

かくし
4月
かわら



オススメ

旬の魚を使うのでネタは
店主におまかせ！
13種のお得な握りです。

おまかせにぎり
3,200円(税込)

13種



お寿司セレクト

七夕にぎり
12種類が入ったお得なお寿司です。

七夕にぎり
2,370円(税込)

12種



にぎり

はくたか 1,700円(税込)



かがやき 2,900円(税込)

握りも巻も
両方食べたい方にお勧め！
海の幸をふんだんに使つて
このお値段！

盛り合わせ



あさま 2,250円(税込)



つるぎ 1,480円(税込)

新鮮なネタを
ふんだんに
盛り込んだ
海鮮丼です。

ちらし



ちらし寿司
しらさぎ 2,600円(税込)
らいちょう 1,700円(税込)

※写真はしらさぎです。

にぎりメニュー

(一貫)

こはだ
あじかん
さわら
いさん
まん

秋

たまご
穴あきそば
さばこ

100円~

100円~

まぐろ
ひらめ
ホタルイカ
柳さわら
甘えび
さより
かつお

150円~

まぐろ
ひらめ
ホタルイカ
柳さわら
甘えび
さより
かつお

夏 春

春

万十貝
ばい貝
がすえび
とり貝
さざえ
寒ぶり
うなぎ
白あふ

冬

卷物
100円~
130円~

なまこ
400円~

いくら
ありトロ
このわた
なめら
あら(自身)

のど黒
どろ
うに

時価
トロ 鉢火巻
トロ 鉢火巻

かんぴょう巻
いかなつとう巻
鉢火巻
トロ 鉢火巻

あかめ寿し特製

いかの塩辛巻
えびのサラダ巻
かにのサラダ巻
いくら巻
ねぎどろ巻
なみだ巻
せんなん巻
なみだ巻

ぜひ一度
ご賞味下さい

※その日の「旬のおすすめ」は
別紙にてご案内します。

※季節に問わず表示しておりますので、当日無い物もございます。

※価格はその日の入荷により多少変わることがございますので、ご了承ください。

※巻物は、細巻き・手巻きがございます。

※表示価格は全て税込価格です。お値段などにご不明な点がございましたら、お気軽にお尋ねください。

一品料理

オススメ

「もちっ、もちっ」とした
食感がたまりません。

小坂れんこん饅頭 880円



※表示価格は全て
税込価格です。

ここでしか味わうことが出来ない
とろりとした肉の甘みにわさびの
香りが絶妙です。

治部煮 850円



郷理土



海鮮サラダ 830円

お刺身盛り合わせ
1,700円



旬のおすすめ刺身
2,200円より



あさり酒蒸し

あさり醤油焼

1,320円より

舌の中でとろりとろけます。
お口直しに茶碗蒸しをどうぞ!!



茶碗蒸し 650円

お味噌汁 350円
(赤だしもあります)



なんと言っても肝が絶品!
とても甘く刺身や寿司の付け合せで食べることにより一層美味しく食することができます。

活かわはぎ刺身 (味噌汁付)

1匹 2,300円より





天ぷら盛り合わせ 1,000円



かれい焼き、かれい唐揚 900円より



はたはた唐揚 770円



のど黒塩焼き 時価



白えび
唐揚、かき揚、天ぷら
950円より

*大きさ、量により金額が異なります。



甲羅酒



地物毛がに(旬は4月~9月)



甲箱かに

冬の味覚の一つ「加能かに」に刺し、
焼きがに、鍋で、茹でて。「甲箱かに」ズ
ワイガニのメスで、茶色の外子（そとこ）
と呼ばれるつぶつぶの卵、そして味噌の
部分であるオレンジ色の内子（うちこ）
をもつ。小さな分だけ味わいは濃厚で旨
味もたっぷり。金沢ならではの「かに料理」を是非ご堪能ください。

冬季限定

冬の金沢の定番
かに料理！

デザート

自家製

加賀野菜

金沢の名産
濃厚なさつまいものきさ

五郎島
さつまいもプリン
400円

珍品

金沢
大野

金沢に来たら
一度は食べてみまっし

しょうゆアイス
450円