

本物を
頂く

地の物に頼ゆるみ

旬の物に心はずむ

ときを囲む

とりどりの皿

醍庵
menu

刺身

- ◆ 刺身盛り合わせ
—— 2,100円(税込2,310)
- ◆ 刺身盛り合わせ 2~3名様
—— 3,400円(税込3,740)
- ◆ 刺身盛り合わせ 3~4名様
—— 4,400円(税込4,840)

本日の旬の刺身もございます。
日替わりの差し込みメニューをご覧ください。



ひとつひとつ
心をこめてつくるからこそ
気持ちこもった
旨い料理ができる。



酒の肴



酒の肴

- ◆ **ピリ辛タタキきゅうり**
ピリ辛で胡麻油の香りよく箸がとまらない一品。
————— 430円 (税込473)
- ◆ **枝豆(茶豆)**
ちゃまめ
ビールにもお酒にも、定番の一品です。
————— 430円 (税込473)
- ◆ **絶品新鮮ほたるいかの沖漬け**
氷見産の元気なほたるいかは酒の肴に似合います。
————— 530円 (税込583)
- ◆ **シャキシャキ能登半島のもずく酢**
採れたて能登の新鮮もずくです。
————— 630円 (税込693)
- ◆ **くみあげざる豆腐**
豆乳に天然にがりを打ち、ざるでやさしく汲みあげました。
————— 530円 (税込583)
- ◆ **カニ身入り濃厚かに味噌**
地酒・焼酎に、お酒が旨くなる一品。
————— 680円 (税込748)
- ◆ **お出汁たっぷり渾身の出し巻き玉子**
板前が作るフワフワ焼きたの味をお楽しみください。
————— 830円 (税込913)



地菜



加賀野菜

金沢だけで
栽培されてきた加賀野菜。
じわもん(郷土料理)に
独特の香りや彩りを添える
アクセント。

地味は滋味なり
しみじみと吟味するなり。

じわもん

- ◆ 加賀野菜三点盛り合わせ
金時草のおひたし、蓮根のくずよせなど、その日によって変わります。
————— 580円 (税込638)
- ◆ 加賀蓮根の海老はさみ揚げ
れんこん えび
ねばりの強い小坂蓮根に、海老のすりみを仕込みました。歯ごたえの違いをお楽しみください。
————— 780円 (税込858)
- ◆ 加賀野菜の天ぷら
旬の加賀野菜の天ぷらをご堪能ください。
————— 780円 (税込858)
- ◆ 加賀蓮根まんじゅう
れんこん
銀あんかけ
日本酒のお供に。
————— 680円 (税込748)



地菜



加賀野菜

金沢だけで
栽培されてきた加賀野菜。
じわもん(郷土料理)に
独特の香りや彩りを添える
アクセント。

地味は滋味なり
しみじみと吟味するなり。

じわもん

- ◆ 加賀野菜三点盛り合わせ
金時草のおひたし、蓮根のくずよせなど、その日によって変わります。
————— 580円 (税込638)
- ◆ 加賀蓮根の海老はさみ揚げ
れんこん えび
ねばりの強い小坂蓮根に、海老のすりみを仕込みました。歯ごたえの違いをお楽しみください。
————— 780円 (税込858)
- ◆ 加賀野菜の天ぷら
旬の加賀野菜の天ぷらをご堪能ください。
————— 780円 (税込858)
- ◆ 加賀蓮根まんじゅう
れんこん
銀あんかけ
日本酒のお供に。
————— 680円 (税込748)



鮮菜
サラダ

緑の総菜

- ◆ 豚しゃぶの生春巻き
さつと茹でた豚肉とたっぷり野菜の生春巻き。
———— 580円 (税込638)
- ◆ 少し大人のポテトサラダ
お酒のお供に少しキレのある味に仕上げました。
———— 630円 (税込693)
- ◆ 鶏皮せんべいのパリパリサラダ
カリカリに揚げた鶏皮の食感をお楽しみください。
———— 630円 (税込693)

ハリハリ、
ジュワー。
鮮度が飛び散る、
旨みが沁みる。
歯ごたえと口どけの一品。

ニシキ
ニシキ
ニシキ





◆ **温** 手作り蒸し豆腐の
いろいろ野菜サラダ

蒸したての豆腐にたっぷりの野菜あんをかけました。

————— 630円 (税込693)

◆ 水菜とモッツァレラの
和風サラダ

シャキシャキ水菜と淡白なチーズを和風ドレッシングで。

————— 680円 (税込748)

