金沢まいもん寿司

珠姫

TAMAHIME

薬院

お飲み物

DRINK MENU

旬を味わい、
一杯を愉しむ。

日本酒 ｜ 国産ワイン ｜ ペアリング



まずは、この一杯から

TODAY'S FIRST DRINK

迷ったら、こちらから。珠姫がおすすめする本日の一杯。

＼ 乾杯におすすめ ／

スパークリングワイン
Sparkling Wine



安心院ワイン
スパークリング（大分）

きめ細かな泡とフレッシュな果実味。乾杯にふさわしい一杯です。

1,500（税込）

数量限定

泡とおつまみセット

北陸・白海老のからあげ
＋
安心院スパークリング
（あじむスパークリング）



サクッと香ばしい白海老のからあげとスパークリングの、おすすめセットです。

2,300（税込）

定番ドリンク

STANDARD DRINKS

ビール
BEER

・ザ・プレミアムモルツ 樽生	770
・ザ・プレミアムモルツ 樽生 小	550
・アサヒスーパードライ 小瓶	700
・キリン一番搾り 小瓶	700
・サントリー ALL-FREE（ノンアルコール）	500

ハイボール
HIGH BALL

・サントリー 角 レモン入り	660
・シーバス ミズナラ	880
・山崎12年	2,200

サワー・果実酒
SOUR & LIQUEUR

・こだわり酒場の レモンサワー	550
・山崎蒸溜所貯蔵 梅酒	650
・鳳凰美田 ゆず酒	680

焼酎
SHOCHU

米・獺祭	950
芋・だいやめ	700
芋・赤兎馬	750
麦・石川 能登ちょんがりぶし	650
麦・吉四六 壺	800
麦・兼八	950
甲・鏡月 プレーン	700

緑茶・烏龍茶割りできます

ソフトドリンク
SOFT DRINK

・コカ・コーラ	500
・ジンジャーエール	450
・ミニッツメイド オレンジ	450
・烏龍茶	450
・はとむぎ加賀棒茶	500
・能登塩サイダー 350ml	800
・ペリエ 340ml	800

