5貫盛り

本日の 金沢百万石握り

内容・価格は「本日のおすすめ」をご覧ください。



写真はイメージです。

まぐろづくし 1,650円（税込1,815円）

本まぐろ赤身
本まぐろ中とろ
本まぐろ大とろ
漬けまぐろ
ねぎとろ



3貫盛り

塩レモン三昧（ざんまい）

内容・価格は「本日のおすすめ」をご覧ください。

塩レモン三昧



本まぐろ三昧（ざんまい） 1,300円（税込1,430円）

本まぐろ赤身
本まぐろ中とろ
本まぐろ大とろ

本まぐろ三昧



サーモン三昧（ざんまい） 700円（税込770円）

サーモン千枚漬け
サーモンオニオン
サーモンチーズ炙り

ねぎとろ三昧（ざんまい） 500円（税込550円）

ねぎとろ納豆
ねぎとろ卵黄ソース
とろかず軍艦

ねぎとろ三昧



炙り三昧（ざんまい） 600円（税込660円）

サーモン炙り
えんがわ炙り
赤えび炙り

まぐろ彩々

本まぐろ赤身 550円（税込605円）

上とろたたき 550円（税込605円）

本まぐろ100%
脂の乗ったリッチな味わい

本まぐろ中とろ	（1貫）450円（税込495円）
本まぐろ大とろ	（1貫）600円（税込660円）
まぐろ	350円（税込385円）
漬けまぐろ	350円（税込385円）
まいもんねぎとろ軍艦	350円（税込385円）
とろかず軍艦	350円（税込385円）



北陸では白身魚の王様と称される。

のど黒（1貫）600円（税込660円）

自然な甘み、程よい弾力、
脂の旨みは他のネタでは
決して味わえません

白身・ひかり物・貝彩々

えんがわ	350円（税込385円）
謹製 自家製北陸しめさば	350円（税込385円）
真あじ	350円（税込385円）
燻製へしこ握り	350円（税込385円）
ほたて	550円（税込605円）



能登ふぐ 450円（税込495円）

ばい貝 600円（税込660円）



サーモン・太物彩々

塩熟成 北陸ぶりたたき 450円（税込495円）

ぶりの濃厚な脂と、
塩熟成の深い旨みが広がる。
まずは酢橘だけでどうぞ。





サーモン	450円（税込495円）
サーモンオニオン	500円（税込550円）
大とろサーモン	（1貫）280円（税込308円）
サーモン千枚漬け	500円（税込550円）
かんぱち	550円（税込605円）
かんぱちとろ	（1貫）350円（税込385円）

まいもんの穴子

謹製



金沢醤油の煮穴子

450円（税込495円）

金沢の老舗醤油蔵
直源醤油で仕上げました。

直源 直源醤油



能登塩で食べる酒蒸し穴子

（1貫）450円（税込495円）

金沢の老舗酒蔵「福光屋」の純米料理酒「福正宗」で、活〆穴子をふっくらと酒蒸しに。

福光屋



自家製 北陸しめさば

謹製

350円（税込385円）

北陸のさばにこだわった
まいもん仕込み。



まいもんのかんぴょう

謹製

栃木県産かんぴょうを厳選し自社工場で職人が丁寧に炊き上げています。ただの甘辛煮では終わらせない。醤油にこだわり、魚介と昆布の出汁を丁寧に重ね、旨みを芯までしみ込ませた、自慢のネタです。

まいもんかんぴょう巻
350円（税込385円）



まいもんかんぴょうつまみで
280円（税込308円）



まいもんかんぴょう握り
280円（税込308円）

創業200年
金沢大野の醤油蔵

直源

自家製 まいもん玉子焼おつまみ

350円（税込385円）





玉子焼を食べると
その店がわかる、
と言われた大切なネタ。
まいもん寿司は心をこめて
職人が手焼きしています。

金沢まいもん狐

謹製

金沢だしいなり

（1貫）280円（税込308円）

霊峰白山で作られた
山下ミツ商店の
まいもん専用お揚げに
しみわたる特製魚介だし。

山下ミツ商店



※カットせずにご提供いたします

富山湾白えび

（1貫）900円（税込990円）

富山湾の白い宝石



がすえび

600円（税込660円）

北陸県外には滅多にでない
「門外不出」ネタ

7月、8月は禁漁のため入荷がございません。



北陸甘えび

600円（税込660円）

北陸の味覚の代表格



えび・かに・いか・たこ彩々

赤えび	450円（税込495円）
蒸しえび	280円（税込308円）
かに身	600円（税込660円）
かに味噌軍艦	350円（税込385円）



北陸
あおりいか
450円（税込495円）



北陸ほたるいか
醤油漬け軍艦
280円（税込308円）



かにがんこ盛り

1,300円（税込1,430円）

※「がんこ」とは金沢弁で「すごい」「とても」という意味です。

甲いか	350円（税込385円）
いか大葉	280円（税込308円）
漬けいか	280円（税込308円）
ゆでげそ	200円（税込220円）
生たこ	450円（税込495円）
北陸いかサラダ軍艦	280円（税込308円）

炙り物彩々



しめさば炙り 350円（税込385円）

炙り三味（ざんまい） 600円（税込660円）

ばい貝炙り 600円（税込660円）

のど黒炙り	（1貫）600円（税込660円）
赤えびバター醤油炙り	500円（税込550円）
ほたてバター醤油炙り	600円（税込660円）
本まぐろ大とろ炙り	（1貫）600円（税込660円）
サーモン炙り	450円（税込495円）
サーモンチーズ炙り	500円（税込550円）
えんがわ炙り	350円（税込385円）

