

かま飯



まんぶく 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“まんぶく”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“ぶく”っとふっくらで艶やか

「ふっと一息、幸せいっぱい」のまんぶくの釜めし。



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こたえ。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冽と肥沃な平野がある豊かな自然環境の中、その気候、風土、文化に育ま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

地物鮮魚を中心に

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分程がかかります。

※ 釜めしはセットに含まれておりません。ご注意ください

数量限定

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

地物食材をふんだんに使用した九谷豆皿料理 9 種

セット内容

季節の手作り九谷豆皿料理 9 種・汁物

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

数量限定



お刺身盛り盛り!

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

セット内容

刺身盛り合わせ 9 種・九谷豆皿料理 9 種
汁物・季節のおかず (6 品 高級盛り)

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

数量限定



よくばりご膳!

季節のこうふく膳

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

セット内容

刺身盛り合わせ 9 種・天ぷら盛り合わせ
九谷豆皿料理 9 種・汁物・季節のおかず (6 品 高級盛り)

2,400円(税込)



【例】

季節のまんぷく膳 2,400円

+

半熟玉子入り
ごろごろ煮込みの釜めし 780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



①

ひやくまん粒米
白米釜めし

300円(税込)

※ハーフはございません



②

とろ鯖の昆布メ
焼き鯖の釜めし

1-皿 980円(税込)

1-ハーフ 600円(税込)



③

炭焼き若鶏の
五目釜めし

1-皿 980円(税込)

1-ハーフ 600円(税込)



④

半熟玉子入り
ころころ煮豚の釜めし

1-皿 1,280円(税込)

1-ハーフ 950円(税込)



⑤

自家製香草バター付き
やわらかイカの釜めし

1-皿 1,280円(税込)

1-ハーフ 850円(税込)



⑥

生ガス海老10本以上
濃厚海老みそ釜めし

1-皿 1,780円(税込)

1-ハーフ 1,300円(税込)



⑦

能登牛焼肉と
ごぼう舞茸の釜めし

1-皿 1,980円(税込)

1-ハーフ 1,350円(税込)



⑧

後のせ厳選いくらと
ふつら天然真鯛の釜めし

1-皿 1,980円(税込)

1-ハーフ 1,400円(税込)



⑨

まぐろ&サーモン親子
まぐろサーモンの釜めし

1-皿 2,480円(税込)

1-ハーフ 1,880円(税込)

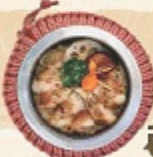


⑩

香箱カニ1杯使用
加賀カニ釜めし

時 価

※カニは2杯まで
ご注文ください
※ハーフはございません



⑪

白身の大とろ
のど黒炙りの釜めし

1-皿 3,980円(税込)

1-ハーフ 2,800円(税込)

選べるセットメニュー

※次ページの九谷豆腐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・茶碗蒸し +400円(税込)

※茶碗蒸しは小さくお召し上がりメニューに異なります

C
セット



漬物・汁物・茶碗蒸し・ミニサラダ +500円(税込)

※茶碗蒸しは小さくお召し上がりメニューに異なります

単品



季節の汁物

200円(税込)



小さい茶碗蒸し

250円(税込)



ミニサラダ

300円(税込)

丸谷豆皿料理



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)
いくら醤油漬	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

揚げ物

お持ち帰りOK!



釜めし屋のだし汁込み

若鶏唐揚げ もも 490 円 (税込)



定番 ポテトフライ
350 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おりません



お子様ミニとり唐揚げ もも

トッピングソース

300円(税込)

・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)



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

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
ハンザアルコールビール
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

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
奥能登しそサイダー 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

地酒

常きげん 友禪大吟醸 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 蜜舞+ 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・お通割り)



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	M 680 円(税込)	S 530 円(税込)
・果肉入り苺シェイク	M 680 円(税込)	S 530 円(税込)
・加賀棒茶バニラシェイク	M 680 円(税込)	S 530 円(税込)
・加賀ゆず蜜バニラシェイク	M 680 円(税込)	S 530 円(税込)

※ はちみつを使用しておりますので、アレルギー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!!



丸谷和ガ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
一体感の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)

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 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)