



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、

旬の味をぜひと賞味ください

とりあえず

きときと造り盛り

一人前

1800円

一・五人前

2700円

がんこ きときと造り盛り

三人前

4500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
お通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、強いヌメリでシヤキシヤキ食感
能登もずく酢 600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 750円

皮の香ばしい香りを枝豆にやきつけました
枝豆の炙り 500円

周りをサッと炙り、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 プレーン 750円

ふわふわなだし巻きに卵の黄色とたらここの赤色がきれいなだし巻き
だし巻き 明太子 850円



枝豆の炙り



だし巻き



このわた

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
800円

いしるは、石川県の奥能登で作られる魚番。一度食べると忘れられない美味しさ
750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
850円

加賀産使用。最高のおつまみ。やみつきになる美味しさ
蓮根チップ 650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
900円

漬物の盛り合わせ 600円



生麩田楽



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

900円

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

950円

ブリブリの海老と春巻きの皮のバリバリの食感がくせになる逸品
海老マヨサラダ

950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 1050円

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅
野菜の天麩羅 800円

お麩屋直送 サクサクもちもち上品な逸品
生麩の天麩羅 850円

みんな大好き ジューシーな肉汁
鶏の唐揚げ 750円

富山河の白い宝石「白海老」 甘くて 殻ごとサクサク
白海老唐揚げ 900円

ビールにピッタリやめられない
どじょう唐揚げ 800円

加賀進根と能登豚ミンチのもちもちコロッケ
加賀蓮トンコロッケ 850円



煮物・蒸し物

金沢市の代表的な郷土料理 鴨とすたれ麩を使用
鴨治部煮 1050円

金沢の郷土料理・進根をすりおろし蒸しあげた逸品
加賀蓮根蓮蒸し 1050円

ほろりと口の中でとろける豚肉は絶品
能登豚の角煮 920円

コラーゲンたっぷり ところどころで美味しい
牛すじ 800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 900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 800円



白海老唐揚げ



治部煮



酒蒸し



御食事

醤油が香ばしく無げろ香り

焼きおにぎり **「1ヶ」**

350円

お酒の後に、さらさらど食したい一品

お茶漬け

「へしこ」

「明太子」

650円

「梅」

究極のコスバ井 仲御直営の湯 1つ1つのネタに大満足
小さな海鮮ちらし井 900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

「バニラ」

550円

「加賀棒茶」

フランス語で「無けたクリーム」
表面はカリカリッ、中はなめらか〜！

本日のプリュレ

650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】