

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

えんがわ	350円 (税込385円)	燻製へしこ握り	500円 (税込550円)
真鯛	450円 (税込495円)	燻製へしこクリームチーズ握り	500円 (税込550円)
自家製漬け真鯛	450円 (税込495円)	煮あわび	900円 (税込990円)
まあじ	450円 (税込495円)	赤貝	(1貫) 600円 (税込660円)
自家製北陸しめさば	350円 (税込385円)	ばい貝	600円 (税込660円)
こはだ	450円 (税込495円)		



サーモン・太物彩々

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。



サーモン	450円 (税込495円)
サーモンオニオン	500円 (税込550円)
サーモンとろ	(1貫) 280円 (税込308円)
はまち	500円 (税込550円)
はまちとろ	(1貫) 280円 (税込308円)

5貫盛り

本日の

金沢まいもん
百万石握り

内容・価格は
「本日のおすすめ」を
ご覧ください。



画像はイメージです。

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

能登塩レモン三昧

内容・価格は
「本日のおすすめ」を
ご覧ください。

本まぐろ三昧 1,300円
(税込1,430円)

本まぐろ赤身

本まぐろ中とろ

本まぐろ大とろ

サーモンチーズ三昧

カマンベール
800円
(税込880円)

パルメザン

クラフトロフォルマージソース
(4種のチーズ)

ねぎとろ三昧 550円
(税込605円)

ねぎとろ納豆

ねぎとろ卵黄ソース

とろかず軍艦

炙り三昧 700円
(税込770円)

サーモン炙り

はまち炙り

赤えび炙り

人気もん三昧 700円
(税込770円)

サーモン

はまち

赤えび

能登塩レモン三昧



画像はイメージです。

本まぐろ三昧



まぐろ彩々

本まぐろ赤身
550円 (税込605円)



上とろたたき軍艦
550円 (税込605円)

本まぐろ100%
脂の乗ったリッチな味わい



本まぐろ大とろ	(1貫) 600円 (税込660円)
本まぐろ中とろ	(1貫) 450円 (税込495円)
まぐろ赤身	350円 (税込385円)
自家製漬けまぐろ	450円 (税込495円)
まいもんねぎとろ軍艦	450円 (税込495円)
とろかず軍艦	350円 (税込385円)



まいもんの穴子

謹製

金沢醤油の
煮穴子

500円
(税込550円)



福光屋

能登塩で食べる
酒蒸し穴子

1貫 450円
(税込495円)

金沢の老舗醤油蔵
直源醤油で仕上げました。

直源
直源醤油

金沢の老舗酒蔵福光屋の
純米料理酒「福正宗」で
活け穴子をふくらりと
酒蒸しに。

ただの甘辛煮では
終わらせない。
醤油にこだわりの

まいもんの かんぴよう

謹製

栃木県産かんぴようを
厳選し自社工場で
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。
醤油にこだわりの

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)



創業200年
金沢大野の醤油蔵



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。

富山湾の白い宝石

富山湾白えび

1貫 800円
(税込880円)



北陸県外には滅多にでない
「門外不出」ネタ

がすえび

700円
(税込770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

700円
(税込770円)



えび・かに・いか・たこ 彩々

赤えび	500円 (税込550円)	赤いか	280円 (税込308円)
蒸しえび	280円 (税込308円)	自家製 漬け赤いか	280円 (税込308円)
車えび	600円 (税込660円)	甲いか	350円 (税込385円)
かに身	600円 (税込660円)	生たこ	450円 (税込495円)



かにがんに盛り
1,300円
(税込1,430円)

※「がんど」とは金沢弁で
「すごい」「とても」という意味です。

炙り物 彩々



山形牛
サーロイン炙り (1貫) 1,650円
(税込1,815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)

はまち炙り 500円
(税込550円)

えんがわ炙り 350円
(税込385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)

ばい貝炙り 600円
(税込660円)

自家製北陸しめさば炙り 350円
(税込385円)

本まぐろ大とろ炙り (1貫) 600円
(税込660円)

本まぐろ中とろ炙り (1貫) 450円
(税込495円)

金鰻チーズ炙り (1貫) 700円
(税込770円)

金沢
まはる

金沢だしななり

(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。

山ミツ商店



※カットせずにご提供いたします

自家製

まいもん玉子焼
おつまみ

280円
(税込308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。

軍艦巻彩々



富山産
ほたるいか沖漬け軍艦
(税込308円) 280円



生うに
究極海苔つつみ
(税込1,430円) 1,300円

上とろたたき軍艦

550円
(税込605円)

まいもんねぎとろ軍艦

450円
(税込495円)

とろかず軍艦

350円
(税込385円)

まぐろ月見軍艦

350円
(税込385円)

かに味噌軍艦

350円
(税込385円)

サーモンカルパッチョ軍艦

350円
(税込385円)

