



# おしながき



金沢まいもん寿司

新神田店

白山インター店の

メニューとなります。





とろたくの巻きずし  
680円



三貫盛り  
本まぐろ三味  
1,260円  
赤身  
中とろ  
大とろ



本まぐろ 鉄火巻 570円  
とろ 鉄火巻 900円  
ねぎとろ 軍艦 290円



まぐろ彩々

本まぐろ 赤身 515円  
本まぐろ 中とろ 455円  
自家製 漬けまぐろ 455円

本まぐろ 大とろ 570円  
まぐろ 400円  
上とろたたき 軍艦 570円



本日の  
金沢百万石握り

内容・価格は「本日のおすすめ」をご覧ください。  
美しい味と書いて、美味しい。  
美しい匂と書いて、なお美味しい。  
まいもんネタ満載の五貫盛り。



五貫盛り  
まぐろづくし 1,775円  
本まぐろ赤身  
本まぐろ中とろ  
本まぐろ大とろ  
漬けまぐろ  
上とろたたき軍艦

五貫盛り  
サーモンづくし 1,100円  
サーモン  
サーモンオニオン  
サーモンチーズあぶり  
サーモン千枚漬け  
親子巻

三貫盛り  
塩すだち三味  
淡雪塩とすだちで  
引き立つ旨味の  
三貫盛りです。  
内容・価格は「本日のおすすめ」をご覧ください。  
価格は全て税込です。

# サーモン

サーモン  
がんこオニオン  
455円



たっぷり  
オニオン!

サーモン  
400円



サーモン  
炙り  
400円



サーモン  
チーズ炙り  
455円



大とろ  
サーモン  
290円



サーモン  
千枚漬け  
455円



サーモン  
親子巻  
515円



# 白身、太物、彩々

のど黒  
515円



かんぱち  
455円



能登ふぐ  
455円



えんがわ  
455円



かんぱち  
とろ  
290円



のど黒  
炙り  
570円



白雪  
ひらめ  
515円



えんがわ  
炙り  
455円



# えびがに、いか、彩々

生甘えび  
515円

プリッととした食感、  
とろける甘さ。  
繊細な食感を  
お楽しみください。



特大  
赤えび  
455円



赤えび  
バター醤油  
炙り  
515円



蒸しえび  
290円



富山  
白えび  
455円



生たこ  
455円



能登  
岩たこ  
400円



北陸産あおりいか  
400円



かに身  
570円



やりいか  
290円



能登  
ゆでげそ  
180円



価格は全て税込です。

# 職人の手仕事

職人がひと手間かけて仕込んだ  
「まいもんの味」をぜひお楽しみください。

価格は全て税込です。

## 煮る

驚くほどに柔らかく  
ふっくらとした煮穴子を  
お楽しみください。

自家製  
ふつくら穴子  
【二貫】400円



## 焼く

「玉子焼を食べるとその店  
が分かる」と言われた  
大切なネタ。  
まいもんの玉子焼は職人が  
心を込めた自家製です。

自家製  
まいもん玉子焼  
290円



## びる

魚に合わせた  
酢が加減が  
重要な職人技です。

自家製  
しめさば  
400円



## 漬け

直源醤油×まいもん  
特製漬けだれに  
漬け込みました。

自家製  
漬けまぐろ  
455円



## とろかず握り

まいもんのとろたく

455円



コリッ  
パリッ  
たまらん！

## ひかり物、貝、 その他彩々

肉厚  
国産うなぎ  
【二貫】790円



あじ

400円



ばい貝

515円



千枚漬け

180円



数の子

400円



なす漬け

180円



ほたて

455円



きゅうり  
漬け

180円



煮穴子

515円



玉子

180円



いなり

180円



## まいもん和牛

【二貫】400円

シャリと最も相性のよい部位  
「七七」を淡雪塩で  
奥行きのある味わいに



A5ランク

# 直源煮切り醤油炙り

金沢大野醤油の一つ  
直源の煮切り醤油が香ばしく炙った  
ネタに醤油の甘みがマッチします。



赤えび  
バター醤油  
炙り  
515円

えんがわ  
炙り  
455円

三貫盛り

炙り三味  
680円

サーモン  
えんがわ  
赤えび



サーモン  
炙り  
400円

サーモン  
チーズ炙り  
455円

ほたて  
バター醤油  
炙り  
515円



# 炙りまいもん

あぶ

淡雪塩炙り あわゆきじお  
まるで雪のような塩をまぶした  
美しい塩でどうぞ。  
脂のつたネタとの相性は抜群です。



本まぐろ  
大とろ炙り  
570円

ばい貝炙り  
570円

# のど黒炙り

【二貫】570円

自身のとろ  
上品な脂をさっぱりと。



まいもん  
和牛  
400円

自家製  
しめさば  
炙り  
455円



# 軍艦巻彩々

海鮮宝箱  
400円

海鮮×卵黄ソース



かに味噌  
400円

ねぎとろ  
290円

ほたるいか  
沖漬け  
290円



北海道標津 まいもん工場  
まじるし  
マ印いくら 570円



上とろたたき  
570円



たこいか  
サラダ  
290円

納豆  
180円



ツナサラダ  
180円



コーンマヨ  
180円



マ印  
神内商店



金沢まいもん寿司グループの  
「マ印神内商店」は機械化を行わず、  
丁寧な手仕事による加工で  
国内最高品質をお届けします。

価格は全て税込です。

# 巻き物新々

中巻 (4貫)

うなぎゆう  
中巻 900円



穴きゆう  
中巻 570円



細巻 (6貫)

