

# 金沢まいもん寿司と 石川の酒蔵が造った おすすめの日酒



**能美市**  
農口 寿司に合う大吟醸 日本酒度+2.2 (二合瓶) 1,000円

酒通から評価の高いM310酵母を使用。メロンや青りんごのようなフルーティな吟醸香。のど黒などの白身魚やイカの握りの上品な旨みを引き立てます。

好きが高じて、寿司屋の大将が造った酒蔵「農口酒造」。



**金沢市**  
加賀鶴 純米生原酒 日本酒度+1 (二合瓶) 1,180円

生原酒ならではの瑞々しい味わい、米本来の風味としばらくたての香りで寿司ネタを引き立たせる酒。

他所では飲めない！やちや酒造さんが金沢まいもん寿司だけに醸造出荷！

## 石川県 厳選酒



**白山市**  
呑みまっし 吟醸生貯蔵酒 日本酒度+3 (冷) (二合瓶) 840円

瓶詰めする時の一回だけ火入れするので、生の香りや味が残りやすい清酒です。



**白山市**  
菊姫 菊 日本酒度-2 (冷) (二合瓶) 780円

濃醇旨口。石川県では通常酒として好まれている、少し甘口な酒。



**金沢市**  
日榮 山廃仕込菊酒 日本酒度+2 (冷) (二合瓶) 780円

コクのあるスッキリした味が特徴。



**白山市**  
萬歳楽 花伝本醸造 日本酒度+3 (冷) (二合瓶) 780円

軽やかですっきりとしたキレイな飲み口、甘みが少なくバランスの良い辛口酒。



**金沢市**  
黒帯 悠々入冷燗 日本酒度+6 (二合徳利) 660円

キレイの良い芳醇な旨味を持つ辛口に仕上げ、さらに熟成させた、ゆったりと落ち着きのある味わい。



※運転をされるお客様は、未成年の飲酒は固くお断り致します。※精算時に別途消費税を申し受けます。

## ハイボール

ハイボールの起源となったスコッチで、真実の味わいを

デュワーズハイボール 470円



## サワー

ウーロンハイ ..... 390円

緑茶ハイ ..... 390円

加賀棒ほうじ茶ハイ ..... 390円

レモンサワー ..... 390円

グレープフルーツサワー ..... 390円

白加賀梅酒 ..... 470円

(ソーダ割り・ロック・水割り)

## 焼酎

(お湯割り・ロック・水割り)

麦 かわら麦 ..... 470円

芋 からり芋 ..... 470円

芋 珠洲 かのちやいも焼酎 ..... 590円

## 樽詰めスパークリングワイン

ポールスター ..... 470円

ワインリストは裏面をご覧ください。

## ビール

エビス

生ビール(ジョッキ) ..... 590円

生ビール(グラス) ..... 390円

琥珀エビス

生ビール(ジョッキ) ..... 660円

生ビール(グラス) ..... 470円

サツポロラガー

瓶ビール(中) ..... 660円

プレミアムアルコールフリー

(ファンアルコールビール) ..... 390円

## ソフトドリンク

加賀棒ほうじ茶 ウーロン茶

ミニッツメイドオレレンジ 30%

コーラ カルピス

カルピスソーダ

メロンソーダ 各 250円

奥能登地サイダー(340ml)

「しおサイダー」 390円



# ソムリエ 田崎真也 フランススワインセレクション

世界大会優勝経験を持つソムリエによるセレクトシヨン！  
ワイン造りに真摯に取り組む造り手から届くおすすめのワインです。  
お食事に合わせてぜひお楽しみください！



## 白ワイン

フランス南西地方

### ガイヤック・ブランシユ ロンブル・フレツシユ



「からやかな辛口／ミユスカデル50%、  
ランドレル25%、モーザック25%」  
ボトル(750ml) 3,250円  
グラス(150ml) 660円

柔らかな果実味と爽やかな酸味とのバランスがよく、  
軽快な余韻のワインです。  
【相性の良いおすすめのお寿司と一品】  
てい貝・ばい貝などの貝類・白身魚全般・あじなど  
わさび・生姜・ポン酢などの風味とも良く合います。

フランス ブルゴーニュ

### シャブリ・ ドメーヌ・ド・ヴォール



「からやかな辛口／シャルドネ100%」  
ボトル(750ml) 5,000円

さわやかな果実味が広がり、しつかりとした  
酸味とともに余韻に長く続くミネラル感が心地よいワイン。  
【相性の良いおすすめのお寿司と一品】  
がすえび・甘えび・白えび大根サラダ・淡泊な白身魚など  
塩やレモンで楽しむお料理と相性良く召し上がれます。

フランス ローヌ

### コリウール・ブラン クロ・サン・セバスチャン



「からやかな辛口／グルナツシユ・グリ90%、  
グルナツシユ・ブラン10%」  
ボトル(750ml) 6,500円

まろやかでふくらみのある果実味が広がり、  
酸味は柔らかく溶け込みフランスの良さが持続します。  
【相性の良いおすすめのお寿司と一品】  
のど黒・大どろ・炙り・玉子焼・まぐろ竜田揚げなど  
脂のつた魚や揚げ物などと合わせてお楽しみください。

## 赤ワイン

フランス ローヌ

### ヴァントウー・レ・サブロン



「からやかな辛口／グルナツシユ60%、シラー40%」  
ボトル(750ml) 3,250円  
グラス(150ml) 660円

まろやかな果実味で口あたりも滑らか。  
渋みも強すぎずやわらかな余韻です。  
【相性の良いおすすめのお寿司と一品】  
本まぐろ赤身・中どろ・サーモン・炙りネタなど  
揚げ物などのお料理とも相性良く召し上がれます。

フランス ブルゴーニュ

### ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ドメーヌ・ベルヴィル



「フルーティーな辛口／ピノ・ノワール100%」  
ボトル(750ml) 5,500円

華やかな果実香と柔らかな果実味。  
タンニンは滑らかで余韻まで新鮮な果実感が楽しめます。  
【相性の良いおすすめのお寿司と一品】  
本まぐろ赤身・中どろ・えんがわ・まいもんねぎとろなど  
巻きずしなどの海苔との組み合わせもお楽しみください。

フランス ボルドー

### シャトー・ガイヨン・ルージュ



「コクのある辛口／メルロ50%、  
カベルネ・ソーヴィニヨン40%、  
カベルネ・フラン10%」  
ボトル(750ml) 6,000円

ほどよい果実の濃縮感でコクがありつつも渋味は柔らか。  
エレガントな余韻です。  
【相性の良いおすすめのお寿司と一品】  
能登牛炙り・本まぐろ大どろ・中おち軍艦・  
かんびょう巻・まぐろほほ肉ソーテーなど  
しっかりと味付のお料理と合わせてみてください。

※運転をされるお客様の飲酒、  
未成年の飲酒は固くお断り致します。  
※精算時に別途消費税を申し受けます。