サーモンチーズ軍艦

280円
(税込308円)

いくら軍艦
神内商店

600円
(税込660円)

北陸いかサラダ軍艦

280円
(税込308円)

いか月見軍艦

280円
(税込308円)

いか納豆軍艦

280円
(税込308円)

納豆軍艦

200円
(税込220円)

月見納豆軍艦

200円
(税込220円)

ツナサラダ軍艦

200円
(税込220円)

コーンマヨネーズ軍艦

200円
(税込220円)

その他彩々

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。



海鮮宝箱軍艦
(税込660円) 600円



極上の「煮」
金鰻 (1貫) 700円
(税込770円)
熟練寿司職人のレシピで炊き上げ、
あえて焼かずに仕上げた、
金沢まいもん寿司より丁寧に煮る。

まいもん
謹製

金沢醤油の
煮穴子

500円
(税込550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)

まいもん
謹製

まいもんかんぴょう握り

280円
(税込308円)

自家製

まいもん玉子焼おつまみ

280円
(税込308円)

玉子

200円
(税込220円)

まいもん
謹製

金沢だしなり

(1貫) 280円
(税込308円)

いなり

(3貫) 200円
(税込220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。



まいもんごっつお
たくあん巻
(税込880円) 800円

巻物彩々

まぐろ鉄火巻

500円
(税込550円)

本まぐろとろ鉄火巻

800円
(税込880円)

まいもんねぎとろ巻

450円
(税込495円)

本まぐろとろたく巻

800円
(税込880円)

まいもんねぎとろたくあん巻

450円
(税込495円)

穴きゅう中巻

600円
(税込660円)

まいもんごっつお巻

800円
(税込880円)

まいもんかんぴょう巻

350円
(税込385円)

かつば巻

200円
(税込220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 梅巻

280円
(税込308円)

わさびつーん巻

350円
(税込385円)



しめさば昆布巻
450円 (税込495円)

まいもん
神内商店

「究極海苔」いくら

「究極海苔」おしんこ

「究極海苔」わさび

「究極海苔」紀州南高梅

「究極海苔」上とろたたき

「究極海苔」鉄砲 (かんぴょう)

「究極海苔」かつば

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

とんぼ

まいもんスイーツ

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

カッサータ de Maimon

500円(税込550円)

ふわっ
とろっ

～濃厚で優しい甘みの本格スイーツ～
バスクチーズケーキ

500円(税込550円)

オンラインショップにて
好評販売中!
詳しくはこちらから



能登塩が甘みを引き立てる

自家製能登塩プリン 350円
(税込385円)

心ほじけるやさしい甘み

ミルクわらび餅(季節のソース) 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

金沢伝統
加賀野菜

自家製五郎島金時ようかん
with 能登塩ジェラート

450円(税込495円)

世界が認めた味わい、
なめらかな余韻のジェラート



能登マルガージェラート

各種 450円(税込495円)

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

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。

酒蒸し穴子 一本天ぷら

1,650円
(税込1,815円)

まいもん
謹製

能登塩と
レモンで爽やかに。

まいもん醤油と
わさびでキリッと。

一品

天ぷら盛り合わせ

えび2本・鱈2枚・野菜4種

1,300円(税込1,430円)

ハーフサイズ

えび1本・鱈1枚・野菜4種

700円(税込770円)

生麩入り

生海苔餡かけ茶碗蒸し

450円(税込495円)

燻製へしこつまみ

500円(税込550円)

いかげそ唐揚げ

550円
(税込605円)

骨せんべい

280円
(税込308円)

とり唐揚げ

500円
(税込550円)

生麩入り茶碗蒸し

350円
(税込385円)

海苔汁

280円
(税込308円)

あら汁

450円
(税込495円)

甘えび唐揚げ

600円(税込660円)

おつまみ



能登いか麩漬け
350円(税込385円)



富山産はたねいか沖漬け
550円(税込605円)

能登なまこ酢

600円
(税込660円)

能登もずく酢

550円
(税込605円)

寿司屋の冷やしトマト

500円
(税込550円)

お造り

握りのネタは全てお造りとして
お出します。
※一人前二皿分の料金となります。

お造り3種盛り(日替わり)

1,300円
(税込1,430円)

選べる 直源ドレッシングの

海鮮サラダ

なごんしょうゆ

直源醤油

醤油の五代名産地、大野醤油の代表格。加賀料理の味に欠かせない、まろやかな旨口醤油を200年作り続けています。醤油だけではなくだしつゆや加賀野菜を使ったドレッシングなども製造。金沢まいもん寿司の醤油も直源醤油特別仕上げの物を使用しています。

ドレッシングの内容は
スタッフにお尋ねください。

【大】2〜3名様 800円
(税込880円)

【小】1〜2名様 500円
(税込550円)

