



魚匠庵
美沢夫 氏 寿司
GYOSHOAN



寿司職人の目利きが冴える
金沢の旬の盛り合わせ



七種盛り

4人前 5,940円

御造り

単品の刺身は、「本日のおすすめ」を
ご覧ください

五種盛り

2人前 2,970円

三種盛り

1人前 1,430円



価格はすべて「税込」です。



御膳

職人の技の粋を集めた
魚匠庵自慢の御膳です！

魚匠庵寿司御膳

4,900円

寿司5貫（大とろ・のど黒入り）・
刺身3種盛り・国産牛鉄板焼き・
魚匠庵の海老天ぷら盛り合わせ・汁物



あおりいか耳げそ
 醤油バター
 鉄板焼き
 990円



魚匠庵の
 海老天ぷら
 盛り合わせ
 2本入り 1,380円



のど黒姿焼き

時価

本日のおすすめを
 ご覧ください。



大振りだけを選び
 丁寧に着込んだ

でつかい
 梅貝の
 うま煮

980円

一度蒸してから
 揚げるのでホクホク

五郎島金時
 いも天ぷら

720円



おつまみ玉子焼
 ほたるいか沖漬け

440円
 440円

炙り鯖のへしこ

580円

能登もずく酢

580円

海苔汁

330円

数量限定
 魚匠庵のあら汁

420円

つゆは直源醤油
 「もろみの雫」を
 ブレンド

北海道産

石臼挽きそば

720円



やわらかさが魅力の
 国産牛もも肉を
 魚匠庵特製の
 「味噌だれ」と
 「おろしポン酢」が
 肉の旨みを引き立てる

国産牛

ステーキ

鉄板焼き 80g

1,480円



一品料理

金沢の旬の幸を心ゆくまで
魚匠庵ならではの
厳選された品々



プレミアム
能登牛すき焼き鍋

2、680円

メのうどんトッピング

1玉 330円



数量限定
希少部位「かま」

天然ぶりかま
塩焼き

1、600円



菌ごたえ抜群！

たつぷり
いか耳げそ
天ぷら

990円



季節限定
でっかくて
ぷりっぷり

でっぷり
かきフライ

2個

900円



富山湾の名産

白えび
唐揚げ

900円



創業から
愛され続けた

白えび
大根さらだ

2〜3人前

1、000円



この大きさ、
まさにご馳走

ぷりっぷりの
海老フライ

2尾

1、200円





寿司

「金沢まいもん寿司」が
磨き抜いた技そのままに
あらゆる宴席に満足を届けます

【わさび抜き】ご希望の方は
お申し付けください。

大どろ・のど黒・白えび入り
匠の贅沢寿司十貫盛り

3,900円

本まぐろ 赤身づくし

五貫 1,600円



サーモンづくし

五貫 1,200円



蒸し海老づくし

五貫 1,100円



たまごづくし

五貫 1,000円



いくらづくし

五貫 1,600円



ねぎどろづくし

五貫 1,000円



巻物

かつば巻

250円

かんぴょう巻

280円

納豆巻

250円

鉄火巻

600円

とろ鉄火巻

1,200円

海の幸が大暴れ!

匠の海鮮巻き寿司

2,860円



慶事・法事コースのご案内

お勘定場にて詳細なリーフレットをご用意しております。
ご自由にお持ち帰りください。

慶事プラン



「お食い初め膳」



〔福寿 fukuju〕 7,700



〔菊 kiku〕 5,500

法事プラン

在りし日を偲ぶ宴。
故人の好まれたお料理などもぜひご相談ください。

お食い初め

初節句

七五三

健やかな成長を願うお食い初めをはじめ

初節句、七五三、お誕生日や

長寿のお祝い、お見合い、顔合わせ、

結婚式二次会などの慶事、

偲ぶ会などの法事にもご利用ください。



魚匠庵のお食い初めの様子です。ご覧ください。

価格はすべて「税込」です。

米寿

白寿

長寿のお祝い

還暦

魚匠庵
宇治抹茶パフエ

660円
(税抜600円)



デザート

生チョコ
バスクチーズ
ケーキ

600円
(税抜546円)

ベルギーのチョコを贅沢に使い、
絶妙なバランスに仕上げました。
リッチな味わいをお楽しみください。



わらびもち

360円
(税抜328円)



卵のどろける
プリン

560円
(税抜510円)



プレミアム
ソフト

460円
(税抜419円)

・バニラ
・季節のソフト
スタッフに
お尋ねください。



マルガー
塩ジェラート

460円
(税抜419円)



価格は消費税込みです。



幹事様必見！
宴会コース

前日までにご予約下さい

飲み放題90分

お一人様2,400円

贅沢な鮮魚をたっぷり味わうなら

魚匠庵 海の幸満喫コース 8,800円

前菜 刺身4種盛り 職人おすすめの逸品
温物 焼物 揚げ物 酢の物
のど黒と大トロが入った上握り5貫 汁物 デザート

魚匠庵ならではの寿司で食べるなら

季節のご馳走コース 5,500円

先付け1種 刺身4種盛り 先寿司2貫 (のど黒、甘海老)
焼物 揚げ物 酢の物
寿司5貫盛り 汁物 デザート

団体様向けの
無料送迎バスも承ります。
(10名〜24名様まで)

少数から大人数まで、ご予算に応じてコースをご提案いたします。

