

料理長

5月

おすすめの逸品

今が旬! さっぱり美味しい

初鯉のたたき

1,500円
(税込1,650)



春の鯉は、脂身が少なく、身もしまっていて、さっぱりとした食感が魅力です。

たっぷりのんにくも添えていますので、お好みでお召し上がりください。

旬の白エビをサクっと!

白えび天ぷら

1,500円
(税込1,650)

初夏が旬の白えび。天ぷらは殻ごとカラッと揚げてサクサク、香ばしく。

北陸の旬の味覚をお楽しみ下さい。



金沢名物の郷土料理

合鴨治部煮

1,800円
(税込1,980)



治部煮は、小麦粉をつけた鴨肉と野菜などをじっくり煮込んだ金沢の郷土料理。

鴨肉はもちろん、とろみのついたお出汁をぎゅっと吸った車麩も絶品です。

旬のふくら、プリプリ!

ほたるいか 出汁 生姜

900円
(税込990)

春が旬のほたるいか。

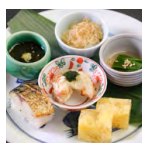
富山産ほたるいかは、ぷっくり濃厚です。

自慢の出汁が染みこんで、旨みたっぷり。

ぜひ、春の味覚をお楽しみください。



とりあえず"ちょっと"



季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

氷室ちくわ天ぷら、鯖寿司、べっこう、他3種

1,500円
(税込1,650)

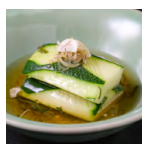


氷室ちくわ

Cylindrical Fish Sausage

氷室開きに縁起物として食される竹巻き極太ちくわ

900円
(税込990)



加賀太胡瓜浅漬け

Pickled Cucumber

加賀伝統野菜の肉厚極太きゅうりをさっぱりとした浅漬けに

750円
(税込825)

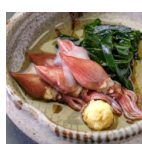


からし菜のお浸し

Boiled Mustard green with Soy Sauce

ほんのり辛みのり、爽やかな風味のお浸し

800円
(税込880)



ほたるいか 出汁 生姜

Toyama squid with Bonito broth

春の味覚富山産ほたるいかは、ぷっくり濃厚です

900円
(税込990)



小鮎の南蛮漬け

Deep-Fried Sweetfish Trout Marinated in Seasoned Vinegar

小鮎を丸ごと南蛮酢に漬けました

1,200円
(税込1,320)

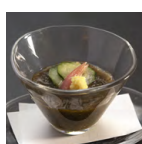


新たまねぎと野菜のサラダ

Onion & vegetables Salad

旬の新たまねぎたっぷりのサラダ

750円
(税込825)



佐渡もずく酢

Seaweed Sticky Type in Vinegar

佐渡産のもずくは太めでシャキシャキ

800円
(税込880)

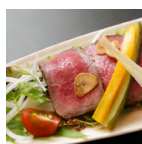


ポテトサラダ (へしこ入り)

Potato Salada

自家製ポテトサラダが新登場!トッピングは月替わりです。

700円
(税込770)

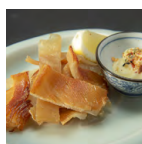


米沢牛ローストビーフサラダ

Roast Yonezawa Beef Salada

ほどよい食べ応えに、特製にんにく醤油のアクセント

1,800円
(税込1,980)

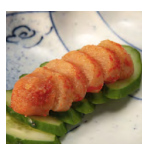


エイヒレ焼

Seared Dried Ray fin

ふっくらエイヒレをマヨネーズと内藤唐辛子七味で

800円
(税込880)

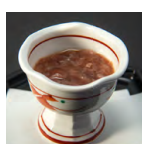


辛子明太子 (無着色)

Salted Alaska Pollack Roe Flavored with Chili Pepper

名店、博多「ふくや」の無着色明太子

900円
(税込990)



鯉の塩辛 酒 盗

Salted Guts of Bonito

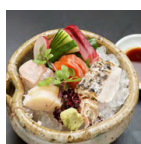
鯉の内臓を酵母と酒で仕上げたコリコリとした塩辛

600円
(税込660)

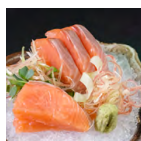
美味しいお刺身



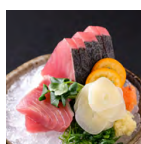
お得な！刺身盛合せ 大 3,800円 (税込4,180)
Assorted Raw Fish 小 2,500円 (税込2,750)
本日仕入れた旬のお刺身を盛り込みました



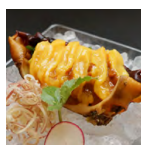
本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円
Assorted Raw Fish (税込1,980)



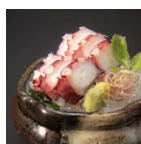
五月鱒 1,800円
Law Satsukimasu salmon (税込1,980)
5月頃に海から河川へ遡上する「サツキマス」
身に甘みがあり、微かにサケ科の風味が感じられて美味しいです



にんにくたっぷり！初鰹たたき 1,500円
Lightly Roasted and Sliced Bonito (税込1,650)
春の味覚！さっぱりとした初鰹をお楽しみ下さい



