



SASIMI

その日に厳選し仕入れた新鮮な鮮魚や活魚の盛り合わせ  
この時期にしか味わえない、旬の味をぜひご賞味ください

とりあえず きときと造り盛り

一人前

1510

一・五人前

2310

がんこ きときと造り盛り

三人前

4020

単品は、おすすめメニューをご覧ください





## SARADA



有機野菜サラダ

その日に仕入れた農家直送の新鮮野菜たち  
自家製ドレッシングでお楽しみください

サラダ一番人気！ 季節の加賀野菜を使用 自家製ドレッシングで

### 加賀野菜と有機野菜サラダ

770

ローマからアメリカに伝わったロメイン シャキシャキ食感はやみつきに

### ロメインレタスのあたたかいサラダ

770

スーパーフードのアボカドと豆腐の相性は抜群の逸品

### アボカドと豆腐とトマトのサラダ

880

生ハムの塩気がグリーンサラダにピッタリ 自家製サラミと共に

### 生ハムとサラミのサラダ

990

旬の魚介で豪華な一品に

### 魚介たちのサラダ

990

### ロメイン レタス



レタスはキク科アキノゲシ属チンヤに属し、このチンヤの変種がロメインレタス  
長い葉と茎、淡い緑、爽やかな歯ざわりと食感、ほのかな苦味が特徴  
食物繊維が豊富で鎮痛作用もあり、豊富な水分とカリウムは、  
体内の血液循環を促進してくれます！



**IPPIN**

お酒にあう匠の逸品をご堪能ください  
当店自慢のおすすめ料理

日本三大珍味 このわた（海鼠腸）は、ナマコの腸（はらわた）の塩辛

840

岩肌から採れる天然のもずく 強いヌメリでシャキシャキ食感  
能登もずく酢

510

炭の香ばしい香りを枝豆にやきつけました  
枝豆の炙り

460

大人気！割烹仕込み だし汁たっぷりふわふわだし巻き  
だし巻き プレーン

660

ふわふわなだし巻きに卵の黄色とたらこの朱色がきれいなだし巻き  
だし巻き 明太子

770



だし巻き



このわた



へしこ炙り

へしことは、鯖を塩づけにし、糠漬けにした郷土料理 酒の肴に最高  
790

いしるは、石川県の奥能登で作られる魚醤 一度食べると忘れられない美味しさ  
いしるイカ 770

加賀蓮根使用 最高のおつまみ やみつきになる美味しさ  
蓮根チップ 550

ビールにピッタリ! 活どじょうの唐揚げは、金沢のB級グルメ  
どじょうの唐揚げ 690

みんな大好き ジューシーな肉汁  
の唐揚げ 770

漬物の盛り合わせ 550



いしるイカ



NIKU

姉妹店テーブルナナから

# 熟成肉

北陸初、イタリア製熟成庫で店内『ドライエイジング』  
熟成が進むとナッツのような香りが発生するとともに  
肉の繊維がゆっくり破壊されて軟らかくなり旨味成分が激増

こだわり熟成肉

牛いちぼ「100グラム」

2750



Table Nana



天麩羅盛り合わせ



**BEMPURA**

魚介、季節の野菜の盛り合わせ  
**天ぷら盛り合わせ**

1000

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅  
**野菜の天ぷら**

650

お麩屋直送 サクサクもちもちで上品な逸品  
**生麩の天ぷら**

740

揚げた餅のサクッともちもち食感はやみつき!  
**おもちと豆腐の揚げ出し**

640

「江戸の三味」の一つである、天ぷら  
サクサク衣に包まれた  
旬の魚介や加賀野菜の旨味をご賞味下さい





## GOHAN

石川県能登「のどこしひかり」使用  
自然の恩恵を受けて、  
のびやかに育った お米は絶品

醤油が香ばしく焦げる香り

きおにぎり 「 」 310

お酒の後に、さらさらと食したい一品

### お茶漬け

540

究極のコスパ丼 仲卸直営の為、1つ1つのネタに大満足感

小さな海鮮ちらし 700

富山県氷見市周辺の郷土料理 日本3大うどん

氷見うどん(冷) 800

宇治抹茶を使った茶そば 旨味と風味が絶品

茶そば(冷) 690



氷見うどん



焼きおにぎり