

魚匠庵の寿司膳

金沢の寿司を召し上がるなら!

加賀寿司御膳 2,900円 (税込)

おまかせ寿司7貫十玉子焼
海老の天ぷら盛り合わせ 茶碗蒸し まいもん海苔汁



海老天ぷら付き

甘海老
いくら入り

加賀寿司御膳



白身のとろ
のど黒1貫追加
660円(税込)

能登寿司御膳

2,400円 (税込)

おまかせ寿司5貫十玉子焼
まぐろたたき小井
富山白海老さらだ
茶碗蒸し まいもん海苔汁

※天ぷら追加 600円(税込)



能登寿司御膳

金城寿司御膳

4,200円 (税込)

のど黒の
入った厳選寿司9貫十玉子
茶碗蒸し まいもん海苔汁

※天ぷら追加 600円(税込)



富山白海老
大名穴子入り

海鮮丼の膳

なごやか海鮮丼御膳

彩り10種ネタ

3,000円 (税込)

10種のネタが入った海鮮丼
茶碗蒸し、まいもん海苔汁

まんきつ海鮮丼御膳

豪華13種ネタとあら汁

4,000円 (税込)

のど黒、生うに、いくらなど
13種のネタが入った豪華海鮮丼
茶碗蒸し、魚匠庵自慢のあら汁

※天ぷら追加 600円(税込)



まんきつ海鮮丼御膳

魚匠庵の和膳

寿楽御膳

2,900円 (税込)

お造り3種盛り
焼八寸(本日の5種盛り)
海老天ぷら盛り合わせ
茶碗蒸し 漬物 ごはん
まいもん海苔汁 デザート

石川県産
こしひかり
ブレンド米の
ご飯おかわり
できます



寿楽御膳

魚匠庵のコース料理

のど黒の
寿司入り

秋声コース 6,050円 (税込)

その日の旬の魚貝や野菜などをふんだんに使い、
料理長が腕をふるった逸品をご堪能いただくコースです

前菜盛り合わせ
お造り4種盛り
焼物
揚物
酢の物
のど黒入り
寿司5貫盛り
汁物
デザート



※写真はイメージ

季節の地魚を中心とした
贅沢三味のコース、
その日限りの献立です

鏡花コース

11,000円 (税込)

その日の漁により
メニュー内容は替わります
事前にお好みを
お聞きたいします



※写真はイメージ