※ 表示価格はすべて税込です。

乾杯なら スパークリング

華やかな一杯で、
素敵なひとときを。



お寿司なら 日本酒

繊細な旨味が
お寿司を引き立てます。



白身魚なら 白ワイン

やさしい酸味が
白身魚とよく合います。



今月のおすすめ

ロゼワイン



都農ワイン

キャンベル・アーリー ロゼ 2025

イチゴを思わせる華やかな香りと、
ジューシーな果実味。
やさしい甘みと爽やかな酸味が
調和した、軽やかで親しみやすい
ロゼワインです。

Glass (100ml)
税込 900円

今月だけの一杯と、
その一杯を最高に楽しめる
珠姫の料理。

今月のおすすめ

日本酒

繁枡　大吟醸

箱入娘

— はこいりむすめ —



華やかに広がる吟醸香と、
やわらかく澄んだ口当たり。
山田錦を贅沢に磨き上げ、
上品な旨みとキレを引き出した一本。
繊細な寿司の味わいを、
美しく引き立てます。

一合 (180ml)
税込 1,430円

おすすめの召し上がり方

北陸天ぷら
盛り合わせ
税込 2,000円



アオリイカの
天ぷら
税込 1,500円



おすすめの召し上がり方

北陸握り五貫
税込 2,400円



北陸握り三貫
税込 1,300円



今月限定

白ワイン飲み比べセット 3種

少しずつ飲み比べながら、
お好みの一本を見つけてください。



税込 2,300円

今月のお酒に
合わせたい一皿

珠姫おまかせ 刺身盛り

北陸の旬の恵みを、
珠姫の抜で美しく盛りつけた逸品。
お酒との相性も抜群です。



三種盛り　税込 1,980円



五種盛り　税込 3,500円

金沢おもてなし寿司
珠姫
TAMAHIME

珠姫が選ぶ、こだわりの銘酒

石川・九州の日本酒

ISHIKAWA & KYUSHU SAKE

北陸の海が育てた寿司には、石川の酒がよく合います。



石川の銘酒 ISHIKAWA

石川のおすすめ

01 吉田蔵u 百万石乃白

モダン南部流純米元酒



味わいチャート
香り ●●●○○
旨味 ●●●○○
酸味 ●●●◐○
キレ ●●●●○

微発泡でフレッシュな酸味と、ほのかなミネラル感が特徴。白身や蟹の味を引き立てる逸品。

おすすめの寿司・肴
白身 / 蟹 / がすえび

Glass（120ml） 990円
一合（180ml） 1,430円

02 加賀鳶 山廃 超辛口

純米酒



味わいチャート
香り ●●○○○
旨味 ●●●●○
酸味 ●●●●○
キレ ●●●●○

山廃仕込みの力強い旨味とキレの良い辛口。キリッとした後味が特徴です。

おすすめの寿司・肴
のどぐろ / 鯖 / 穴子

Glass（120ml） 990円
一合（180ml） 1,430円

03 天狗舞 純米大吟醸 50

純米大吟醸



味わいチャート
香り ●●●○○
旨味 ●●●○○
酸味 ●●●○○
キレ ●●●○○

穏やかな香りとすっきりとした酸味。上品で繊細な味わいです。

おすすめの寿司・肴
炙り / 塩焼き / 煮魚

Glass（120ml） 990円
一合（180ml） 1,430円

04 吉田蔵u 石川門

モダン南部流純米元酒



味わいチャート
香り ●●●○○
旨味 ●●●○○
酸味 ●●●●○
キレ ●●●●○

石川門の旨味を生かした柔らかな口当たりと酸味。上品でやさしい余韻です。

おすすめの寿司・肴
貝類 / いか / 白身

Glass（120ml） 990円
一合（180ml） 1,430円

九州の銘酒 KYUSHU

福岡

01 三井の寿 +14 大辛口

純米吟醸



味わいチャート
香り ●●○○○
旨味 ●●◐○○
酸味 ●●●○○
キレ ●●●○○

+14の超辛口ながらすっきりとした旨味と軽いキレが魅力です。

のどぐろ / 鯖 / 穴子

一合（180ml） 1,320円

熊本

02 産土（うぶすな） 山田錦 二農醸

純米酒



味わいチャート
香り ●●◐○○
旨味 ●●◐○○
酸味 ●●◐○○
キレ ●●○○○

ナチュラルな甘みと旨味、まろやかな酸味が調和した奥深い味わい。

白身 / 貝類 / いか

一合（180ml） 1,850円

佐賀

03 東一（あづまいち） クロビン

純米吟醸



味わいチャート
香り ●●○○○
旨味 ●●◐○○
酸味 ●●○○○
キレ ●●◐○○

穏やかな吟醸香と米の旨味、後味のキレ。バランスの良い一本。

茶碗蒸し / 白身 / 鯖

一合（180ml） 1,320円

鹿児島

04 天賦（てんぷ）

純米吟醸



味わいチャート
香り ●●●○○
旨味 ●●●○○
酸味 ●●◐○○
キレ ●●◐○○

華やかな香りとふくよかな旨味。クリアな酸が心地よい。

白身 / 天ぷら / いか

一合（180ml） 1,530円

福岡

05 九州男児 本醸造



味わいチャート
香り ●●○○○
旨味 ●●○○○
酸味 ●●◐○○
キレ ●●●○○

辛口でのどにグッとくる男らしい味わいが特徴。脂や刺し身のあら炊きや穴子との相性も抜群。

白身 / 穴子 / いか

一合（180ml） 1,260円

店長おすすめ

石川・九州 飲み比べセット 3種

珠姫厳選の「石川」と「九州」の地酒を3種お楽しみいただけます。
迷ったら、まずはこちらから！



1,900円
（内容はスタッフまでお申し付けくださいませ）

※ 表示価格はすべて税込です。　※ 仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。

金沢あいそん寿司
珠姫
TAMAHIME

全国から厳選した、寿司に合う銘酒

全国の日本酒
JAPAN SAKE

日本各地の個性豊かな銘酒を、料理やお好みに合わせてお楽しみください。

おすすめの銘酒

01 寫樂（しゃらく）
福島県　宮泉銘醸
純米酒



味わいチャート
香り ●●●◐○
甘味 ●●●◐○
酸味 ●●◐○○
旨味 ●●●○○
キレ ●●●◐○

米の旨味と綺麗な酸が
