

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

加賀のお水はまろやかな軟水。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。

釜めしご膳

※ 釜めしは炊き上がりまでに20分程かかります。

※ 釜めしはセットに含まれておりません ご注意ください

注

釜めしはセットに含まれません

隣のページよりお選びください



当店一番人気!

季節のまんぷく膳

※写真はイメージです
仕入れの状況により内容が変わることがあります

地物食材をふんだんに使用した九谷豆皿料理9種 2,400円 (税込)

注

釜めしはセットに含まれません

隣のページよりお選びください

お刺身盛り沢山!

鮮魚のお刺身膳

地物鮮魚たっぷり! 厳選したおいしいお刺身盛り合わせ
2,400円 (税込)

注

釜めしはセットに含まれません

隣のページよりお選びください

よくばりご膳!

季節のこうぷく膳

天ぷらもお刺身も九谷豆皿料理もよくばりセットで登場
2,400円 (税込)



【例】

季節のまんぷく膳 2,400円

+

半熟玉子入り
ごろごろ煮豚の釜めし 950円

➡ 3,350円

隣のページの釜めし単品メニューから
一釜 または ハーフ をお選びください

各ご膳の価格 + お好きな釜めし単品の価格

釜めしにハーフサイズが誕生!

釜めし単品

※釜めしは炊き上がりまでに20分程かかります。



釜めしみの価格となります セットメニューは下記よりお選びください



ひやくまん穀米
白米釜めし

300円(税込)

※ハーフはございません



とろ鯖の昆布メ
焼き鯖の釜めし

【一釜】 980円(税込)

【ハーフ】 600円(税込)



炭焼き若鶏の
五目釜めし

【一釜】 980円(税込)

【ハーフ】 600円(税込)



半熟玉子付き
炭焼き鶏つくねの五目釜めし

【一釜】 1,180円(税込)

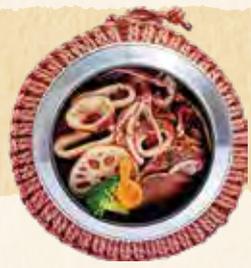
【ハーフ】 800円(税込)



半熟玉子入り
ごろごろ煮豚の釜めし

【一釜】 1,280円(税込)

【ハーフ】 950円(税込)



自家製香草バター付き
やわらかイカの釜めし

【一釜】 1,280円(税込)

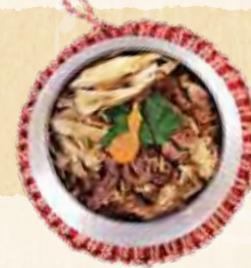
【ハーフ】 850円(税込)



生ガス海老10本以上
濃厚海老みそ釜めし

【一釜】 1,780円(税込)

【ハーフ】 1,300円(税込)



能登牛焼肉と
ごぼう舞茸の釜めし

【一釜】 1,980円(税込)

【ハーフ】 1,350円(税込)



後のせ厳選いくらと
ふくら天然真鯛の釜めし

【一釜】 1,980円(税込)

【ハーフ】 1,400円(税込)



まぐろ&サーモン親子
まぐろサーモンの釜めし

【一釜】 2,480円(税込)

【ハーフ】 1,880円(税込)



香箱カニ1杯使用
加賀カニ釜めし

時価

タッチパネルを
ご確認ください

※ハーフはございません



白身の大口と
のど黒炙りの釜めし

【一釜】 3,980円(税込)

【ハーフ】 2,800円(税込)

選べるセットメニュー

※次ページの九谷豆皿料理を追加してオリジナルの釜めし御膳も!