◆ 特製生ハムととろ〜り半熟玉子のサラダ
生ハムととろ〜り温玉の二重奏。

————— 680円 (税込748)

◆ ずわい蟹^{かに}とたっぷりパルミジャーノの
シーザーサラダ

チーズが濃厚、カニ身たっぷり贅沢に。

————— 880円 (税込968)



焼く、
炒める。

炙

心をほぐすものは
あたたかい料理と少々のお酒。
おいしさがゆっくり広がります。

物
焼
炒

- ◆ 串焼き盛り合わせ
つくね・鶏・豚・しろ・皮の盛り合わせ。
—— 1,080円 (税込1,188)
- ◆ 牛サーロインステーキ (150g)
丁寧にミディアムに焼きあげました。
—— 1,280円 (税込1,408)

牛サーロインステーキは
「おろしポン酢」か「ステーキソース」
どちらかお選びください。
※+55円で2種類つけれます。



◆ たっぷりネギのサクサク海鮮チヂミ

外はサクサク、中はもっちり。特製だれを付けて。

————— 730円 (税込803)

◆ ^{だいせんどり}大山鶏の^{さんぞく}山賊焼き

味わいのある鶏を柚子胡椒でどうぞ。

————— 680円 (税込748)

◆ 明太子ポテトのチーズグラタン

明太子ソースが絶品。

————— 630円 (税込693)

◆ ^{ちんみ}珍味炙り焼きの盛り合わせ

エイヒレ、ほたるいかの一夜干しなど
軽くあぶってお召し上がりください。

————— 980円 (税込1,078)



揚げる。

揚物

- ◆ ホクホク長芋のポテトフライ
魚粉を使った和風味。

————— 480円 (税込528)

- ◆ 五郎島金時のスティック
メープルシロップのディップ
デザートとしても人気。ほくほくに揚げました。

————— 580円 (税込638)

- ◆ パリパリ鶏皮のおつまみせんべい
くせになるおいしさ。

————— 480円 (税込528)

- ◆ イカゲソ唐揚げ
ビールのお供に。

————— 630円 (税込693)

- ◆ カマンベールと
ポテトチーズフライ

丸と三角の楽しいチーズフライ。

————— 530円 (税込583)

- ◆ ^{とうふ}豆富の揚げ出し

上品な絹ごし豆富を丁寧に揚げました。

————— 630円 (税込693)

- ◆ 若鶏のなんこつ揚げ

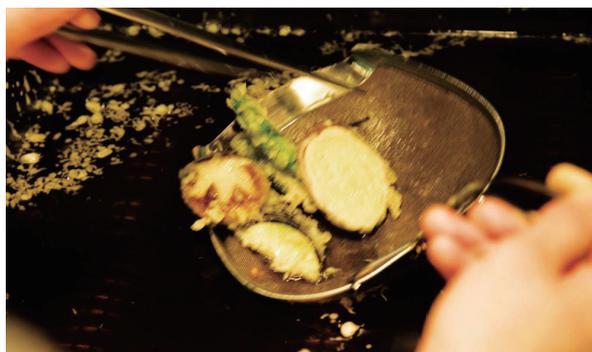
コリコリとあふれる食感。

————— 530円 (税込583)

テーブルが料理でいっぱいになる幸せ。
口角が上がっているのに気づきません。

頬 ほお ばる。

きれいな料理は
目の幸、口の福。
おいしいものは幸運を呼ぶ。



- ◆ 牛わさびのコロッケ
ピリッと少し辛い大人の味のコロッケ。
————— 630円 (税込693)

- ◆ ^{えび}海老のマヨネーズ和え
中華の一番人気。
————— 780円 (税込858)

- ◆ ^{かに}ずわい蟹の
カニクリームコロッケ
蟹身たっぷりクリーミーなコロッケです。
————— 780円 (税込858)

- ◆ 大きな海老が自慢の天ぷら盛り合わせ
季節の野菜と海老の天ぷら。
サクッと旨いプロの味!
————— 1,280円 (税込1,408)

- ◆ 大山鶏の極み醤油竜田揚げ
ジューシーで味のある肉質の大山鶏を使用。
————— 680円 (税込748)

- ◆ 富山県産白海老のサクサク揚げ
白海老の上品な甘味、カラッと揚げた香ばしさ、
サクッと軽い歯触りをお楽しみください。
————— 980円 (税込1,078)

