

かま飯



まんぷく 満

おしながき

Menu Book

九谷焼 × 地物食材 × やわらかな水

「五感」を楽しませ、心落ち着く“まんぷく”の釜めし料理

代々継承されてきたカツオ昆布だし汁で炊き上げる“釜めし”

釜の中でこだわり食材が一つになり

蓋を開ければ“ぷく”っとふっくらで艶やか

「ふっと一息、幸せいっぱい」のまんぷくの釜めし。



本日はご来店 誠にありがとうございます。

当店はQRコードでの注文方法を採用しております。
QRコードを読み取り、指示に従ってご注文下さい。

QRオーダーは4ヶ国語に対応しています。

QRorders are available in four languages.

QR 주문은 4개국어를 지원합니다.

QR 订单有四种语言

QR 訂單有四種語言

Thank you!

釜めし“まんぷく”の 厳選食材



米

石川ひやくまん穀米

石川で生まれたひやくまん穀は、コシヒカリの1.2倍の大きさで百満足の食べごたえ。ふっくら大きな粒はお米の旨味をより強く感じられます。時間が経っても硬さや粘りの変化が少ないため、冷めてももちりと美味しいのが特徴です。かむほどに豊かな甘みが広がります。



野菜

地元加賀のブランド野菜

日本を代表する色絵磁器「九谷焼」の発祥地として、また名湯が湧き出る温泉地として知られる加賀市。大日山を源とする二つの清流と肥沃な平野がある豊かな自然環境の中、その気候、風土、文化に培われた四季折々の加賀市産野菜、それが「加賀九谷野菜」です。



鮮魚

地物鮮魚を中心

当店では、地元の鮮魚を中心に、当日厳選したおすすめの新鮮な魚を使用しております。その日一番の素材を用い、鮮度と風味を最大限に引き出した料理をご提供いたします。地元の恵みを存分に味わえる一品を、ぜひお楽しみください。



だし汁

自家製かつおだし

加賀のお水はまるやかな軟水。代々受け継がれた当店のだし汁は釜めしと相性抜群です。無垢で美味しいお水でおだしを仕込んでおります。

釜釜めしご膳

※ 釜飯は炊き上がりまでに20分程かかります。

冬のまんぷく膳

四季折々の北陸の旬を九谷焼にのせて、五感で季節を感じる。
豊かなお食事の時間を体験しませんか？

2,500円 (税込)

- ・ひやくまん穀白米釜めし
- ・九谷豆皿九種に盛り付ける季節のおばんざい料理
刺身、焼き物、揚げ物、酢の物、肉料理、香の物、煮物
車麩のだし汁玉子焼き、南蛮漬け
- ・旬食材の汁物料理

☺ お好きな釜めしに変更できます。

お好きな釜めし単品 + 2,100円 (税込)

※ 隣のページからお選び下さい



鮮魚のお刺身膳

北陸の美味しい海鮮を、九谷焼にのせて。
旬の鮮魚で北陸の四季を感じるお食事体験。

2,200円 (税込)

- ・ひやくまん穀白米釜めし
- ・朝獲れの地物鮮魚や旬の鮮魚を使用したお刺身盛り合わせ
- ・旬食材の汁物料理
- ・地物野菜のお漬物
- ・九谷和グラスに盛り付けた旬食材のサラダ料理

☺ お好きな釜めしに変更できます。

お好きな釜めし単品 + 1,800円 (税込)

※ 隣のページからお選び下さい



熱々のお出汁で、至福の一杯をお楽しみください。

だし茶漬けセット

+ 300円 (税込)

だし汁・刻みのり・青ネギ・あられ・わさび

釜めし単品

※ 釜飯は炊き上がりまでに20分程かかります。



※写真はイカ釜めしです

釜めし単品内容

好きな釜めし + 旬食材の汁物・地物野菜の漬物

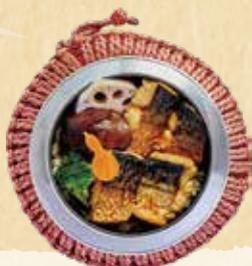
まんぷく膳、鮮魚のお刺身膳はひやくまん穀白米釜めしですが釜めし単品に +2,100円でまんぷく膳に、釜めし単品に +1,800円で鮮魚のお刺身膳に変更出来ます。



好きな豆皿料理で、※次ページオリジナル釜めしにするのもおすすめ。

石川県ブランド米“ひやくまん穀”使用白米の釜めし

500円 (税込)



鯖の昆布〆仕込み
浜焼き鯖の釜めし

1,000円 (税込)



