

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"っとふっくらで艷やか

「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。

QR orders are available in four languages.

QR주문은 4개국어를 지원합니다.

QR 订单有四种语言

QR訂單有四種語言

Thouk you!

釜めし"まんぷく"の厳選食材



米

石川ひゃくまん穀米

石川で生まれたひゃくまん穀は、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、冷めてももっ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。

終釜めしご膳

※ 釜めしはセットに含まれておりません ご注意ください



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)



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



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 ${
m 2,400}$ 円 (税込)



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

夢 各ご膳の価格 + お好きな釜めし単品の価格

釜めしの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



ひゃくまん穀米白米釜めし

300円(税込)

※ハーフはございません



とろ鯖の昆布が焼き鯖の釜めし

[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)



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)



半熟玉子入りでろごろ煮豚の釜めし

[一釜] 1,280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)



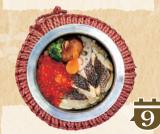
生ガス海老10本以上 濃厚海老みそ釜めし

[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つ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



白身の大とろ 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!





薬味付だし茶漬け +300円(税込)





漬物: 汁物 +350円(税込) ※釜めしはセットには含まれません





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 $(1 \otimes 1)$ ・ガーリックバター・特製コチュジャン・マヨネーズ $4 \otimes 100$ π (税込) 明太マヨ $2 \otimes 100$ π (税込) キムチ・焼きチーズ $4 \otimes 100$ π (税込)

九谷豆皿料理



冷奴 自家製醤油麹のせ --- 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)

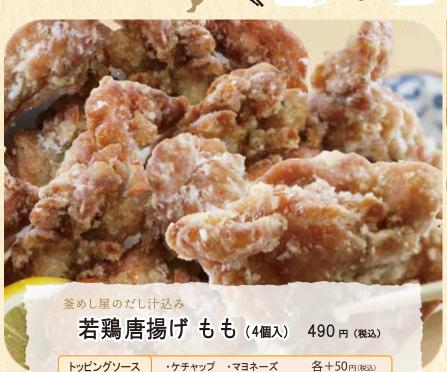
※他にも「本日のおすすめ」で当日限定のものもございます 詳しくは店頭にてご確認ください



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)



お持ち帰りOK!







350円(税込)

375 # XZz- Kid's Lunch



お子様甘ロカレー 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おりません



お子様ミニとり唐揚げもも (4個人)

300円(税込)

トッピングソース

·ケチャップ ·マヨネーズ 各十50_{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



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

<u>地酒</u>

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 蛍舞+ 特別純米

1合800円 2合 1,600円

600⊞

石川 萬歳楽 加賀梅酒 (ロック・水割り・炭酸割り・お湯割り)



SUPE SWEETS



Premium Shake プレミアムシェイク

- ・ロイヤルバニラシェイク
- ・濃厚チョコシェイク
- ・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

M 580 円(税込)

- M 680 円(税込)
- M 680 円(税込)
- M 680 円(税込)
- M 680 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

- S 430 円(税込)
- S 530 円(税込)
- S 530 円(税込)
- S 530 円(税込)
- S 530 円(税込)

★ 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 いっぷく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 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)

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)