



自慢のきときと造り

その日に厳選し仕入れた

新鮮な鮮魚や活魚の盛り合わせ

この時期にしか味わえない、

旬の味をぜひご賞味ください

とりあえず

きときと造り盛り

一人前

1510円

一・五人前

2310円

گانこ きときと造り盛り

三人前

4020円





十万喜の定番メニュー

料理人の技が詰まった逸品の数々
お酒にあう匠の味をご堪能ください
当店自慢のおすすめ料理

岩肌から採れる天然のもずく 強いヌメリでシャキシャキ食感
能登もずく酢 510円

その日に仕入れたおすすめの魚介を使用
魚介の酢みそ 660円

炭の香ばしい香りを枝豆にやきつけました
枝豆の炙り 460円

大人気！割烹仕込み だし汁たっぷりふわふわだし巻き
だし巻き プレーン 660円

ふわふわなだし巻きに卵の黄色とたらこの朱色がきれいなだし巻き
だし巻き 明太子 770円

加賀蓮根と能登豚ミンチのもちもちコロツケ
加賀蓮トンコロツケ 790円



枝豆の炙り



だし巻き



このわた



生麩田楽

周りをサツと炙り 皮はパリッと、中はジューシー
炙り明太子 550円

へしことは、鯖を塩づけにし、糠漬けにした郷土料理 酒の肴に最高
へしこの炙り 790円

いしるは、石川県の奥能登で作られる魚醤 一度食べると忘れられない美味しさ
いしるイカ 720円

女性に人気 四種の生麩を使用 福井県二ノ宮 なま麩の三徳より直送
生麩田楽 740円

加賀蓮根使用 最高のおつまみ やみつきになる美味しさ
蓮根チップ 550円

日本三大珍味 このわた（海鼠腸）は、ナマコの腸（はらわた）の塩辛
このわた 840円

漬物の盛り合わせ 530円



季節のサラダ

サラダ一番人気！ 季節の加賀野菜を使用 自家製ドレッシングで

加賀野菜と有機野菜サラダ 770円

アボカドは「食べる美容液」とも呼ばれ美容効果 最強！

アボガドと魚介の生春巻き 900円

炭火の香ばしさが鴨ロースの風味を引き立て、ジューシー

炭火鴨のサラダ 1000円



炭火焼き

「最高の炭火焼きを楽しんでもらいたい」

その日に厳選し、天然物の魚介類、旨い肉、旬の野菜を用意しました

最高のおいしさを最大限に引き出す為、注文を頂いてから焼き上げます

本日のおすすめメニューをご覧ください



盛り合わせ



有機野菜サラダ

揚げ物

魚介、季節の野菜の盛り合わせ
天麩羅盛り合わせ 1000円

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅
野菜の天麩羅 700円

お麩屋直送 サクサクもちもちで上品な逸品
生麩の天麩羅 740円

みんな大好き ジューシーな肉汁
鶏の唐揚げ 660円

富山湾の白い宝石「白海老」 甘くて 殻ごとサクサク
白海老唐揚げ 800円

ビールにピッタリ!やめられない
どじょう唐揚げ 700円

煮物・蒸し物

金沢市の代表的な郷土料理 鴨とすだれ麩を使用
鴨治部煮 1020円

金沢の郷土料理・蓮根をすりおろし蒸しあげた逸品
加賀蓮根蓮蒸し 1020円

コラーゲンたっぷり とろとろで美味しい
牛すじ 680円

蒸すことで、身がふっくら 濃厚で上品な旨み
はまぐりの酒蒸し 830円

茶碗蒸しのやさしい味わいは、和食ならではの
季節の茶碗蒸し 700円



白海老唐揚げ



治部煮



酒蒸し



御食事

醤油が香ばしく焦げる香り

焼きおにぎり [1ヶ]

310円

お酒の後に、さらさらと食したい一品

お茶漬け

「へしこ」

「明太子」

550円

「梅」

究極のコスパ丼 仲卸直営の為、1つ1つのネタに大満足感

小さな海鮮ちらし丼

700円

富山県氷見市周辺の郷土料理 日本3大うどん

氷見うどん(冷)

800円

宇治抹茶を使った茶そば 旨味と風味が絶品

茶そば(冷)

700円

食用炭を練りこんだ黒いうどん ミネラル豊富でもちもち

炭うどん(冷)

800円



デザート

自家製アイス やさしい味のアイスクリーム

手作りアイス

「バナナ」

「加賀棒茶」

510円

フランス語で「焦げたクリーム」

表面はカリカリッ、中はなめらか〜！

本日のプリュレ

610円



焼きおにぎり



茶そば



アイスクリーム

※写真はすべてイメージですー