

九谷焼の豆皿で楽しむ加賀の味

心も満たす優雅な膳



満月
KUTANI MANGETSU



自慢の釜飯と加賀の郷土料理を
九谷焼の皿でお楽しみ下さい。
加賀の味を存分にご堪能いただけます。

先付九種

- 一、金澤車麴
二、金時草ゴマ豆當
三、造り：甘海老・烏賊・山葵
あしらい一式
四、鴨肉の味噌漬と菜の花
五、治部煮：加賀地鶏・人參・
竹の子・すだれ麴・綱さや・
山葵
六、赤ずいき
七、ト口鰯の焼物と花蓬根
八、えびす寒天
九、五郎島金時と三色豆
か釜飯
吸物
香物 加賀野菜の切漬
デザート 加賀棒ほうとう茶ブリン



3つの釜飯より1つお選びいただけます。
炊きたての美味しい釜飯をお召し上がり下さい。
※同一グループ・団体様は一種類でお願い致します。

A bowl of vegetable soup containing green beans, potatoes, and a yellow pepper.

プラス
200円
(税別)

のどぐろ釜飯

釜飯は炊き上がりまでに約30分かかります。
到着約40分前にお電話ください。

釜飯御膳

炊きたての釜飯は
一口ほおばれば、
誰もが幸せの笑顔
こぼれます。

当店おすすめ！

釜飯は下記からお選びください

- かに釜飯
- 山菜釜飯
- のどぐろ釜飯
(プラス200円【税別】)

※同一グループ・団体様は一種類で
お願い致します。

じゅうごや
十五夜
1,500円(税別)

おしながき
先付 茄子のオランダ煮と
いんげん
造り トロの焼物と花蓮根
山海老・烏賊・いくら
山葵 あしらい一式
かに釜飯
蒸物 茶碗蒸し
吸物 加賀野菜の切漬
香物 加賀野菜の切漬
デザート 加賀棒ほうとう茶フリン

みつき
美月
1,300円(税別)

おしながき
先付 茄子のオランダ煮と
いんげん
造り トロの焼物と花蓮根
手造り豆腐
山海老・山葵
あしらい一式
かに釜飯
吸物 加賀野菜の切漬
香物 加賀野菜の切漬

オプション

旨だし 茶漬セット

プラス
200円
(税別)

九谷満月特製の旨だしを注げば、メの美味
しいお茶漬が出来上がり。

釜飯を1度で2度美味しくいただける
嬉しいオプション。(旨だし+薬味付き)

※セットメニューは同一グループ・人数分のご注
文をお願い致します。



しんげつ
新月
1,000円(税別)

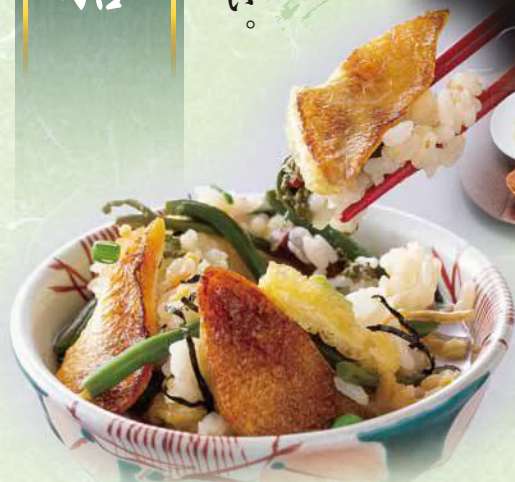
おしながき
先付 茄子のオランダ煮と
いんげん
造り 山海老・山葵
あしらい一式
かに釜飯
吸物 加賀野菜の切漬
香物 加賀野菜の切漬

郷土御膳

海の幸、山の幸を使った
伝統の加賀の郷土料理を
心ゆくまでお楽しみ下さい。

当店イチ押し！

のどぐろ
釜飯茶漬御膳
1,800円(税別)



日本海で獲れた
高級魚「のどぐろ」を
釜飯とお茶漬で。

おしながき
先付 茄子のオランダ煮と
いんげん
鴨肉の味噌漬と菜の花
赤ずいき
造り 甘海老・烏賊・いくら
山葵 あしらい一式
のどぐろ釜飯
茶漬用薬味
のり・ぶぶあられ・
山葵葱
茶漬用吸地
吸物 加賀野菜の切漬
香物 加賀棒ほうち茶プリン
デザート

金澤で古くから親しまれている
車輪の形をした「車麩」。

くるまふ
金澤車麩
ステーキ御膳
1,500円(税別)



おしながき
先付 茄子のオランダ煮と
いんげん
トロ鯖の焼物と花蓮根
赤ずいき
造り 甘海老・烏賊・いくら
とろサーモン・山葵
あしらい一式
焗炉 金澤車麩ステーキ
金澤車麩・玉子・
加賀地鶏・しとう・
赤黄パプリカ
吸物 加賀山麓米
御飯 加賀野菜の切漬
香物 加賀棒ほうち茶プリン
デザート