調和した、上品で
やさしい味わい。

おすすめの寿司・肴
白身　中とろ　貝類

一合（180ml）　1,430円

02 伯楽星（はくらくせい）
宮城県　新醸造店
特別純米



味わいチャート
香り ●●○○○
甘味 ●◑○○○
酸味 ●●◑○○
旨味 ●●●○○
キレ ●●●●●

穏やかな香りと
透明感のある旨味。
後味のキレが良く、
寿司に寄り添う
究極の食中酒

おすすめの寿司・肴
穴子　白身　いか

一合（180ml）　1,320円

03 醸し人九平次（かもしびとくへいじ）
愛知県　萬乗醸造
純米大吟醸 山田錦



味わいチャート
香り ●●●◐○
甘味 ●●●○○
酸味 ●●●◐○
旨味 ●●●◐○
キレ ●●●○○

果実のような香りと
複雑味のある旨味。
エレガントな余韻。

おすすめの寿司・肴
大とろ　うに　白身

一合（180ml）　1,530円

04 出雲富士「青」（いずもふじ あお）
島根県　富士酒造
超辛口 純米吟醸



味わいチャート
香り ●●○○○
甘味 ●●○○○
酸味 ●●○○○
旨味 ●●◐○○
キレ ●●●●○

キレのある超辛口で
スッキリとした味わい。
料理の味を引き立てる。

おすすめの寿司・肴
のどぐろ　あじ　いくら

一合（180ml）　1,320円

05 くどき上手 ばくれん
山形県　亀の井酒造
吟醸 超辛口



味わいチャート
香り ●●○○○
甘味 ●◑○○○
酸味 ●●○○○
旨味 ●●◐○○
キレ ●●●●◐

キレの良い辛口で
飲み疲れしない、
スッキリとした味わい。

おすすめの寿司・肴
まぐろ　〆さば　鉄火まき

一合（180ml）　1,260円

06　07　08



COMING SOON

全国から、珠姫にふさわしい銘酒を厳選しております。
次回ご来店の際には、
新たな一杯との出会いをお楽しみください。

PLEASE LOOK FORWARD TO THE NEXT ENCOUNTER.

店長おすすめ

全国日本酒 飲み比べセット 3種



今日はどれにするか迷ったらこちら。
全国の銘酒を少しずつ飲み比べ、
新しいお気に入りが見つかるセットです。

3種類の銘酒を飲み比べ



1,900円（各60ml）
※内容はスタッフまでお尋ねください。

※ 表示価格はすべて税込です。　※ 仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。

金沢まいもん寿司
珠姫
TAMAHIME

日本の風土が育んだ、珠姫が選ぶワイン

WINE
JAPAN

料理を引き立て、特別なひとときを彩るワインをセレクトしました。

おすすめは ✿印

おすすめペアリング
Pairing Recommendation

爽やかな泡が、揚げたての
おおりいかの旨みを引き立てます。
珠姫おすすめの組み合わせです。



安心院ワイン
スパークリング（大分）

Glass（120ml） 1,500円

×



北陸天ぷら
盛り合わせ
2,000円

BOTTLE WINE ボトルワイン

それぞれの個性を、瓶の中に。

WHITE WINE 白ワイン



千歳ワイナリー 北ワイン
ケルナー（北海道）
洋梨・白桃・すっきり辛口
8,800円



✿ 蔵王ウッディファーム
ソーヴィニヨン・ブラン（山形）
パッションフルーツ・ハーブ・爽快
8,800円



鏡子葡萄酒醸造所
漁師は歌う デラウェア（千葉）
白い花・青リンゴ・やさしい酸
8,800円



✿ 都農ワイン
牧内アンウッディド シャルドネ（宮崎）
りんご・白桃・フレッシュ
10,000円



ヴァン・ド・ラ・ポッチ No.24
ソーヴィニヨン・ブラン（石川）
グレープフルーツ・ハーブ・ミネラル
14,000円

ORANGE WINE オレンジワイン



ドメーヌ・レゾン
オレンジワイン（北海道）
みかん・ハーブ・爽やか
7,700円



カーブドッチ
ファンビーオレンジ（新潟）
アプリコット・柑橘・ドライ
9,900円



都農ワイン
プライベートリザーヴ
ビノ・グリ ORG（宮崎）
紅茶・シナモン・やさしい渋み
12,100円

RED WINE 赤ワイン



シャトー勝沼 アジロン（山梨）
カシス・プラム・スパイシー
7,700円



✿ 鏡子葡萄酒醸造所
漁師は歌う
カベルネフラン（千葉）
カシス・赤い花・やわらかな渋み
9,900円



ヴァン・ド・ラ・ポッチ No.23
ポッチルージュ2023（石川）
ベリー・スパイス・エレガント
14,000円

SPARKLING WINE スパークリングワイン



都農ワイン
キャンベルアーリー泡ロゼ
（宮崎）
いちご・ベリー・やさしい甘み
6,600円



安心院ワイン
スパークリング（大分）
洋梨・柑橘・すっきり辛口
11,000円



都農ワイン Hyakuzi
エクストラ・セック
カーボネイティッド（宮崎）
柑橘・白い花・ドライで上品
11,000円

今月のおすすめワイン
Monthly Recommendation

スタッフ厳選の季節のワイン。
料理やお好みに合わせて、
最適な一本をご提案いたします。



GLASS WINE

料理と愉しむ、珠姫のグラスワイン



漁師は歌う
デラウェア
Delaware

Glass
1,500円
税込

爽やかな果実味と
心地よい酸味。
白身魚やイカの旨みを
引き立てる一杯です。

おすすめのペアリング



北陸五貫
2,400円
税込



あおりいかの
天ぷら
1,500円
税込



天然水サーモン
西京焼き
1,000円
税込



漁師は歌う
カベルネ・フラン
Cabernet Franc

Glass
1,300円
税込

やわらかな渋みと
果実の香り。
鮪や発酵の旨みと
調和する赤ワインです。

おすすめのペアリング



ふぐの子糠漬
1,200円
税込



トロたくつまみ
1,200円
税込



本鮪三貫
1,500円
税込

ワインはスタッフまでお気軽にお声がけください。