

北陸では白身魚の王様と称される。

のど黒 (1貫) 600円
(税込660円)



自然な甘み、程よい弾力、
脂の旨みは他のネタでは
決して味わえません

白身・ひかり物・貝彩々

能登ふぐ
450円 (税込495円)



ばい貝
600円 (税込660円)

350円
(税込385円)

えんがわ

350円
(税込385円)

自家製北陸しめさば

350円
(税込385円)

真あじ

350円
(税込385円)

燻製へしこ握り

550円
(税込605円)

ほたて

サーモン・太物彩々

450円 (税込495円)

サーモン

500円 (税込550円)

サーモンオニオン

(1貫) 280円 (税込308円)

大とろサーモン

500円 (税込550円)

サーモン千枚漬け

550円 (税込605円)

かんぱち

(1貫) 350円 (税込385円)

かんぱちとろ

塩熟成

北陸ぶりたたき

450円
(税込495円)

ぶりの濃厚な脂と、
塩熟成の深い旨みが広がる。
まずは酢橘だけでどうぞ。



5貫盛り

写真はイメージです。



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。

まぐろづくし

1,650円
(税込1,815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
ねぎとろ



3貫盛り

塩レモン三味

内容・価格は
「本日のおすすめ」を
ご覧ください。

本まぐろ赤身

1,300円
(税込1,430円)

本まぐろ中とろ
本まぐろ大とろ

サーモン三味

700円
(税込770円)

サーモン千枚漬け
サーモンオニオン
サーモンチーズ炙り

ねぎとろ三味

500円
(税込550円)

ねぎとろ納豆
ねぎとろ卵黄ソース
とろかず軍艦

炙り三味

600円
(税込660円)

サーモン炙り
えんがわ炙り
赤えび炙り

塩レモン三味



本まぐろ三味



ねぎとろ三味



まぐろ彩々

(1貫) 450円 (税込495円)

本まぐろ中とろ

(1貫) 600円 (税込660円)

本まぐろ大とろ

350円 (税込385円)

まぐろ

350円 (税込385円)

漬けまぐろ

350円 (税込385円)

まいもんねぎとろ軍艦

350円 (税込385円)

とろかず軍艦

本まぐろ赤身
550円 (税込605円)



上とろたたき
550円 (税込605円)

本まぐろ100%
脂の乗ったリッチな味わい



まいもんの穴子 謹製

金沢醤油の
煮穴子 450円
(税込495円)

金沢の老舗醤油蔵
直源醤油で仕上げました。

直源
直源醤油

能登塩で食べる
酒蒸し穴子 1貫 450円
(税込495円)

金沢の老舗酒蔵福光屋の
純未料理酒「福正宗」で、
活穴子をふつくと
酒蒸しに。

福光屋

自家製
北陸しめさば 1貫 350円
(税込385円)

北陸のさばにこだわった
まいもん仕込み。

まいもん 謹製

富山湾の白い宝石
富山湾白えび 1貫 900円
(税込990円)

北陸県外には滅多にでない
「門外不出」ネタ

がすえび 600円
(税込660円)

7月、8月は禁漁のため
入荷がございません。

北陸の味覚の代表格
北陸甘えび 600円
(税込660円)

まいもんの
かんぴよう 謹製

栃木県産かんぴようを
厳選し自社工場
職人が丁寧に
炊き上げています。

ただの甘辛煮では
終わらせない。
醤油にこだわり、

まいもんかんぴよう巻 350円 (税込385円)

まいもんかんぴよう握り 280円 (税込308円)

魚介と昆布の
出汁を丁寧に重ね、
旨みを芯まで
しみ込ませた、自慢の
ネタです。

直源

まいもんかんぴようつまみで 280円 (税込308円)

創業200年
金沢大野の醤油蔵

北陸
あおりいか 450円 (税込495円)

北陸いか
サラダ軍艦 280円 (税込308円)

- 甲いか 350円 (税込385円)
- いか大葉 280円 (税込308円)
- 漬けいか 280円 (税込308円)
- ゆでげそ 200円 (税込220円)
- 生たこ 450円 (税込495円)
- ほたるいか沖漬け軍艦 280円 (税込308円)

- 赤えび 450円 (税込495円)
- 蒸しえび 280円 (税込308円)
- かに身 600円 (税込660円)
- かに味噌軍艦 350円 (税込385円)

かにがんこ盛り 1,300円
(税込1,430円)

※「がんこ」とは金沢弁で
「すごい」「とても」という意味です。

自家製
まいもん玉子焼 おつまみ 350円
(税込385円)

玉子焼を食べると
その店がわかる、
と言われた大切なネタ。
まいもん寿司は心をこめて
職人が手焼きしています。

金沢
まはら 謹製

金沢だしいなり 1貫 280円
(税込308円)