本まぐろ  
鉄火巻 570円



とろ  
鉄火巻 900円



本わさび  
つーん巻 290円



自家製  
しめさば  
昆布巻 400円



シヤキ  
シヤキ巻 290円



かつぱ巻



おしんこ巻



国産  
かんびよう巻 290円



納豆巻



梅細巻



価格は全て税込です。

# お造り

その他握りのネタは全て  
1人前2皿分の料金で  
お出しできます。

のど黒お造り

2,000円

本まぐろお造り

1,030円

ばい貝お造り

1,030円

かんばちお造り

910円



ばい貝お造り

お造り

3種盛り

1,390円



北陸産あおりいか  
かんぱち  
本まぐろ赤身

珍味

3種盛り

1,300円



ほたるいか沖漬け  
マ印いくら  
子持ち昆布

# おつまみ

さばぬた

570円

岩たこぬた

570円

ほたるいか沖漬け

455円

もずく酢

290円

漬物盛り合わせ

455円



さばぬた



漬け物盛り合わせ



もずく酢

濃厚で優しい甘みの本格スイーツ。  
オンラインショップにて好評販売中!



しっとりふわとろな絶品デザート  
バスクチーズケーキ  
515円

まいもん手づくりスイーツ  
MAIMON KANAZAWA by 金沢まいもん寿司

ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・アーモンド  
たっぷり入ったナッツと  
ベルギー産チョコのアクセント♪



アイスクーキーのような  
イタリアンスイーツ  
カッサータ de Maimon  
515円



マンゴー杏仁豆腐 400円



大人のカフェゼリー 400円

まいもんスイーツ

能登のたまごの  
なめらかプリン 290円



プレミアムバナナ  
455円



290円



とり唐揚げ(3ヶ)  
455円



まいもん  
鮭ナゲット  
680円



あら汁

海苔汁 290円  
あら汁 290円

汁物



加賀麩入り  
茶碗蒸し  
290円



えび天ぷら5本  
1,100円



白えび唐揚げ  
790円

天ぷら盛り合わせ  
900円

揚げ物・一品

価格は全て税込です。

# 【地酒】

【冷酒】 グラス140ml

金沢まいもん寿司独占販売

他所では飲めない  
金沢まいもん寿司だけに醸造出荷された加賀鶴です。  
やちや酒造

加賀鶴しぼりたて

900円

純米  
生原酒



生原酒ならではの瑞々しい味わい、  
米本来の風味としぼりたての香り。

福光屋

加賀鳶

金沢限定

900円

山麩純米  
吟醸



山麩仕込み特有のなめらかなで豊かなコクと  
キレの良い辛口、石川の山海の幸を引き立てます。

吉田酒造店

手取川石川門

無濾過原酒

900円

純米  
大吟醸



繊細な酒米「石川門」。上品な香りと酸味、  
しなやかでバランスの良い大吟醸。

数馬酒造

竹葉

1100円

能登  
大吟醸



能登の米で醸すフルーティで喉越し爽やかな大吟醸。  
魚介の旨味を際立たせるスッキリとしたキレが特徴。



地酒まつぶ

能登

金沢

加賀

迷ったらコレ!

地酒

呑み比べ

1260円

加賀鶴しぼりたて  
宗玄サムライプリンス  
加賀鳶 金沢限定



農口尚彦研究所

観音下 かながそー

1100円

無濾過  
原酒



「酒造りの神様」農口尚彦が「観音下町」の大地の  
恵みを表現、米由来の香りと滑らかな口当たり。

宗玄酒造

サムライプリンス

900円

純米



柔らかな甘味と米のうま味が存分に感じられる  
本格派「」の純米酒。

【熱燗】

福光屋

黒帯 悠々

790円

特別  
純米



キレのよい芳醇な旨味をもつ辛口。  
爛あがりのする酒。

価格は全て税込です。



# やっぱり、 ハイボール

・6VOLの  
超強炭酸  
特製サイバーで超強炭酸の  
ガス圧のバチバチ弾ける  
ソーダ水です。



超炭酸！  
角ハイボール 570円

# ジン



柚子・緑茶・生姜の和食材  
日本人の味覚に合った味わいを実現

翠SUI  
ジンソーダ 570円

# ノンアルコールビール 樽詰め オールフリー

屋休み、お仕事中OK！  
生ビールじゃないけどウマイ！



515円

# 寿司に合う

フランスから  
自社輸入

# オーガニックワイン

グラス150ml 515円

ボルドー産  
100%ソーヴィニヨン  
シャトー・ガヴロ(白)

# ビール

プレミアムモルツ

香るエール生ビール 570円

プレミアムモルツ瓶ビール 790円

日本酒 別紙をご覧ください。

超炭酸サワー 各570円

レモンサワー

すっきり！

トマトサワー



萬歳楽

加賀梅酒 570円

ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り



昔ながらの製法で  
製造熟成させたナチュラルでピュアな加賀梅酒。  
まろやかな旨さと上品な切れ味が身上です。

焼酎 (水割り・ロック・お湯割り・ソーダ割り)

〔芋〕 珠洲かぼちやいも 570円

〔麦〕 能登ちよんがりぶし 570円

# ソフトドリンク

金澤柚子みつソーダ 290円



金沢で栽培される柚子を  
皮ごと絞った果汁と  
養蜂場厳選のはちみつを  
合わせた無添加ハニードリンクです。

コココーラ 290円



- ・加賀棒ほうじ茶
- ・アップルジュース
- ・オレンジジュース
- ・マンゴージュース

各180円

価格は全て税込です。