金沢まいもん寿司

おしながき

まいもん
くるもん
うまいもん。



5貫盛り

本日の
金沢まいもん
百万石握り

内容・価格は
「本日のおすすめ」を
ご覧ください。

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





画像はイメージです。

3貫盛り

能登塩レモン三味

内容・価格は
「本日のおすすめ」を
ご覧ください。

本まぐろ三味 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

サーモンチーズ三味
800円
(税込880円)

カマンベール
パルメザン
クアトロフォルマッジソース
(4種のチーズ)

ねぎとろ三味
550円
(税込605円)

ねぎとろ納豆
ねぎとろ卵黄ソース
とろかず軍艦

炙り三味
700円
(税込770円)

サーモン炙り
はまち炙り
赤えび炙り

人気もん三味
700円
(税込770円)

サーモン
はまち
赤えび

能登塩レモン三味(ざんまい)



画像はイメージです。

本まぐろ三味(ざんまい)



ねぎとろ三味(ざんまい)



まぐろ彩々



本まぐろ赤身
550円
(税込605円)

上とろたたき軍艦
550円 (税込605円)
本まぐろ100%
脂の乗ったリッチな味わい



本まぐろ大とろ	(1貫)600円 (税込660円)
本まぐろ中とろ	(1貫)450円 (税込495円)
まぐろ赤身	350円 (税込385円)
自家製漬けまぐろ	450円 (税込495円)
まいもんねぎとろ軍艦	450円 (税込495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）
真鯛	450円（税込495円）
自家製漬け真鯛	450円（税込495円）
まあじ	450円（税込495円）
謹製（まいもん） 自家製北陸しめさば	350円（税込385円）
こはだ	450円（税込495円）
燻製へしこ握り	500円（税込550円）
燻製へしこクリームチーズ握り	500円（税込550円）
煮あわび	900円（税込990円）
赤貝	（1貫）600円（税込660円）

ばい貝
600円（税込660円）



サーモン・太物彩々





サーモン	450円（税込495円）
サーモンオニオン	500円（税込550円）
サーモンとろ	（1貫）280円（税込308円）
はまち	500円（税込550円）
はまちとろ	（1貫）280円（税込308円）



えび・かに・いか・たこ彩々

赤えび	500円（税込550円）	赤いか	280円（税込308円）
蒸しえび	280円（税込308円）	自家製 漬け赤いか	280円（税込308円）
車えび	600円（税込660円）	甲いか	350円（税込385円）
かに身	600円（税込660円）	生たこ	450円（税込495円）



※「がんこ」とは金沢弁で
「すごい」「とても」という意味です。

炙り物彩々



山形牛 サーロイン炙り	（1貫）1,650円（税込1,815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）
はまち炙り	500円（税込550円）
えんがわ炙り	350円（税込385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）
ばい貝炙り	600円（税込660円）
自家製北陸しめさば炙り	350円（税込385円）
本まぐろ大とろ炙り	（1貫）600円（税込660円）
本まぐろ中とろ炙り	（1貫）450円（税込495円）
金鰻（きんまん）チーズ炙り	（1貫）700円（税込770円）

まいもんの穴子 謹製



金沢醤油の煮穴子
500円（税込550円）

金沢の老舗醤油蔵
直源醤油で仕上げました。

直源醤油

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。





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

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、



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握り
280円（税込308円）

魚介と昆布の
出汁を丁寧に重ね、
旨みを芝まで
しみ込ませた、自慢の
ネタです。

創業200年
金沢大野の醤油蔵

直源



金沢だしいなり 謹製
（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

自家製 まいもん玉子焼 おつまみ



280円（税込308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。

軍艦巻彩々



北陸
ほたるいか醤油漬け軍艦
２８０円
（税込３０８円）



生うに
究極海苔つつみ
１，３００円
（税込１，４３０円）

上とろたたき軍艦	５５０円（税込605円）
まいもんねぎとろ軍艦	４５０円（税込495円）
とろかず軍艦	３５０円（税込385円）
まぐろ月見軍艦	３５０円（税込385円）
かに味噌軍艦	３５０円（税込385円）
サーモンカルパッチョ軍艦	３５０円（税込385円）
サーモンチーズ軍艦	２８０円（税込308円）
いくら軍艦	６００円（税込660円）
北陸いかサラダ軍艦	２８０円（税込308円）
いか月見軍艦	２８０円（税込308円）
いか納豆軍艦	２８０円（税込308円）
納豆軍艦	２００円（税込220円）
月見納豆軍艦	２００円（税込220円）
ツナサラダ軍艦	２００円（税込220円）
コーンマヨネーズ軍艦	２００円（税込220円）

その他彩々



海鮮宝箱軍艦
６００円
（税込６６０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。



極上の"煮"
金鰻（きんまん）（1貫）７００円
（税込７７０円）
熟練寿司職人のレシピで炊き上げ、
あえて焼かずに仕上げた、
金沢まいもん寿司オリジナル煮うなぎ。