宮城直送！ホヤ刺身 1,200円
Fresh Sea Squirt (税込1,320)
旬の身の詰まったホヤをポン酢でどうぞ！



たこ刺身 1,500円
Fresh Octopus Sashimi (税込1,650)
瀬戸内産の蛸は噛めば噛むほど旨みが広がります

美味しい揚げもの



天ぷら盛合せ (海老・白身魚・野菜 他) 1,800円
Assorted Tempura (税込1,980)
いろいろな旬の野菜や海の幸をサクサク揚げ立てで



白海老の天ぷら 1,500円
Deep-Fried White Shrimp (税込1,650)
神通川河口で獲れた甘い白海老を殻ごと香ばしく



氷室ちくわの天ぷら 1,000円
Deep-Fried Cylindrical Fish Sausage (税込1,100)
金沢の氷室ちくわをおつまみにぴったりの天ぷらに



手作り さつま揚げ 900円
Deep-Fried Fish Paste (税込990)
自慢の逸品！甘めの濃い味は焼酎のお供にぴったり！



鶏唐揚げ 1,000円
Deep-Fried Chicken (税込1,100)
生姜とニンニクをきかせたサクサク！

美味しい焼きもの

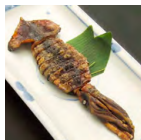


半天然 初鮎塩焼

Broil Sweetfish with Salt

旬の初鮎はふっくら柔らかく、香りがいい逸品。蓼酢で

1,200円
(税込1,320)



いかの丸干し

Dried Squid

富山産するめいかをわたごと丸干しに

1,000円
(税込1,100)



ぜんまる 禅丸椎茸ステーキ

Shiitake Mushroom Steak

肉厚ジューシーな椎茸をステーキで贅沢に

1,500円
(税込1,650)



焼茄子 宮崎伝統野菜 さどわら 佐土原なす

Roasted Eggplant

焼茄子は甘くてしっとり、瑞々しく口の中でとろける食感です。

950円
(税込1,045)



米沢牛串焼 野菜(1本)

Broiled Yonezawa Beef & Vegetable

口の中でとろける米沢牛と野菜を串焼きで

1,100円
(税込1,210)



みやざき地頭鶏塩焼

Broiled Chicken with Salt

肉質の弾力とジュワーっとくるうまみと歯ごたえが堪能できます!

1,800円
(税込1,980)



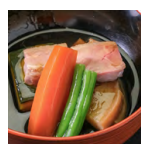
甘くて美味しい くらわんか玉子焼

Japanese style omelet

出汁がきいた甘めでしっとりした玉子焼き。ほっとする味です。

950円
(税込1,045)

美味しい煮もの



合鴨治部煮

Boiled Duck Meat and vegetables

加賀の郷土料理。合鴨と味の染みた車麩・野菜

1,800円
(税込1,980)



猪肉山椒煮

Boiled boar Meat with sansho pepper

臭みの少ない猪のバラ肉の煮物を小鍋仕立てで。

1,800円
(税込1,980)



沖縄豚のラフテー

Simmered Tender Pork Cubes

泡盛と黒糖で仕上げた大人気のやわらかい角煮

1,500円
(税込1,650)

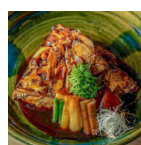


米沢牛すじ煮込み

Stewed Beef Gristle

すじを丁寧にじっくり煮込んだとろとろ煮込み

1,000円
(税込1,100)



本日のあら煮

Simmered Head and bony parts of Fish

あらをふっくら甘辛く炊き上げました。魚は日替わりです。

1,800円
(税込1,980)

はヒゲは どれにしようかな...

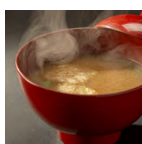


氷見うどん

Wheat Noodle from TOYAMA

富山県氷見の郷土麺。強いこしと餅のような粘りと風味

800円
(税込880)



なめこ味噌汁

Miso Soup with nameko mushroom

つるつるのなめこが入ったほっとする一杯

300円
(税込330)

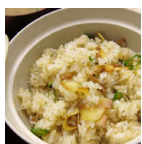


冷やし稲庭うどん

Inaniwa Udon Wheat Noodle from AKITA (cold)

メの定番! 稲庭うどんの名店、佐藤養助商店より直送

800円
(税込880)



にんにくライス (汁付)

Garlic Rice

自家製のにんにくの醤油漬けをたっぷり使った絶品

650円
(税込715)



牛しぐれ煮ご飯 (小井・汁付)

Beef Bowl with Red Pepper

江戸野菜「内藤唐辛子」をまぶしたピリ辛ご飯に特製の甘辛牛しぐれ煮

750円
(税込825)



お茶漬け (のり・明太子・梅干しからお選び下さい)

Steamed Rice with Hot Green Tea

鰹だしにほうじ茶をくぐらせた、さっぱり仕上げに

500円
(税込550)



美味しい コシヒカリ

Delicious Rice

新潟産のコシヒカリ。おかわりもできます。

400円
(税込440)



お新香

Assorted Pickled Vegetables

色々な旬の野菜を当店のぬか床で漬けました

500円
(税込550)

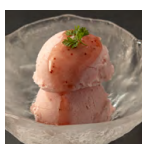


自家製 かしわ餅

Rice cake wrapped in oak leaf

お店で手作りしたかしわ餅です

600円
(税込660)

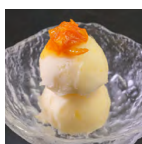


自家製 苺アイスクリーム

Strawberry Ice Cream

苺を丸ごと使用した手づくりのアイスクリーム

500円
(税込550)



自家製 甘夏シャーベット

Amanatsu citrus sherbet

爽やかな甘夏をたっぷり使ったシャーベット

500円
(税込550)

写真付きメニューはこちらからご覧下さい。
Please scan this QR code, You can check the menu
with photograph.(Link to tabelog.com)

