



SASIMI

# 海のきときと造り

その日に厳選し仕入れた新鮮な鮮魚や海産物の盛り合わせ  
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

1600円

一・五人前

2400円

がんこ きときと造り盛り

三人前

4020円

単品は、おすすめメニューをご覧ください



SARADA

# 季節のサラダ

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

850円

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円

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円

旬の魚介で豪華な一品に

魚介たちのサラダ

990円

有機野菜サラダ





IPPIN

# 定番メニュー

お酒にあう匠の逸品をご堪能ください  
当店自慢のおすすり料理

日本三大珍味 このわた(海苔腸)は、ナマコの腸(はらわた)の線平

840円

産卵から採れる天然のもずく 強いタメリでシキヤシキヤ食感  
能登もずく酢

550円

皮の香ばしい香りを枝豆にやきつけました  
枝豆の炙り

460円

大人気!刺身仕込み だし汁たっぷりふわだし巻き  
だし巻き プレーン

680円

ふわふわだし巻きに卵の黄色とたらこの赤色がきれいだし巻き  
だし巻き 明太子

790円



だし巻き



このわた



へしこの炙り

へしこは、時を焼づけにし、糠漬けにした郷土料理。酒の肴に最高  
790円

いしるは、石川県の長巻巻で作られる巻物。一度食べると忘れられない美味しい  
770円

加工産物使用。最高のおつまみ。やみつきになる美味しさ  
800円

ビールにピッタリ！海どじょうの唐揚げは、金沢の伝統グルメ  
700円

みんな大好き。ジューシーな肉汁  
770円

漬物の盛り合わせ  
550円



いしるイカ



炉と海 自家熟成

Wet Aging

# 熟成肉

熟成する事で、  
肉本来が持つ酵素の働きにより肉質が柔らかくなり  
また、タンパク質が時間の経過とともに分解され、  
旨味成分のアミノ酸やペプチドに変化します。  
脂肪も変化し、さらばりと、それでいて旨味が詰まった  
唯一座二の熟成肉をご賞味ください。

ウエットエイジング

国産 牛ロース (100グラム)

2000円





BEMPURA

# 天ぷら

「江戸の三味」の一つである、天ぷら

サクサク衣に包まれた

旬の食材や旬野菜の旨味をご堪能下さい。



天ぷら盛り合わせ

魚介、季節の野菜の盛り合わせ  
天ぷら盛り合わせ

1000円

加賀野菜や旬菜の盛りの天ぷら  
野菜の天ぷら

750円

お鮎豆蓮蓬 サクサクもちもちで上品な逸品  
生麩の天ぷら

820円

揚げた餅のサクワともちもち食感はやみつき！  
おもちと豆腐の揚げ出し

680円



GOHAN

# めこはん

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



醤油が香ばしく蒸げる香り

焼きおにぎり (1ヶ)

450円

お酒の後に、さらさらと食したい一品

お茶漬け

(こんぶ)

(明太子)

(梅)

600円

究極のコスバ丼 仲卸直営の為、1つ1つのネタに大満足感

小さな海鮮ちらし丼

880円

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円

茶治抹茶を使った茶そば 旨味と風味が絶品

茶そば(冷)

720円



氷見うどん



焼きおにぎり