謹製 金沢醤油の煮穴子	５００円（税込550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）
謹製 まいもんかんぴょう握り	２８０円（税込308円）
自家製 まいもん玉子焼おつまみ	２８０円（税込308円）
玉子	２００円（税込220円）
謹製 金沢だしいなり	（1貫）２８０円（税込308円）
いなり	（3貫）２００円（税込220円）



まいもんごっつお たくあん巻

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

まぐろ鉄火巻	５００円（税込550円）
本まぐろとろ鉄火巻	８００円（税込880円）
まいもんねぎとろ巻	４５０円（税込495円）
本まぐろとろたく巻	８００円（税込880円）
まいもんねぎとろたくあん巻	４５０円（税込495円）
穴きゅう中巻	６００円（税込660円）
まいもんごっつお巻	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　梅巻	２８０円（税込308円）
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）



★★★ 究極海苔手巻

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。

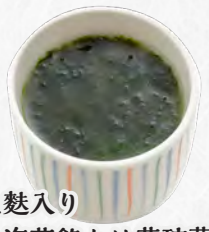
〈究極海苔〉かっぱ	５００円（税込550円）
〈究極海苔〉鉄砲（かんぴょう わさび）	５００円（税込550円）
〈究極海苔〉上とろたたき	７００円（税込770円）
〈究極海苔〉紀州南高梅	５００円（税込550円）
〈究極海苔〉わさび	５００円（税込550円）
〈究極海苔〉おしんこ	５００円（税込550円）
〈究極海苔〉いくら	９００円（税込990円）



あら汁



治部煮



生麩入り
生海苔餡かけ茶碗蒸し



燻製へしこつまみ

一品

生麩入り 茶碗蒸し	350円（税込385円）
生麩入り 生海苔餡かけ茶碗蒸し	450円（税込495円）
謹製（まいもん） 治部煮	800円（税込880円）
燻製へしこつまみ	500円（税込550円）
あら汁	450円（税込495円）
海苔汁	280円（税込308円）

お造り

握りのネタは全て
お造りとしてお出しできます。
※一人前二皿分の料金となります。



※画像はイメージです。

（日替わり）
お造り三種盛り 1,300円（税込1,430円）

おつまみ

北陸ほたるいか醤油漬け	550円（税込605円）
沖縄生もずく酢	550円（税込605円）
寿司屋の冷やしトマト	500円（税込550円）
能登なまこ酢	600円（税込660円）
能登いか麹漬け	350円（税込385円）



寿司屋の冷やしトマト



能登いか麹漬け



能登なまこ酢



北陸
ほたるいか
醤油漬け

ドレッシングの内容は
スタッフにお尋ねください。



選べる 直源ドレッシングの
海鮮サラダ

【大】2～3名様 800円（税込880円）
【小】1～2名様 500円（税込550円）

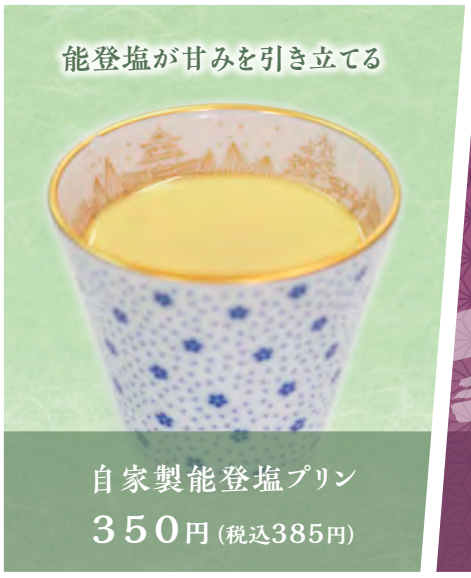
直源（なおげん）醤油

醤油の五代名産地、大野醤油の代表格。加賀料理の味に欠かせない、まろやかな旨口醤油を200年作り続けています。醤油だけではなくだしつゆや加賀野菜を使ったドレッシングなども製造。金沢まいもん寿司の醤油も直源醤油特別仕上げの物を使用しています。

まいもんスイーツ


～濃厚で優しい甘みの本格スイーツ～
バスクチーズケーキ
500円（税込550円）
ふわっ
とろっ
オンラインショップにて
好評販売中！
詳しくはこちらから


【金沢涼菓】
くずきり 各種
450円（税込495円）
季節のフルーツを使用した
素材本来の甘みと酸味を味わう、
新感覚の金沢涼菓をお届け。
※画像はイメージです


能登塩が甘みを引き立てる
自家製能登塩プリン
350円（税込385円）


加賀百万石ロマン
自家製五郎島金時ようかん
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
能登マルガー
カップジェラート 各種
450円（税込495円）



寿を司る

寿司は、ただの食ではない。

「寿を司る（ことぶきつかさど）」と書いて「寿司」と称する。

寿司は、それを食す人の、寿を祝う食。

生涯を慶び、日々を尊び、いまこの瞬間を噛みしめる。

人は、寿司を味わうことで、人生を味わう。

寿司職人は、ゆえに、ただの料理人ではいけない。

寿司を握る者は、寿を司る者であれ。

お客様の今日という日を祝福するように腕をふるえ。

十人十色の美しい人生を貴びながら、

寿司を握れ。寿を司れ。

金沢まいもん寿司