その他彩々



海鮮たから箱 500円（税込550円）

宝石のような海の幸をひと盛りに。金箔が光る、贅沢な海鮮軍艦です。

謹製 金沢醤油の 煮穴子	450円（税込495円）
能登塩で食べる 酒蒸し穴子	（1貫）450円（税込495円）
数の子	500円（税込550円）
いくら軍艦	700円（税込770円）
炭火焼うなぎ	（1貫）700円（税込770円）
自家製 まいもん玉子焼おつまみ	350円（税込385円）
玉子	200円（税込220円）



極（きわみ）ローストビーフ （1貫）600円（税込660円）

金沢まいもん寿司 厳選和牛

謹製 まいもんかんぴょう握り	280円（税込308円）
謹製 金沢だしいなり	（1貫）280円（税込308円）
いなり	200円（税込220円）
ツナサラダ軍艦	200円（税込220円）
納豆軍艦	200円（税込220円）



北陸いか紅葉（もみじ）サラダ軍艦 350円（税込385円）

もみじこ軍艦 280円（税込308円）

玉もみじ （1貫）200円（税込220円）

もみじこって何？

金沢弁で「たらこ」のことを指します。
紅葉のような美しい紅色から名付けられ、愛されています。



まいもんごっつお巻 800円（税込880円）

とろけるねぎとろ、香る大葉、コク旨黄身ソース。食感楽しいたくあんを添えた、うれし楽しご馳走巻。

巻物彩々

本まぐろ鉄火巻	600円（税込660円）
本まぐろとろ鉄火巻	800円（税込880円）
穴きゅう中巻	600円（税込660円）
うなきゅう中巻	800円（税込880円）
謹製 まいもんかんぴょう巻	350円（税込385円）
かっぱ巻	200円（税込220円）
納豆巻	200円（税込220円）
おしんこ巻	200円（税込220円）
紀州南高梅巻	280円（税込308円）
紀州南高梅かっぱ巻	280円（税込308円）
シャキシャキ巻	350円（税込385円）
本わさびつーん巻	350円（税込385円）



しめさば昆布巻 450円（税込495円）



とろたくの巻きずし 700円（税込770円）



★★★究極海苔手巻 えび

ネタはあえてシンプル。海苔が主役。

ミシュラン星付き店も使用している高級海苔。パリパリ感と雪のような口どけは海苔の概念を覆すはず。

〈究極海苔〉かっぱ 450円（税込495円）

〈究極海苔〉鉄砲（かんぴょう わさび） 500円（税込550円）

〈究極海苔〉上とろたたき 700円（税込770円）

〈究極海苔〉紀州南高梅 500円（税込550円）

一品・おつまみ



謹製
酒蒸し穴子一本天ぷら
1,650円（税込1,815円）

能登塩とレモンで爽やかに。

まいもん醤油とわさびでキリッと。

金沢の老舗酒蔵 福光屋の純米料理酒「福正宗」で、活〆穴子をふっくらと酒蒸しに。



謹製
治部煮（じぶに）
800円（税込880円）

加賀百万石のおもてなし
石川県の郷土料理といえば

2025年12月、
治部煮を含む「加賀料理」は
国の無形文化財に登録されました。



鱈フライは、石川の魚醤「いしり」でしっかり旨み仕込み！
ポテトはシンプルに能登塩でキリッと。

まいもん流
寿司屋のフィッシュ&チップス
800円（税込880円）



カラッと揚げた白えびをサクサクッ！と丸ごと食べられる

富山湾白えびのサクサク唐揚げ
900円（税込990円）



金沢人が愛するソウルフード

骨までおいしいめざす唐揚げ
550円（税込605円）



まいもん流
寿司屋のアジフライ
700円（税込770円）

天ぷら盛り合わせ	1,300円（税込1,430円）
大えび天ぷら2本	800円（税込880円）
あら汁	350円（税込385円）
海苔汁	280円（税込308円）
もずく汁	350円（税込385円）

謹製 まいもんかんぴょうつまみで	280円（税込308円）
謹製 自家製まいもん玉子焼おつまみ	350円（税込385円）
へしこ燻製	500円（税込550円）



茶碗蒸し
350円（税込385円）



北陸ほたるいか醤油漬け
500円（税込550円）

まいもんスイーツ

maimon dolce



バスクチーズケーキ　500円（税込550円）

濃厚で優しい甘みの本格スイーツ。

MAIMON　オンラインショップにて好評販売中



カッサータ de Maimon　500円（税込550円）

イタリア生まれのアイスケーキ。
ピスタチオ・アーモンドの食感と、チョコのアクセントをお愉しみください。



あんこ×きなこ×わらびもち

わらびもち風に仕立てたとろける和風プリンです。

わらびもちプリン　450円（税込495円）



金沢伝統加賀野菜

五郎島金時を使用したほっくり甘いプリンです。

五郎島金時プリン　450円（税込495円）



加賀野菜「五郎島金時」とアイスの巡り合わせ

あつ　ひや

金沢浪漫（ロマン）　450円（税込495円）



世界が認めた味わい、なめらかな余韻のジェラート

まるごと能登 MALGA GELATO

能登マルガージェラート　450円（税込495円）