわい蟹	550

かわり物彩々

自家製玉子焼	220
サーモン	275
サーモン親子巻	440
いくら	550
煮穴子	440
生うに	935

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	440
かつば巻	440
おしんこ巻	440
納豆巻	440
梅しそ巻	440
山ごぼう巻	495
ひもきゆう巻	660
穴きゆう巻	770
鉄火巻	660
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

平日ランチタイム・10食限定

ばらちらし

2,200

茶碗蒸し
お椀



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

自家製能登塩プリン

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

選べる直源ドレッシング

源助大根ドレッシング／ゆず糀ドレッシング

直源醤油

なあげんしょうゆ

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、まろやかな味の旨口醤油を190年作り続けています。醤油だけではなく、加賀野菜を使ったドレッシングなどございます。



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、蛸をうと炙りました。

加賀治部煮……………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

《小》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。