霊峰白山で作られた
山下ミツ商店の
まいもん専用お揚げに
しみわたる特製魚介だし。

山下ミツ商店

※カットせずにご提供いたします

炙り物彩々



炙り三味 600円 (税込660円)

のど黒炙り (1貫) 600円 (税込660円)

赤えびバター醤油炙り 500円 (税込550円)

ほたてバター醤油炙り 600円 (税込660円)

サーモン炙り 450円 (税込495円)

サーモンチーズ炙り 500円 (税込550円)

えんがわ炙り 350円 (税込385円)

ばい貝炙り 600円 (税込660円)

本まぐろ大とろ炙り (1貫) 600円 (税込660円)

しめさば炙り 350円 (税込385円)

その他彩々



マ印 神肉商店

国内最高品質。手揉みによる丁寧な手仕事。
マ印いくら 700円 (税込770円)

金沢まいもん寿司グループ

謹製

宝石のような海の幸をひと盛り。金箔が光る、贅沢な海鮮軍艦です。



海鮮たから箱 500円 (税込550円)

とろけるねぎとろ、香る大葉、コク旨黄身ソース。食感楽しいたくあんを添えた、うれし楽しい馳走巻。



800円 (税込880円)

まいもん ごつつお巻

巻物彩々

本まぐろ鉄火巻 600円 (税込660円)

本まぐろとろ鉄火巻 800円 (税込880円)

穴さゆう中巻 600円 (税込660円)

うなさゆう中巻 800円 (税込880円)

まいもん 謹製 まいもんかんぴょう巻 350円 (税込385円)

かつぱ巻 200円 (税込220円)



しめさば昆布巻 450円 (税込495円)

納豆巻 200円 (税込220円)

おしんこ巻 200円 (税込220円)

紀州南高梅巻 280円 (税込308円)

紀州南高梅かつぱ巻 280円 (税込308円)

シャキシヤキ巻 350円 (税込385円)

本わさびつーん巻 350円 (税込385円)



とろたくの巻きずし 700円 (税込770円)

金沢醤油の 煮穴子 450円 (税込495円)

能登塩で食べる 酒蒸し穴子 (1貫) 450円 (税込495円)

数の子 500円 (税込550円)

自家製 まいもん玉子焼おつまみ 350円 (税込385円)

玉子 200円 (税込220円)

まいもん 謹製 まいもんかんぴょう握り 280円 (税込308円)

まいもん 謹製 金沢だしいなり (1貫) 280円 (税込308円)

いなり 200円 (税込220円)

ツナサラダ軍艦 200円 (税込220円)

納豆軍艦 200円 (税込220円)

まいもん和牛 (1貫) 450円 (税込495円)

寿司に最も適した部位「モモ」。まいもん自慢の肉寿司をぜひご賞味ください。



炭火焼うなぎ (1貫) 700円 (税込770円)



〈究極海苔〉かつぱ 450円 (税込495円)
 〈究極海苔〉鉄砲 (わさび) 500円 (税込550円)
 〈究極海苔〉上とろたたき 700円 (税込770円)
 〈究極海苔〉紀州南高梅 500円 (税込550円)

ミシュラン星付き店も使用している高級海苔。パリパリ感と雪のような口どけは海苔の概念を覆すはず。



ネタは あえてシンプル。海苔が主役。

★★★ 究極海苔手巻

まいもん

一品・おつまみ

2025年12月、
治部煮を含む「加賀料理」は
国の無形文化財に登録されました。



まいもん
謹製

治部煮

800円
(税込880円)

加賀百万石のおもてなし
石川県の郷土料理といえ



まいもん
謹製

まいもんかんぴょう
つまみで

280円 (税込308円)



自家製
まいもん玉子焼
おつまみ

350円 (税込385円)



茶碗蒸し

350円
(税込385円)



ほたるいか沖漬け

500円 (税込550円)



へしこ燻製

500円 (税込550円)

あら汁

350円
(税込385円)

海苔汁

280円
(税込308円)

もずく汁

350円
(税込385円)



まいもんスイーツ

mainon dolce



バスクチーズケーキ 500円
(税込550円)

濃厚で優しい甘みの本格スイーツ。

MAIMON オンラインショップにて
好評販売中



カッサータ de Maimon 500円
(税込550円)

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



わらび餅風に仕立てた
どろける和風プリンです。

あんこ
×
きなこ
×
わらびもち

わらびもちプリン 450円 (税込495円)



五郎島金時を使用した
ほっくり甘いプリンです。

金沢伝統
加賀野菜

五郎島金時プリン 450円 (税込495円)



加賀野菜「五郎島金時」と
アイスの巡り合わせ

あつ
ひや

ロマン
金沢浪漫 450円
(税込495円)



五郎島金時
厚切り大学芋 280円
(税込308円)



世界が認めた味わい、
なめらかな余韻のジェラート

MALGA
GELATO

能登マルガージェラート
450円
(税込495円)