



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

2200円

一・五人前

3200円

がんこ きときと造り盛り

三人前

5500円

単品は、おすすぬメニューをご覧ください



SARADA

季節のサラダ

その日に仕入れた専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



有機野菜サラダ

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

950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

950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

1000円

旬の魚介で豪華な一品に

1200円



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(海鼠腸)は、ナマコの腸(はらわた)の塩辛
このわた 840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ふわだし巻き
だし巻き プレーン 780円

ふわふわなだし巻きに卵の黄色とたらこの茶色がきれいなだし巻き
だし巻き 明太子 880円

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
へしこの炙り 820円



だし巻き



このわた



へしこ炙り



いしるイカ

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

770円

加賀産様使用 最高のおつまみ やみつきになる美味しさ

600円

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

750円

みんな大好き ジューシーな肉汁

780円

漬物の盛り合わせ

550円



炉と海 自家熟成

熟成肉

熟成する事で、
肉本来が持つ酵素の働きによって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ヘプチドに変化します。
脂肪も変化し、さっぱりと、それでいて旨味が詰まった
唯一無二の熟成肉をご賞味ください。

ウエツトエイジング

国産 牛ロース「100グラム」

2800円

Wet Aging





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

旬の魚介や加賀野菜の旨味を口貴味下さい



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

1200円

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅
野菜の天ぷら

750円

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

880円

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

680円



GOHAN

めこはん

石川県能登「めこしひかり」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

焼きおにぎり (1ヶ)

450円

お酒の後に、さっぱりと食したい一品

お茶漬け

(こんぶ)

(明太子)

(梅)

600円

究極のコスバ丼 仲御直営の為、1つ1つのネタに大満足感

小さな海鮮ちらし丼

950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

宇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