

昼のおしながき

春の魚匠庵ランチ



春の訪れを告げる山菜、季節のおもてなし。

山菜天ぷらと
寿司御膳

数量限定

2,200円
(税抜2,000円)

山菜天ぷら5種
げその天ぷら
寿司5貫+玉子
茶碗蒸し・海苔汁



天然真鯛の出汁で、絶品たいしゃぶを食す。

天然真鯛
しゃぶしゃぶと
寿司御膳

数量限定

2,500円
(税抜2,273円)

天然真鯛しゃぶ5枚
メうどん
真鯛が入った寿司5貫+
玉子・海苔汁



最高のひと時をあじわう

魚匠庵寿司御膳

4,900円
(税抜4,455円)

大とろ、のど黒入り寿司5貫・
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



寿司と天ぷらを心ゆくまで愉しむ

匠の寿司御膳

3,500円
(税抜3,182円)

のど黒、白えび入り寿司10貫・
海老天ぷら・茶碗蒸し・
海苔汁

のど黒
白えび
入り

金沢匠のがんこ丼



能登あおりいか
どろどろ丼

2,200円
(税抜2,000円)

漬物・手巻海苔・海苔汁付き

あおりいかをふりにし、肉厚食感を楽しんでいます。粘りが特徴の天和芋のどろどろと、今話題の「かめ昆布」を混ぜ合わせたオリジナルタレが決めます。

本まぐろ
切り落とし丼

2,300円
(税抜2,091円)

漬物・手巻海苔・海苔汁付き

金沢まいも寿司クルーナだから実現した、大とろ、中とろ、赤身の切り落としを豪快に盛り込んだ究極の丼です。

海鮮
宝の山丼

1,900円
(税抜1,728円)

漬物・手巻海苔・海苔汁付き

魚介の切り落としをたっぷり卵黄ソースにからめました。何のネタが入るかは、その日の海次第。

がんこ丼のお供に♪
ミニ
いかげそ耳天ぷら
350円



海苔を使って手巻スタイルで
楽しむこともできます。



贅沢寿司
10貫盛り
セット

4,000円
(税抜3,637円)

豪華大とろ、
のど黒、白えび、
生うに入り
寿司10貫・海苔汁

※仕入れにより
内容が変わる場合がございます。

寿司ランチ

1,900円
(税抜1,728円)

海老天ぷら・
そば・茶碗蒸し
寿司6貫+玉子・
海苔汁

魚匠庵の
海老フライと
寿司御膳

2,300円
(税抜2,091円)

魚匠庵の海老フライ2本・
そば・茶碗蒸し・
寿司5貫+玉子・海苔汁

カキフライと
寿司御膳

2,200円
(税抜2,000円)

カキフライ2個・
そば・茶碗蒸し・
寿司5貫+玉子・海苔汁



限定
10食



御膳・丼すべて +200円で「食後の石焼コーヒー」をお付けできます。