



# おしながき

金沢まいもん寿司

夙川グリーンプレイス店の

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

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  
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



# 白身、大物彩々

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



のど黒  
290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



# えびかに、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



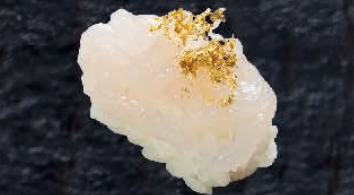
赤えび  
バター醤油  
炙り  
515円



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。

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



## 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





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

あぶ  
炙りまいもん

価格は全て税込です。

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



白身のとろ  
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

ねぎとろ  
290円

ほたるいか  
沖漬け  
290円

かに味噌  
400円

たこいか  
サラダ  
290円

納豆  
180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



ツナサラダ  
180円

コーンマヨ  
180円

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。

マ印  
神内商店





# 巻き物新々

中巻 (4貫)

うなぎゅう  
中巻 900円



穴きゅう  
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 180円



おしんこ巻 180円



国産  
かんびよう巻 290円



納豆巻 180円



梅細巻 180円



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  
本まぐろお造り  
ばい貝お造り  
かんばちお造り

2,000円  
1,030円  
1,030円  
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  
かんばち  
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  
岩たこぬた  
ほたるいか沖漬け  
もずく酢  
漬物盛り合わせ

570円  
570円  
455円  
290円  
455円



さばぬた



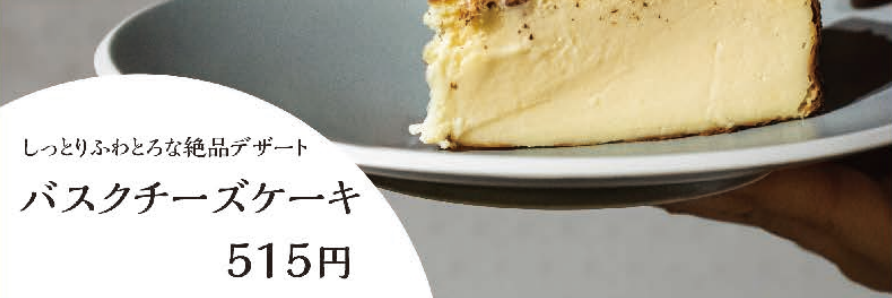
漬け物盛り合わせ



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



能登の生乳を100%使用した低脂肪・無添加ジェラート  
能登マルガージェラート



季節のジェラート 400円  
※内容はスタッフまでお尋ねください  
ミルクジェラート 400円



マルガージェラート  
代表 柴野大造氏  
イタリア最大規模のジェラートの祭典「シャーベス・フェスティバル」にて外国人部門で能登の素材を用いて優勝。アジア人初の世界ジェラート大使にも就任されるなど、ジェラートの本場イタリアで高く評価され活躍されています。

その他デザートも  
タッチパネルメニューに  
ございます。  
ぜひご覧ください。



自家製  
なめらかプリン  
290円

揚げ物・一品

白えび唐揚げ  
790円

天ぷら盛り合わせ  
900円



加賀麩入り  
茶碗蒸し  
290円



汁物

海苔汁 290円  
あら汁 290円  
あさり汁 290円



とり唐揚げ  
455円



えび天ぷら5本  
1,010円



価格は全て税込です。





自然派!!



ボルドー産  
100%ソーヴィニニオン  
シャトー・ガヴロ(白)

グラス150ml 515円

寿司に合う  
オーガニックワイン

フランスから  
自社輸入

- ・掛川深蒸し茶
- ・抹茶入り玄米茶
- ・ほうじ茶



各515円

# 近のお茶割り

静岡

焼酎のお茶割りです。



## 日本酒

【裏面をご覧ください】

### ビール

エビス 生中ジョッキ 690円

エビス グラス生 455円

サッポロ赤星(中瓶) 790円

ノンアルコール  
プレミアムアルコールフリー 455円

### ハイボール



デュワーズハイボール 515円

金澤柚子みつハイボール 515円



全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。



### サワー

レモンサワー 515円



### 梅酒

(ロック・お湯割り・ソーダ割)

白加賀梅酒 570円

### 焼酎

(ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割)

【麦】わら麦 515円

【芋】かぼちやいも焼酎 570円

### ソフトドリンク

・カルピス ・オレンジ

・加賀棒ほうじ茶 各180円

ジンジャーエール 290円

コココーラ 290円

価格は全て税込です。



# 【石川の地酒】

【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

日本酒度+1  
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。

吉田酒造店

吉田蔵U 百万石乃白

900円

山麩  
微発泡  
ミネラル



米と水と酵母のみ使用。ナチュラルで優しい味わい。  
フレッシュ感を追求し、かすかな発泡を感じます。

鳥屋酒造

池月みなもにうかぶ月

日本酒度+4  
900円

吟醸



軽い口当たり、爽やかだが  
滋味あふれる最高の食中酒。

菊姫 先一杯

日本酒度±0  
790円



飲みやすく軽やかな純米。  
やわらかな旨味と口当たり。

宗玄酒造

宗玄 純粋無垢

日本酒度+3  
790円

純特別  
米



上品で控えめなので食事に最適。  
まとまりのある優しい味。

鹿野酒造

常きげん

日本酒度+3  
790円

山麩仕込  
純米酒



どっしりとしたコクのある飲み口。  
喉ごしの鋭いキレ味。

地酒まつぶ



迷ったらコレ!

地酒

呑み比べ

1260円

菊姫  
宗玄  
常きげん



【熱燗】

福光屋

黒帯 悠々

日本酒度+6  
790円

純特別  
米



キレのよい芳醇な旨味をもつ辛口。  
燗あがりのする酒。

価格は全て税込です。

Shinjuwa 22 Dec