炙り焼き若鶏の
五目釜めし

1,200円 (税込)



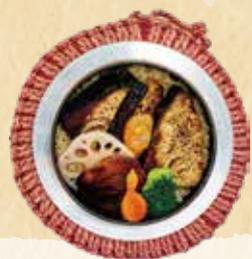
とろり半熟玉子付き
箸で切れる煮豚の釜めし

1,300円 (税込)



肝入り地物イカ使用
浜焼きイカの釜めし

1,500円 (税込)



柚子みそ漬けブリの
柚香焼き釜めし

1,600円 (税込)



生ガス海老10本以上
濃厚海老みそ釜めし

1,800円 (税込)



後のせ厳選いくらと
ふっくら天然鯛の釜めし

1,900円 (税込)



能登牛と
ごぼう舞茸の釜めし

1,900円 (税込)



香箱蟹 1杯使用
加賀カニ釜めし

時 価



白身の大トロ
のど黒炙りの釜めし

2,800円 (税込)

丸谷豆皿料理



- 冷奴 自家製醤油麴のせ 250 円 (税込)
- 地物野菜の漬け物 250 円 (税込)
- ホタルイカ沖漬け 350 円 (税込)
- ホタルイカ粕漬け 350 円 (税込)
- 地物もずく酢 350 円 (税込)
- 炙り明太子 450 円 (税込)
- 鯖の糠漬け炙り 550 円 (税込)
- むきガス海老刺身 750 円 (税込)
- いくらの醤油漬け 850 円 (税込)

※他にも「本日のおすすめ」で当日限定のものもございます
詳しくは店頭にてご確認ください

お釜めし

お好きな豆皿料理 × お好きな釜めし
“オリジナル釜めし膳”作ってみませんか？

唐揚げ

お持ち帰りOK!



釜めし屋のだし汁込み

若鶏唐揚げ もも (4個入) 450 円 (税込)

トッピングソース 各 +100 円 (税込)

・マスタード ・タルタル ・濃厚トマト



- ポテトフライ 350 円 (税込)
- ガス海老のフリット 450 円 (税込)
- ブロッコリーのフリット 550 円 (税込)

おっさまメニュー

Kid's Lunch Menu



お子様甘口カレー 650円(税込)

※ お子様カレーには法令で決められているアレルゲン
28品目を含む原料は使用していません

yam
yam



お子様ナポリタン
650円(税込)



Drink menu



CAFE 各 450円

- ホットコーヒー
- アメリカーノ
- カプチーノ
- アイスコーヒー
- アイスカフェラテ

SOFTDRINK 各 350円

- 強炭酸ペプシコーラ
- 強炭酸メロンソーダ
- 強炭酸白ぶどうソーダ
- りんご100%ジュース
- オレンジジュース
- 白ぶどうジュース
- ウーロン茶

ご当地 SOFTDRINK

- 加賀しそサイダー 500円
- 加賀ゆず蜜サイダー 550円
- 奥能登しおサイダー 550円
- 金沢湯涌ゆずサイダー 550円

DESERTDRINK

- コーヒーフロート 600円
- エスプレッソラテフロート 650円
- コーラフロート 600円
- メロンフロート 600円
- いちごフロート 600円

ALCOHOL

※別メニューをご覧ください



別腹 // 甘味 SWEETS



金澤やまぎし養蜂場 × かま飯 まんぷく
コラボスイーツ

hachi

加賀ゆず蜜ソフトクリーム hachi

888円 (税込)

hachi

※ はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい



ロイヤルバニラ

レユニオン島産の「モンレニオンバニラ」と
北海道産生クリーム・国産卵黄をブレンドし
一体感ある味わいに仕上げました

「すっきりした甘さ」
「後味の良さ」
「程よく香るバニラ風味」
を追求した
プレミアムソフトクリーム
です

プレミアムソフトクリーム

各 450円(税込)

- ・ロイヤルバニラ
- ・ロイヤルミックス
ロイヤルバニラと季節のソフトとのミックスです
- ・季節のソフト
※ スタッフにお聞きください



丸谷和グラス使用ミニパフェ

いっぷくチョコレートパフェ

600円(税込)



プレミアムシェイク 各 650円(税込)

- ・果肉入り苺シェイク
 - ・加賀棒茶バニラシェイク
 - ・加賀ゆず蜜バニラシェイク
- ※ はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい

.....
シェイク 各 550円(税込)

- ・ロイヤルバニラシェイク
- ・ロイヤルチョコシェイク