

具だくさん おむすび



門前米・もんぜんまい

石川県輪島市門前町の農家さんが育てた
こしひかり「門前米」。

自然豊かな土壌、きれいな水、昼夜の寒暖差、
最高のお米の条件が揃った土地で丁寧育て
られたお米です。

ほのおむすびでは、昆布とお塩で
おむすびに合うようにふつくら
炊き上げています。

青まぜ海苔・あおまぜのり

黒海苔の甘味と青海苔の苦みが絶妙な
バランスのまぜ海苔です。

香り高く自然な味わいで
おむすびを引き立ててくれます。

ひと口頬張ると味の違いに
魅了されます。

縁むすび
(塩むすび)
180円
(税込198円)

縁むすび
(塩むすび海苔付き)
200円
(税込220円)

**自家製
おかか**
250円
(税込275円)

彩りごま
(野菜ごま)
250円
(税込275円)

ねぎ味噌
250円
(税込275円)

きざみ昆布
280円
(税込308円)

**石川県産
紅映梅**
280円
(税込308円)

**加賀橋立醤油の
海苔のつくだけ煮**
280円
(税込308円)

**おかか
和風ツナマヨ**
280円
(税込308円)

**おかか
クリームチーズ**
320円
(税込352円)

**博多
辛子明太子**
320円
(税込352円)

**ぶりほぐし
生醤油麴焼き**
320円
(税込352円)

**福井県産
鯖へしこ**
350円
(税込385円)

銀鮭切り身
※骨はご注意ください
350円
(税込385円)

**博多辛子
明太マヨ**
350円
(税込385円)

**石川県
能登
登野茶**
中島菜&
しらす
350円
(税込385円)

**能登豚
西京味噌**
380円
(税込418円)

銀鮭マヨ
※骨はご注意ください
380円
(税込418円)

**博多辛子明太
クリームチーズ**
380円
(税込418円)

**能登牛
そばろ**
数量限定
480円
(税込528円)

いくら
480円
(税込528円)

**の炙り
どぐろ**
550円
(税込605円)

※テイクアウトもできます。テイクアウトの消費税は8%となります。※おむすびは、売り切れ・変更の場合があります(写真はイメージです)

おむすび専門店



ほのむすび

HONOMUSUBI



石川県ご当地 **めった汁**
めった汁とは、石川県の家庭で食べられる
根菜がたくさん入った豚汁です。
「具をめっためたに切る」という説や
「やたらめったら具を入れた」という
説があります。

全ての
御膳に
「めった汁」が
ついてます。



おもてなし膳

おむすびの価格+1,280円(税抜) **1,408円(税込)**

※おむすびは「おむすびメニュー」からお選び下さい。

金沢の食材をふんだんに使用し、
おもてなしの心を詰め込んだ御膳です。



◆ むすびの御膳 ◆



石川県の郷土料理の
代表格「治部煮」をぜひご堪能下さい。



金澤郷土料理 鶏の治部煮御膳

おむすびの価格 + 1,480円(税抜) **1,628円(税込)**

※おむすびは「おむすびメニュー」からお選び下さい。



おむすびによく合うあっさり
ジューシーな塩からあげです。



藻塩香る 塩からあげ膳(3ヶ)

おむすびの価格

+ 980円(税抜) **1,078円(税込)**

※おむすびは「おむすびメニュー」からお選び下さい。



口の中でとろける
和牛の旨みを感じられる御膳です。



A5黒毛和牛の 炙り牛とろ膳

おむすびの価格

+ 1,900円(税抜) **2,090円(税込)**

※おむすびは「おむすびメニュー」からお選び下さい。



◆めった汁セット◆

定番のおかずを集めた
シンプルなセットです。

めった汁セット

- ・藻塩香る塩からあげ2ヶ
- ・白山堅豆腐のお刺身
- ・めった汁

おむすびの価格

+ 680円(税抜) **748円(税込)**

※おむすびは「おむすびメニュー」からお選び下さい。

◆大きなおむすび 出汁茶漬け◆

大きなおむすびで
薬味たっぷりの当店自慢のお茶漬けです。



◆銀鮭といくらの 出汁茶漬け

※銀鮭は骨にご注意ください

1,200円(税抜) **1,320円(税込)**



◆辛子明太子と中島菜 しらすの出汁茶漬け

1,100円(税抜) **1,210円(税込)**

石川県
能登
野菜

○単品メニュー○

- 藻塩香る塩からあげ3ヶ ————— 380円(税抜) **418円(税込)**
- 藻塩香る塩からあげ5ヶ ————— 600円(税抜) **660円(税込)**
- 金澤郷土料理 鶏の治部煮御 ————— 780円(税抜) **858円(税込)**
- A5黒毛和牛の炙り牛とろ ————— 1,200円(税抜) **1,320円(税込)**
- 金澤めった汁 ————— 350円(税抜) **385円(税込)**
- ポテトフライ ————— 480円(税抜) **528円(税込)**

◆デザート◆

ほんのり香る
ほうじ茶が際立つ
優しい甘さのぷりんです

◆ほうじ茶ぷりん

450円(税抜) **495円(税込)**



加賀野菜五郎島金時の
強い甘みを活かしたアイス

◆五郎島金時 アイス

430円(税抜) **473円(税込)**



◆あったかの のびーる わらび餅

450円(税抜) **495円(税込)**



創業240年の加賀のお醤油を使用した
甘じょっぱい新感覚アイスです

◆加賀百万石 醤油アイス

430円(税抜) **473円(税込)**



◆ドリンク◆



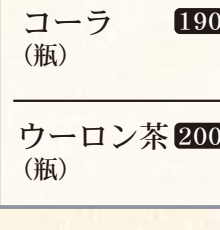
奥能登塩サイダー
しおサイダー

340ml
380円(税抜)
418円(税込)



金澤湯涌サイダー
柚子乙女

340ml
380円(税抜)
418円(税込)



コーラ (瓶) **190ml** 250円(税抜)
275円(税込)

ウーロン茶 (瓶) **200ml** 250円(税抜)
275円(税込)



アサヒ
スーパードライ
瓶ビール(中瓶)

600円(税抜)
660円(税込)



アサヒ
ドライゼロ
ノンアルコール

380円(税抜)
418円(税込)



金澤ブルワリー
金沢麦酒

クラフトビール
330ml
800円(税抜)
880円(税込)



ロック 水割り お湯割り
加賀の露 米焼酎
日本酒の名門蔵「菊姫」渾身の米焼酎

グラス
600円(税抜) **660円(税込)**



冷酒 熱燗
神泉 純米吟醸

石川県の地酒。酒米「百万石乃白」使用
一合
1,000円(税抜) **1,100円(税込)**