



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
各店自慢のおすすすめ料理

※脱乳し紙れる天然のもずく、強いマヨネーズでシャキシャキ食感
能登もずく酢 550円

その日に仕入れたおすすすめの魚介を使用
魚介の酢みそ 680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 480円

周りをサクッと炙り、皮はパリッと、中はジューシー！
炙り明太子 600円

大人気！刺身仕込み、だし汁たっぷりふわふわだし巻き
だし巻き プレイン 680円

ふわりふわだし巻きに卵の黄身とたらこを混ぜがきれいなだし巻き
だし巻き 明太子 780円



だし巻き



枝豆の炙り



このわた



生麩田楽

へしことは、「粉を揚げにし、糠漬けにした御土料理」酒の肴に最高

790円

いしるイカ
いしるは、石川県の真能登で作られる魚卵。一度食べると忘れられない美味しき

720円

鴨ステーキ
炭火でこんがりど焼いた炭面の食感、肉の旨味とロケを味わえます

720円

生麩田楽
女性に人気。砂糖の生麩を使用。薄舟茶2ノ首。びんねの三徳より直送

850円

蓮根チップ
加賀産蓮根使用。最高のおつまみ。やみつきになる美味しき

600円

このわた
日本三大珍味。このわた（海胆腸）は、ナマコの腸（はらわた）の塩干

840円

漬物の盛り合わせ
550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 850円

アボカドは「食べると美容液」ことも呼ばれ美容効果 最強！
アボカドと魚介の生春巻き 950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



有機野菜サラダ

盛り合わせ



揚げ物

※介、産物の野菜の盛り合わせ

天麩羅盛り合わせ

1050円

※加賀野菜や旬菜の盛り合わせ

野菜の天麩羅

750円

※お徳五五選、ナクナクもらもらで上品な選り

生麩の天麩羅

850円

ふんた丸好き、ジュエリーな肉汁

鶏の唐揚げ

700円

※お徳の旬菜が「白海老」をすて

白海老唐揚げ

850円

ビールにピッタリ！やめられない

どじょう唐揚げ

750円

※加賀産根菜と産物、コンチのびんぽろ、ロッセ、マッ

加賀蓮トンコロケ

800円



煮物・蒸し物

※金沢市の代表的な御土料理、鴨とすなれ鮓を使用

鴨治部煮

1020円

※金沢の御土料理、蓮根をすりおろし蒸しあげた選り

加賀蓮根蓮蒸し

1020円

※はちうど、のちでどりける豚肉は選り

能登豚の角煮

920円

※ローゲンたっふり、とろとろで美味しい

牛すじ

720円

※あすこ、あがよ、あ、選り上品な選り

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



鴨治部煮



酒蒸し



御食事

醤油が香ばしく揚げも香り

焼きおにぎり 「1ヶ」

350円

お酒の後に、さらさらと食したい一品

お茶漬け

「しし」

「明太子」

550円

「梅」

究極のコスバ舟 伊勢五宝の肴、1つ1つのホタテに大巻足巻
小さな海鮮ちらし丼 800円

富山県秋田市周辺の御土料理 日本のおうどん
氷見うどん(冷) 800円

宇治煎茶を使った茶そば 旨味と風味が絶品
茶そば(冷) 700円

会席屋を盛りこんだ新しいうどん ミネラル塩でふわふわ
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

「バニラ」

510円

「加賀抹茶」

フランス産で「揚げたクリーム」
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

※精算時に、お返し代金を加算させて頂きます
【写真はすべてイメージです】