

お造り

・お造りおまかせ盛り
(単品注文も可能です。)

1800円

地物

県外

本日の白身魚

本マグロ

甘海老

イカ

バイ貝

白海老

等



お造りおまかせ盛り
(1人前 7種盛りです)

始めの一品。 サラダ

・山葵枝豆	680円
・もろきゅう	600円
・漬物盛合せ	680円
・ポテトサラダ	
生ハム巻き	800円
・じゃがバター	
マグロ酒盗乗せ	880円
・清美オレンジと シーフードの マリネサラダ	1200円



炙りトロメサバ

当店名物料理
とろろ昆布と一緒に
お召し上がりください

逸品物

・炙りトロメサバ	1200円
・出汁巻き玉子	730円



肉料理

- ・牛すじ煮込み 730円
- ・ソーセージ盛合せ 880円
- ・若鶏唐揚げ 830円
- ・A5ランク

牛串焼き 1330円



ソーセージ盛合せ

揚げ物

- ・白海老唐揚げ 900円
- ・里芋唐揚げ 800円
- ・カニクリーム
- ・コロッケ 1個500円



里芋唐揚げ
一度炊いてから揚
げています。

焼物

・特大ほつけ開き（半身） 1300円

焼き時間約20分

・銀鰯の味噌漬け焼き 1100円

焼き時間約15分

珍味

痛風まっくら

- ・にしんの麴漬け
 - ・蟹身と蟹味噌
 - ・しいたけの朴葉味噌
- 3種を昆布の上に
乗せて焼いた一品



・ホタルイカの沖漬け 650円

・ホタルイカの燻製 700円

・梅わさ水晶 780円

・新生姜の甘酢漬け 600円

・痛風まっくら 1300円

（濃い味付けになっております。
お食事を召し上がられた後に、
注文するのがおすすめです。）

温物

- ・ 紅ズワイガニ
甲羅蒸し(2個) 1600円
- ・ アオリイカと
干し貝柱の
シユーマイ 830円



紅ズワイガニ甲羅蒸し

食事

- ・ カニ雑炊 1330円
 - ・ あさり雑炊 980円
 - ・ 氷見うどん 980円
 - ・ 一口金沢カレー 500円
 - ・ 海鮮手巻き寿司 1200円
- (マグロ・カニ・いくら)
- 三種盛



海鮮手巻き寿司

アイス

- ・ バニラ
- ・ 抹茶

各530円