

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。



こだわり寿司ネタ

なめら

「ぎじはた」や「まはた」などハタ科の魚を総称し金沢では「なめら」と呼んでいます。古くから漁師になじみの深い魚で、締まった身と喉越しの甘みが魚好きをうならせる高級魚です。

のど黒

北陸では白身魚の王様と称されています。一般的には、「赤むつ」と呼ばれています。が、「むつ」とは別種で「すずき」の仲間です。柔らかくて脂ものつているのでお造りでもよし、煮ても焼いても美味な魚です。

まぐろネタ

本まぐろ赤身 290 (税込319)
本まぐろ中とろ 560 (税込616)
本まぐろ大とろ 620 (税込682)

白海老

富山湾の特産品です。水揚げされたばかりの、白く透き通った小さな姿は「海の宝石」という言葉が似合います。一匹二匹、丁寧に手剥ぎしたものを「用意して」おります。

白身ネタ

真鯛 240 (税込264)
なめら 430 (税込473)
のど黒 480 (税込528)

がす海老

日本海の限られた地域でしか味わえない大変稀少な海老です。もっちりとした食感とともに甘さが広がります。稀少のネタですので入荷が限られます。

赤西貝

七尾湾で捕れる巻貝の一種で、名前の通り赤朱色をしています。独特の磯の香りと、巻貝ならではの甘味があり、サザエのような味です。

ひかり物、太物、いかネタ

はまち 190 (税込209)
こほだ 240 (税込264)
いわし 240 (税込264)
真あじ 290 (税込319)
メダカ 330 (税込363)
やりいか 240 (税込264)



のど黒

※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。ご了承くださいませ。



赤西貝

貝類彩々

ほたて	240 (税込264)
ほつき貝	330 (税込363)
たいら貝	380 (税込418)
ばい貝	380 (税込418)
赤西貝	620 (税込682)
活赤貝	620 (税込682)
あわび	750 (税込825)

えび・かに彩々

蒸し海老	190 (税込209)
がす海老	330 (税込363)
生甘海老	330 (税込363)
富山湾白海老	430 (税込473)
ぼたん海老	620 (税込682)
かに味噌	240 (税込264)
ずわい蟹	330 (税込363)



生甘海老



富山湾白海老

巻き物彩々

細巻、手巻 お好みを
お申し付けください。

かんぴよう巻	360 (税込396)
かつぱ巻 (ごま入り)	360 (税込396)
おしんこ巻 (ごま入り)	360 (税込396)
納豆巻	360 (税込396)
梅しそ巻	360 (税込396)
山ごぼう巻 (ごま入り)	430 (税込473)
ひもぎゆう巻 (ごま入り)	580 (税込638)
穴きゆう巻	620 (税込682)
鉄火巻	530 (税込583)
ねぎとろ巻	680 (税込748)
とろたく巻	860 (税込946)
中とろ鉄火巻	860 (税込946)
大とろ鉄火巻	1,200 (税込1,320)



生うに



サーモン親子巻

かわり物彩々

自家製玉子焼	190 (税込209)
サーモン	190 (税込209)
サーモン親子巻	330 (税込363)
いくら	290 (税込319)
煮あなご	380 (税込418)
生うに	680 (税込748)

※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。ご了承くださいませ。



天ぷら盛り合わせ



白海老唐揚げ



加賀治部煮



逸品

珍味彩々

- 能登もずく 330 (税込363)
- 鯖へしこ 480 (税込528)
- ほたるいか沖漬け 720 (税込792)
- ふぐこ糠漬け 760 (税込836)
- このわた 1,000 (税込1,100)
- くちこ 1,430 (税込1,573)
- からすみ 1,430 (税込1,573)

おまかせお造り

五種盛り(2人前)

3,400 (税込3,740)

※その他、2人前よりご要望承ります。

冷物

白海老大根サラダ 680 (税込748)

汁物

- 海苔味噌汁 330 (税込363)
- あさり汁 400 (税込440)
- 海鮮あら汁 480 (税込528)

温物

- 茶碗蒸し 450 (税込495)
- 自家製玉子焼 400 (税込440)
- まぐろ葱間串焼き 700 (税込770)
- 生蛸いしる炙り 760 (税込836)
イワシやイカの内蔵を使った、能登半島独特の「魚醬」いしるで、蛸をさつと炙りました。
- 加賀治部煮^{じぶに} 1,020 (税込1,122)
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。
- 蓮蒸し餡掛け 780 (税込858)
蓮根のすりおろしを丸めて蒸しあげ、とろりとしたあんをかけて仕上げました。
- のど黒塩焼き 3,000 (税込3,300) より
奥能登珠洲の塩をふりまわると焼き上げます。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 330 (税込363)
- げそ唐揚げ 620 (税込682)
- 蛸唐揚げ 620 (税込682)
- 白海老唐揚げ 680 (税込748)
- 天ぷら盛り合わせ 860 (税込946)

※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。提供時の器などが異なる場合がございます。ご了承くださいませ。