

お造り

お造り盛合わせ 小

お造り盛合わせ 大

お造り盛合わせ 特大

税込 1980円

税込 2880円

税込 3780円

●能登半島の醤油●

当店で使用している醤油は、能登半島・輪島で麴を使い旨味をつくる谷川醸造こだわりの醤油。1918年(大正7年)に酒造業を生業とし、その知恵と技術を十分に生かし、輪島市河井町で「サクラ醤油」を造り始めた老舗です。「サクラ醤油」は今もなお奥能登をはじめ、全国の方々に親しまれています。独特の旨味がお刺身に良く合う自慢の醤油を是非お試しください。

*お席料として、お一人様550円を
頂戴致しております

鮮度抜群のお魚を
能登半島から取寄せた
こだわりの「サクラ醤油」で



サラダ

ずわい蟹の和風サラダ

税込 1390円
1529円

米澤豚の
しゃぶしゃぶサラダ

税込 1290円
1419円

海老と生ハムの
シーザーサラダ

税込 1290円
1419円



加賀生麩

加賀生麩田楽盛合わせ

税込 900円
990円

加賀生麩バター焼き

税込 900円
990円

● 加賀生麩 ●

つるんとして且つもちもちの食感。高品質のものは「麩のお刺身」と称され親しまれてきました。生麩は京都や金沢等の城下町で献上物として発展し、精進料理等にも用いられます。国産の小麦のグルテンにモチ米・米粉などを加えて練り上げ成形して蒸したものが生麩の原型とされています。鮮度が重要な加賀生麩は直送でご用意しております。



珍味

おすすめ

珍味三点盛り

税込 990円
1089円

金沢直送

ホタルイカ沖漬け

税込 780円
858円

帆立珍味

税込 700円
770円

いか塩辛

税込 700円
770円

酒盗クリームチーズ

税込 700円
770円

奥能登の地酒「竹葉」と こだわりの珍味を愉しむ



おつまみ

日本酒相性◎

からすみ蕎麦

税込 1390円
1529円

板わさきざみ山葵

税込 700円
770円

茹でたて枝豆（黒艶豆）

税込 600円
660円

冷やしトマトイギリス塩で

税込 580円
638円

ねぎじゃこ冷奴

税込 720円
792円

葉わさび漬け

税込 550円
605円

板わさバター醤油焼き

税込 750円
825円

自家製大判さつま揚げ

税込 790円
869円



からすみ蕎麦



湯豆腐

税込 700円
770円

あさりの能登地酒蒸し

税込 800円
880円

おすすめ

蕎麦屋の出汁巻き玉子

税込 900円
990円

〜明太おろし添え〜

※出汁巻き玉子は

お時間を頂戴する場合がございます

焼き物

カニ身と蟹味噌の炙り

税込 1390円
1529円

エイヒレ炙り

税込 750円
825円

肝入り丸干しイカ

税込 750円
825円

津軽どりの海塩焼き

税込 920円
1012円

合鴨と葱のたれ焼き

税込 1200円
1320円



A5 黒毛和牛

黒毛和牛のステーキ

税込 3800円
4180円

黒毛和牛の朴葉味噌焼き

税込 3600円
3960円



● 黒毛和牛 ●

銀座の蕎麦屋では特別なルートで仕入れる国内最高級のA5黒毛和牛を炙り焼きをご用意しております。トロける柔らかさと肉本来の甘みが味わえる本物の和牛をご賞味ください。

We proudly recommend our highest class WAGYU beef. we offer the best price with best quality.



揚げ物

ちくわ磯辺揚げ

税込 620円
税込 682円

里芋のから揚げ

税込 690円
税込 759円

自家製大判さつま揚げ

税込 790円
税込 869円

カマンベールチーズの大葉揚げ

税込 750円
税込 825円



インカのめざめ
ポテトフライ

税込 650円
税込 715円

とり天ポン酢

税込 920円
税込 1012円

大海老と野菜の天ぷら
盛り合わせ

税込 1680円
税込 1848円

蕎麦

一番人気

合盛り蕎麦（白・黒）

税込 1550円
税込 1705円

あがり白蕎麦（更科）

税込 850円
税込 935円

あがり黒蕎麦（田舎）

税込 850円
税込 935円

辛味大根ぶっかけ蕎麦

税込 1150円
税込 1265円

大海老と野菜の天せいろ蕎麦

税込 1690円
税込 1859円

蕎麦つゆ一人前追加

税込 110円
税込 121円

日本酒相性◎

からすみ蕎麦

税込 1390円
税込 1529円

合盛り蕎麦



※当店の蕎麦は北海道幌加内産の蕎麦のみを

胴搗製法で製粉したそば粉を使用しています

※胴搗（どうつき）製法とは

石臼の様に摺り合わせて粉にするのではなく
で搗いて粉にする今では非常に珍しい製法です。

※蕎麦つゆ

厳選した三種の削り節から引いた『出汁』と
当店特製の『かえし』を季節によって
配合したこだわりの逸品です

甘味

バニラアイス黒蜜きな粉

420円
税込 462円



辛味大根ぶっかけ蕎麦