

日本酒

〔石川・福光屋〕

加賀鳶 梅吉 純米 〔合燶燗・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しい酒。

〔石川・菊姫〕

菊姫 純米 先一杯 〔合燶燗〕 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 〔合燶燗〕 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・吉田酒造〕

手取川吉田蔵純米吟醸 〔合燶燗〕 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が特徴。「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・黒龍酒造〕

黒龍 特選吟醸 〔合燶燗〕 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。

〔石川・数馬酒造〕

竹葉 本醸造 〔30mlボトル〕 1,100

金沢まいもん寿司コラボラベル。米の旨味、もち米由来のほのかな甘みが心地よく、程よい余韻が知らず知らず益を進めます。

焼酎・梅酒

〔石川・宮本酒造〕

福の宮 夢醸純米酒 〔合燶燗〕 1,100

すつ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。

〔石川・黒龍酒造〕

黒龍 特選吟醸 〔合燶燗〕 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。

〔石川・伊佐美〕

伊佐美 〔辛焼酎〕 〔合燶燗〕 550

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。

〔石川・一粒の麦〕

一粒の麦 〔麦焼酎〕 〔合燶燗〕 550

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。

〔石川・熟成濃厚梅酒〕

熟成濃厚梅酒 白加賀 〔合燶燗〕 605

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。

〔石川・エビス生ビール〕

エビス生ビール 〔中〕 〔シングル〕 660

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。

〔石川・サッポロラガービール〕

サッポロラガービール 〔瓶ビール〕 〔ダブル〕 9905

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。

〔石川・アサヒスーパードライ〕

アサヒスーパードライ 〔瓶ビール〕 〔ダブル〕 9935

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。

〔石川・プレミアムフリードライ〕

プレミアムフリードライ 〔瓶ビール〕 〔ダブル〕 9320

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。

〔石川・ウイスキー〕

ウイスキー 〔シングル〕 660

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。

〔石川・デュワーズ〕

デュワーズ12年 〔シングル〕 660

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。

〔石川・響ジャパニーズ〕

響ジャパニーズ 〔シングル〕 660

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。

〔石川・サワー〕

サワー 〔シングル〕 660

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。

※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。

※アレルゲン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
550円を頂戴いたします。

白ワイン

エメツツ クロッシング ヤーリング アツブ 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》

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 ブルギニヨンブラン

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

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

フランス/ブルゴーニュ/シャブリ 《ボトル》

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、

リングのニュアンス。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

魅力的なアロマ、みずみずしいジューシーな味わいは、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。

ラブレロワ コトー ブルギニヨンルージュ

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

情熱的な真紅、微かな甘味のあるエレガントな香りで、たっぷりの果実味が

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》

フレーラルなアロマ、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

スペイスと洗練されたタンニンを持つバランスのどれたフィニッシュの赤ワイン。

ルイ ラトゥール サントネルージュ

フランス/ブルゴーニュ/コートドボーヌ 《ボトル》

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》

サワーチェリーや洋酒漬けのブルーンのアロマをほろ苦いココアと甘いスペイスの繊細な香りが引き立てます。酸やかなタンニン、後味の仄かな酸がフレッシュな余韻。

ラブレロワ コトー ブルギニヨンルージュ

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

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。シャンパンペ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。

ドメーヌ デュビショロン

フランス/ブルゴーニュ/コートドボーヌ 《ボトル》

クラマンド ブルゴーニュ ブラン

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

長期熟成により、キメ細やかな泡とブリオッシュ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。パロン・フェ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。

バロン フュエンテ シャンパンペーニュ

フランス/ブルゴーニュ 《ボトル》

モンテュイ ブリュット レゼルヴ

フランス/シャンパンペーニュ 《ボトル》

イタリアの土着品種トレッビアーノ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。

ソフトドリンク



白樺炭酸水 しらせ 《300mlボトル》 550

岩手県久慈・平庭高原の白樺美林でとれた樹液を使用した、りんごフレーバーの和食に合う炭酸水です。

オレンジジュース 440

アツブルジュース 440

コカコーラ 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

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

真鯛	264
本まぐろ赤身	363
本まぐろ中とろ	583
本まぐろ大とろ	682
はまち	264

のど黒	616
本まぐろ赤身	363
本まぐろ中とろ	583

白身彩々

光り物 たこ・いか彩々

こはだ	319
いわし	319
真あじ	363
ペキバ	363
生たこ	363

北陸産あおりいか	418
ばい貝	418
ほつき貝	363
たいら貝	418
赤西貝	682

貝類彩々

生ほたて	319
ほつき貝	363
たいら貝	418
ばい貝	418
赤西貝	682

活赤貝	682
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 396
(7~8月は禁漁につき入荷はございません。)

甘海老 396
富山湾白海老 473
ぼたん海老 748

かに味噌 330
ずわい蟹 418

自家製玉子焼 220
サーモン 220

サーモン親子巻 363
いくら 330

自家製煮穴子 418
生姜うに 825

自家製玉子焼 220
サーモン 220
サーモン親子巻 363
いくら 330
自家製煮穴子 418
生姜うに 825

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(ごま入り) 396

おしんこ巻(ごま入り) 396

納豆巻 396

梅しそ巻(ごま入り) 396

山ごぼう巻(ごま入り) 473

穴きゅう巻(ごま入り) 682

ひもきゅう巻(ごま入り) 638

鉄火巻 583

ねぎとろ巻 748

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。
※アレルゲンにつきましてはお問い合わせください。

巻物彩々

ちらし寿司・お子様寿司



海鮮ちらし

4,180

湯葉入り茶碗蒸し
お椀

ばらちらし

2,200

湯葉入り茶碗蒸し
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
能登のたまごのなめらかぶりん
ジユース

※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
くちこ 1,650
からすみ 2,200

湯葉入り茶碗蒸し 495
自家製玉子焼 440
蛸いしる炙り 880
イワシやイカの内臓を使った、能登半島独特の
魚醤「いじる」で、蛸をさうと炙りました。
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っくりと焼き上げます。
芳しい皮脂の脂がじんわり溢れる絶品です。

温物

骨せんべい 363

げそ唐揚げ 715
蛸唐揚げ 《小》 385
《小》 385

揚げ物

富山白海老唐揚げ 748
天ぷら盛り合わせ 《小》 385

富山白海老唐揚げ 748
天ぷら盛り合わせ 《小》 385

あさり汁 946

あさり汁 440

海鮮あら汁 528

汁物

富山白海老大根サラダ 550
ステイックサラダ 550
自家製ディップ添え 330

骨せんべい 363

げそ唐揚げ 715

蛸唐揚げ 715

富山白海老唐揚げ 748

天ぷら盛り合わせ 《小》 385

冷物

能登白海老大根サラダ 550

自家製ディップ添え 330

骨せんべい 363

げそ唐揚げ 715

蛸唐揚げ 715

富山白海老唐揚げ 748

天ぷら盛り合わせ 《小》 385

あさり汁 946

あさり汁 440

海鮮あら汁 528

お造り

单品・盛り合わせ承ります。
スタッフまでお申し付けください。

揚げ物

骨せんべい 363

げそ唐揚げ 715

蛸唐揚げ 715

富山白海老唐揚げ 748

天ぷら盛り合わせ 《小》 385

あさり汁 946

あさり汁 440

海鮮あら汁 528

※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あります。

※写真はイメージです。

※アレルゲンにつきましてはお問い合わせください。