A
セット



薬味付だし茶漬け +300円(税込)

B
セット



漬物・汁物 +350円(税込)

※釜めしはセットには含まれません

C
セット



漬物・汁物・ミニサラダ +500円(税込)

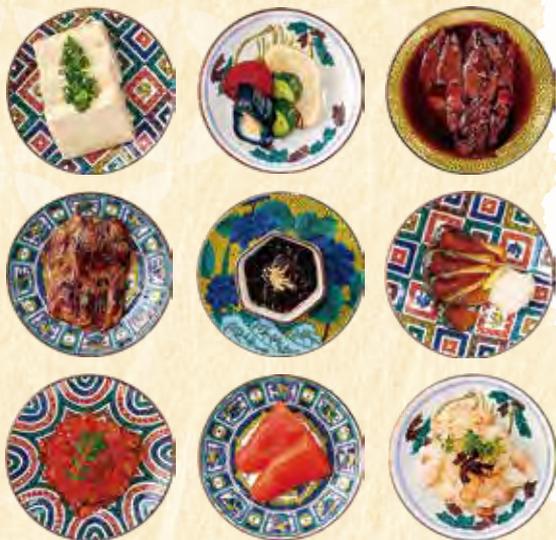
※釜めしはセットには含まれません

トッピング

半熟玉子(1個)・ガーリックバター・特製コチュジャン・マヨネーズ 各100円(税込)

明太マヨ 200円(税込) キムチ・焼きチーズ 各300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 390 円 (税込)
- 地物もずく酢 390 円 (税込)
- 鯖のへしこ炙り 550 円 (税込)
- 刺身盛り合わせ3種 650 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

サラダ

- 季節のサラダ 1~2人前 550 円 (税込)
- 炙りサーモンのシーザーサラダ 1~2人前 750 円 (税込)



炙りサーモンのシーザーサラダ

唐揚物

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) 490 円 (税込)

トッピングソース ・ケチャップ ・マヨネーズ 各+50円(税込)



定番 ポテトフライ
350 円 (税込)

揚げたこ焼き(4個)
380 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ギー 28品目を含む原料は使用していません



お子様ミニとり唐揚げ もも (4個入)

300円(税込)

トッピングソース

・ケチャップ ・マヨネーズ 各+50円(税込)



お子様におすすめ!



定番 ポテトフライ

350円(税込)



揚げたこ焼き(4個)

380円(税込)



カップソフトクリーム

バニラ 350円(税込)
チョコ 450円(税込)
イチゴ 450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

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

SOFTDRINK

各 350円

コーラ
オレンジジュース
ウーロン茶

ALCOHOL

BEER

プレミアムモルツ(中瓶) 800円
スーパードライ(中瓶) 700円
ノンアルコールビール
ドライゼロ(小瓶) 400円

無糖レモン酎ハイ 500円
強炭酸! 角ハイボール 500円
三郎丸スモーキーハイボール 600円

地酒

常きげん 友禅大吟醸
1合 950円 2合 1,900円

加賀の月 満月 純米吟醸
1合 800円 2合 1,600円

神泉 蛸舞+ 特別純米
1合 800円 2合 1,600円

石川 萬歳楽 加賀梅酒 600円
(ロック・水割り・炭酸割り・お湯割り)



別腹 // 甘味 SWEETS



Premium Shake プレミアムシェイク

- | | | |
|----------------|-----------------|-----------------|
| ・ ロイヤルバニラシェイク | サイズ M 580 円(税込) | サイズ S 430 円(税込) |
| ・ 濃厚チョコシェイク | サイズ M 680 円(税込) | サイズ S 530 円(税込) |
| ・ 果肉入り苺シェイク | サイズ M 680 円(税込) | サイズ S 530 円(税込) |
| ・ 加賀棒茶バニラシェイク | サイズ M 680 円(税込) | サイズ S 530 円(税込) |
| ・ 加賀ゆず蜜バニラシェイク | サイズ M 680 円(税込) | サイズ S 530 円(税込) |

※ 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

★ 季節のシェイクは別紙をCHECK!!



九谷和グラス使用ミニパフェ

いっぱいチョコレートパフェ

680 円(税込)

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

ロイヤルバニラ 450 円(税込)

ロイヤルミックス 550 円(税込)

季節のソフト 550 円(税込)

※ スタッフにお聞きください



カップソフトクリーム

バニラ 350 円(税込)

チョコ 450 円(税込)

イチゴ 450 円(税込)