

根据進貨狀況，食材可能會變更，請多多諒解

高級精選食材

① 特選海鮮井
5,000円

魚
鰯・甜蝦・螃蟹

⑥ 金澤三味井
金沢三味井 3,400円

5種生魚片
使用石川縣生崖的米

⑦ 生魚片拼盤井
お刺身盛合せ井 2,500円

附贈加賀蔬菜

⑬ 天婦羅大蝦井
ジャンボ海老天井 2,800円

本店推薦的14種魚貝

② 近江町海鮮井
3,000円

螃蟹肉・海膽・三文魚卵

⑧ 三種海鮮拼盤井
三種盛井 5,000円

⑨ 迷你井
ミニ井 1,700円

使用本地魚貝和加賀蔬菜

⑭ 魚，貝，蔬菜天婦羅井
海鮮かき揚げ井 2,800円

10種海味

③ 海鮮井
2,100円

入口即化的美味
融化的美味

⑩ 金槍魚（腹部）井
大トロ井 5,300円

入口即化的美味

⑪ 中肥金槍魚蓋飯
中トロ井 4,500円

炭火烤鰻魚

⑮ 特級鰻魚井
特上うなぎ井 5,000円

豐富的海味

④ 能登頂級井
能登極み井 3,000円

特製醬料

⑫ 醃製金槍魚井
本マグロ漬け井 3,200円

海的甜品

⑬ 甜蝦井
甘えび井 2,100円

⑰ 雞肉沫井
鶏そぼろ井 1,300円

⑱ 金槍魚肉鬆蓋飯
マグロそぼろ井 1,500円

中肥金槍魚・特肥金槍魚
金槍魚瘦肉・蔥花金槍魚

⑤ 四種金槍魚拼盤蓋飯
マグロ4種井 4,300円

精選三文魚卵
特製醬油

⑭ 三文魚卵
イクラ井 4,800円

豪華兩種拼盤

⑯ 海膽三文魚卵井
ウニ・イクラ井 市價

湯品

這三種湯都含有柚子

⑲ 螃蟹湯
カニ汁 700円

⑳ 魚骨湯
アラ汁 400円

㉑ 大頭魚湯（冬季銷售） タラ汁 700円

醬油的使用方法
 ・醬油有陶器裝和透明容器裝兩種。使用碟子的時候請使用陶器裝的醬油。
 ・直接在井中滴入醬油時請使用透明容器中的醬油，醬油會一滴滴的流出。
 ※瓶中為同種醬油