



日本酒

〔石川・福光屋〕 加賀^{かがとび}鳶^{とび}翔^と純米 《合熱燗・冷酒》 825
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。

〔石川・菊姫〕 菊姫 純米 先^{ます}一杯^{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。旨口なのに軽やかで飲みやすい純米酒。

〔石川・加越酒造〕 加賀ノ月満月純米吟醸 《合冷酒》 1,045
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。

〔石川・宮本酒造〕 福の宮^{むしやう}夢^{ゆめ}醸^む純米酒 《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}大吟醸^{だいぎんぎょう} hoshi 《合冷酒》 1,210
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。

〔新潟・諸橋酒造〕 越^{こしの}乃^の景虎^{かげとら}純米酒 《合冷酒》 880
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。

〔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〕 獺^た祭^{さい}純米大吟醸^{だいぎんぎょう} 磨^{とぎ}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。



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 《芋焼酎》 570
晴耕雨読 《芋焼酎》 660
菊姫・加賀の露 《米焼酎》 570
一粒の麦 《麦焼酎》 550
山崎貯蔵梅酒 650



ビール

ザ・プレミアム・モルツマスターズドリーム 750
ザ・プレミアム・モルツマスターズドリーム《小グラス》 530
サントリートリプル生 《瓶ビール》 830
サツポロラガービール 《瓶ビール》 830
アサヒスーパードライ《瓶ビール》 830
キリン一番搾り《瓶ビール》 830
オールフリー 《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。
サントリリーウイスキー角 《シングル》 605
《ダブル》 905
山崎 《シングル》 1,540
《ダブル》 2,100
白州 《シングル》 1,540
《ダブル》 2,100
響^{ひびき}ジャパニーズ^{ジャパニーズ}ハーモニー 《シングル》 1,540
《ダブル》 2,100



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
本日のビネガーサワー 660

※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 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 コトール ブルギニオン 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 テイモラツツ

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。ティモラツツ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 ビジョー 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 コトール ブルギニオン 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 ユット 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。