海鮮市場料理
市の蔵
ICHINOKURA 道

市の蔵コースご案内

2026/9/1 ～ 11/6

粋楽 いきらく コース　税込 4,400 円
粋楽 いきらく コース【飲み放題付】　税込 6,000 円

小　鉢	青菜ときのこのお浸し
造　り	3種盛り（がんど、真鯛、甘海老）
揚　物	海老と根菜のかき揚げ
菜　物	かにサラダ
蒸　物	里芋饅頭の銀杏掛け
焼き魚	秋鮭の柚庵焼き
食　事	ミニ海鮮丼（山掛け）
	味噌汁
甘　味	和梨のせパンナコッタ

じわもん コース　税込 5,500 円
じわもん コース【飲み放題付】　税込 7,480 円

前　菜	かにと金時草の酢の物
	蛍烏賊の沖漬け
	ごり佃煮
造　り	3種盛り（がんど、真鯛、甘海老）
揚　物	加賀野菜の天婦羅
煮　物	加賀治部煮
蒸　物	加賀蓮根はす蒸し
肉　物	能登牛の炙り焼き
食　事	ミニ海鮮丼（山掛け）
	味噌汁
甘　味	和梨のせパンナコッタ

旬コース　税込 5,500 円
旬コース【飲み放題付】　税込 7,480 円

小　鉢	青菜ときのこのお浸し
造　り	4種盛り（がんど、梶木、真鯛、甘海老）
焼　物	秋鮭の柚庵焼き
揚　物	海老と根菜のかき揚げ
蒸　物	里芋饅頭の銀杏掛け
肉　物	国産和牛の炙り焼き
食　事	ミニ海鮮丼（山掛け）
	味噌汁
甘　味	和梨のせパンナコッタ

味覚 みかく コース　税込 9,900 円
味覚 みかく コース【飲み放題付】　税込 11,880 円

前　菜	かにと金時草の酢の物
	蛍烏賊の沖漬け
造　り	4種盛り（がんど、梶木、真鯛、甘海老）
強　肴	茹でズワイ蟹
揚　物	海老と加賀野菜の天婦羅
サラダ	かにサラダ
焼　物	能登牛の炙り焼き
食　事	のどぐろイクラ丼（のど黒×3いくら10g）
	味噌汁
甘　味	和梨のせパンナコッタ

活ずわいかに満喫コース　活ずわいかに価格 ＋税込 1,650 円

前　菜	かにと金時草の酢の物
焼　物	かに炭火焼き
刺　身	かに刺し
揚　物	かにと季節野菜の天婦羅
鍋	かにしゃぶ鍋
食　事	雑炊
甘　味	和梨のせパンナコッタ

入荷状況により内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。