江戸時代から伝わり、
武家から庶民に至るまで
広く親しまれた「治部煮」。

いぶに
治部煮御膳
1,300円(税別)



おしながき
先付 茄子のオランダ煮と
いんげん
出し巻き玉子と菜の花
山葵 甘海老・烏賊・いくら
あしらい一式
造り 治部煮
加賀地鶏・人参・竹の子
すだれ麩・絹さや・山葵
焗炉 加賀山麓米
吸物 加賀野菜の切漬
御飯 加賀棒ほうち茶プリン
香物 加賀棒ほうち茶プリン
デザート



梅鉢膳

きんうめ
金梅
1,500円(税別)

おしながき
先付五種
一、造り：甘海老・山葵・あしらひ一式
二、トロ鯖の焼物と花蓮根炊き合わせ：信田巻・丸小芋・いたけ
三、甘海老煮物・絹さや
四、加賀野菜の白和え
五、出し巻き玉子と菜の花
かに釜飯
蒸物 茶碗蒸し
汁物 うどん
香物 加賀野菜の切漬



加賀藩主前田家の家紋「梅鉢紋」。
日本海の幸や加賀野菜を使った
じわもん料理の数々を
梅鉢型の器でおもてなし。

とみうめ
富梅
1,300円(税別)

おしながき
先付五種
一、造り：甘海老・烏賊・いくら・山葵・あしらひ一式
二、トロ鯖の焼物と花蓮根炊き合わせ：信田巻・丸小芋・いたけ
三、甘海老煮物・絹さや
四、加賀野菜の白和え
五、出し巻き玉子と菜の花
蒸物 茶碗蒸し
汁物 うどん
御飯 加賀山麓米
香物 加賀野菜の切漬



ふくうめ
福梅
1,000円(税別)

おしながき
先付五種
一、造り：甘海老・山葵・あしらひ一式
二、トロ鯖の焼物と花蓮根炊き合わせ：信田巻・丸小芋・いたけ
三、甘海老煮物・絹さや
四、加賀野菜の白和え
五、出し巻き玉子と菜の花
蒸物 茶碗蒸し
汁物 うどん
御飯 加賀山麓米
香物 加賀野菜の切漬



北陸三県の
ほぼ真ん中に位置し、
観光地へのアクセスも良好です。
個人から団体のお客様まで
幅広くお待ちしております。

【アクセス】

- 加賀ICより約10分
- 片山津ICより約15分
- 加賀温泉駅より約5分
- 小松空港より約30分
- 片山津温泉から約15分
- 山代温泉から約10分
- 山中温泉から約15分



北陸最大級400名様以上 収容大レストラン！

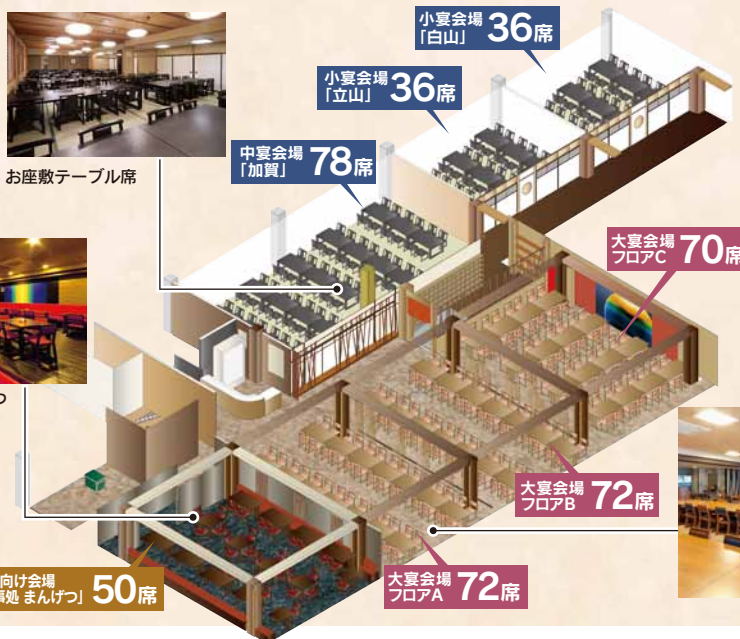
全席イス・テーブル席なので
ゆったりお食事
をお楽しみいただけます。



お座敷テーブル席



お食事処 まんげつ



【駐車場ご案内】

- バス20台
- 乗用車100台収容

テーブル席



TEL 0761-77-2121 FAX 0761-77-2124

〒922-8566 石川県加賀市中代町ル 95-2 E-mail info@mangetsu.co.jp

九谷満月

検索