せいろ蒸し

ロゼの一品。

とろとろと

ハリハリ、ジューシー。



煮物
蒸

◆「能登豚」のせいろ蒸し

能登の自然で育った豚はもちもちとした肉質
や口のなかでじわっと広がる甘みが特徴。
大根おろしポン酢でどうぞ。

※ポン酢の提供は4つまで。(追加1つ50円)

———— 1,180円 (税込1,298)

煮る、
蒸す



◆ 鴨と生麩の治部煮風

あっさり醤油味の治部あんいただきます。

———— 730円 (税込803)

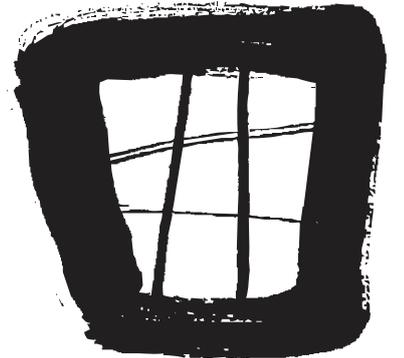
◆ とろとろ豚の角煮と半熟玉子

長時間かけて煮込んだ豚肉のとろける食感。

———— 980円 (税込1,078)

鍋料理は
おいしくて、ヘルシー。
肉や野菜といっしょに
おしゃべりも
ホットになります。

鍋



◆ ^{かも}鴨とつくねの治部煮鍋

加賀伝統の郷土料理をだいあん風にアレンジしました。

—— 1,280円 (税込1,408)

さらに
美味しい

みぞれうどんセット

—— 380円 (税込418)

葱

甘くて柔らかい、
むかし懐かしい味
がする、金沢一本
太ねぎ。煮込むほど
にとろけます。



かこ む。



鴨とつくねの治部煮鍋

写真は二人前です。



土鍋ごはん

炊き込みご飯は、
嬉しい、おいしい。
温かい記憶と
一緒にあるから。



土鍋ごはん

◆ 大山鶏の土鍋ごはん

香ばしい五穀米の香りと大山鶏の旨味の相性が抜群です。

————— 980円 (税込1,078)

◆ ずわい蟹^{かに}としめじの土鍋ご飯

カニ身を豪快に盛り込んだ炊きたての土鍋ご飯。

————— 1,280円 (税込1,408)

※ご注文いただいてから炊き始めます。
30～40分程かかりますので、お早めにご注文
くださいませ。
1人前1合です。

お食事

◆ ごはんと味噌汁

こだわりの味噌で仕上げました。

————— 380円 (税込418)

◆ きまぐれ漬物盛り合わせ

ビールにもお酒にも、定番の一品です。

————— 480円 (税込528)

◆ 冷たいおろしそば

お酒の後は冷たいおそばが引きしめます。

————— 580円 (税込638)

◆ 焼きおにぎり

味噌、醤油の2つの味をどうぞ。

————— 530円 (税込583)

◆ ずわい蟹と能登玉子ふんわり蟹雑炊

カニをぜいたくに使ったあつたか雑炊。

————— 780円 (税込858)

◆ ずわい蟹の胡麻油香るレタス炒飯

カニをぜいたくに使ったあつたか雑炊。

————— 980円 (税込1,078)

茶漬け

おいしさに
追い打ちをかけるように
湯気がゆらっと立ち上がる。



だしは加賀棒茶とせん茶の
2種類からお選び下さい。

◆ 梅と岩海苔の だし茶漬け

さっぱり梅と磯の香りただよ
うお茶漬けです。

————— 530円 (税込583)

◆ 焼き^{さけ}鮭の だし茶漬け

お茶漬けの定番。粗めにほぐした
鮭の身が食べごたえあり。

————— 630円 (税込693)

◆ しらすと中島菜の だし茶漬け

能登産の中島菜を浅漬けにして
のせました。しらすとの相性ピッタリ。

————— 630円 (税込693)

だいあんのお米は
全てこだわりの
石川県産こしひかりを
使っています。

和スイーツ

素材のほのかな甘みを引き出す、
組み合わせの妙。
足し算のマジック。



◆ キャラメルパフェ

シフォンケーキとグラノーラたっぷり。

————— 630円 (税込693)

◆ 五郎島金時のスイートポテト

加賀棒茶のアイス添え。

————— 630円 (税込693)

◆ 抹茶と白玉の和パフェ

和の素材を使った楽しいパフェです。

————— 680円 (税込748)

◆ 加賀棒茶アイス

控えめな甘さのアイスです。

————— 430円 (税込473)