



店舗 TEL:076-255-2633 営業日時:7/16~7/20 12:00~22:00

※お料理は店頭受け取り、配達どちらでも対応致します。

お支払いは現金・各種カード・PayPay をご利用いただけます。

## FOOD MENU

### 【冷製料理】

- ・シマアジの炙りカルパッチョ 1,340yen
- ・カプレーゼ 880yen
- ・水タコとアボカドの自家製ジェノベーゼマリネ 980yen
- ・スペイン産ハモンセラノとピクルスの盛り合わせ 1,290yen
- ・フランス産鴨肉の瞬間燻製 1,600yen
- ・オードブル盛り合わせ 1,400yen

### 【肉料理】

- ・自家製和牛ローストビーフ 1,280yen
- ・牛タンのグリル 1,220yen
- ・自家製フォアグラのテリーヌ 1,200yen  
~マデラ酒とトリュフのソース~
- ・ランプの肉盛りプレート 3,200yen

### 【ピザ】

- ・夏野菜と半熟卵のピザ 1,340yen
- ・チーズのハニーピザ 1,280yen
- ・チキンとジャガイモの自家製スパイス焼き 940yen
- ・ゴルゴンゾーラチーズブリゾット 960yen
- ・特製オムレツ ~明太子のクリームソース~ 780yen

### 【パスタ】

- ・ムール貝のマリニエール 720yen
- ・フルーツトマトとジェノベーゼのパスタ 1,490yen
- ・特製カルボナーラ 1,180yen

## DRINK MENU

### 【ワイン】

- ・グラスワイン 赤、白 600yen
- ・ボトルワイン 赤、白 3,000yen~
- ・自家製サングリア 赤、白 600yen

### 【サワー】

- ・ゆず香るジンサワー 600yen
- ・漬け込みトマトサワー 600yen
- ・各種サワー 580yen

(レモン、白桃、巨峰、ライチ、グレープフルーツ)

### 【焼酎】

二階堂吉四六 600yen

### 【カクテル】

大人のマンゴーラッシー 600yen

各種カクテル 580yen

ジン	ソーダ
カシス	× トニック
グリーンバナナ	ジンジャーエール
マンゴー	コーラ
イチゴ	ミルク
ピーチ	オレンジ

### 【ハイボール】

- ・ホワイトホース 560yen
- ・ワイルドターキー8年 600yen
- ・竹鶴 600yen



店名	びって!!
対応可能日	7/16・17・18・19
対応可能時間	12:00～22:00
料理の提供	「会場まで配達できます」
支払方法	現金・PayPay
電話番号	076-222-6171

# MENU

ドイツ料理といえば... すっぱいキャベツ

ザワークラウト

Sauerkraut

300

The 定番のやつ

ジャーマンポテト

Fried potatoes with bacon and onion

600

ガッツリじゅ～し～

極厚切りベーコンのグリル

Grilled bacon

900

ボリューム満点!ドイツのカツレツ。たっぷりバターでカラッと揚げ焼き

シュニッツェル

Schnitzel

900

ベルリン名物。スパイシーなソーセージにケチャップとカレーパウダーをかけた料理

カレーヴルスト

Currywurst

500

全長約35cm!粗挽きと力強い食感

クラカウアー ※カレーヴルスト風にもできます

Krakauer

1900

# タブリエ



TEL 076-262-8087

参加日

16(木)、17(金)、18(土)、19(日)

営業時間

12:00~22:00(ラストオーダー)

※ 配達します。

注文の際テーブル番号をお伝え下さい。

支払は現金のみとなります。

## Menu

前菜盛り合わせ S/ 800 L/1.400

キノコとベーコンのキッシュ 650

フォワグラ入りポークパテ 600

パルマ産生ハム 800

自家製ソーセージ 750

チーズ盛り合わせ 1.100

グリーンサラダ 750

パルミジャーノチーズ入り シーザーサラダ 850

ガーリックトースト 1ヶ 220

チーズアンチョビトースト 1ヶ 250

フランスパン 2名分 350

ワタリガニのスパゲティ 1.360

ミートソース スパゲティ 1.100

野菜入り ペペロンチーノ 1.100

ジェノベーゼ 1.100

ペンネ アラビアータ 1.100

ポルチーニ茸のリゾット 1.200

牛ロース肉のステーキ 1.500

イベリコ豚のグリル 1.600

生ビール(キリン一番搾り) 600

グラスワイン 赤・白 各 600

ワインフルボトル 赤・白 各 2.600

### ワインカクテル

オペレーター(白+ジンジャーエール) 600

キティ(赤+ジンジャーエール) 600

16(木)~19(日)

ひる 12時~2時

よる 6時~10時

会場までお届けします。

2020年12月27日

生ビール 500円

ヤキトリ

とり串 200円

とり皮 200円

天ぷら 300円

ヤキトリ横町とモチん

090-9441-3978



【ご注文対応時間】

7月16日(木) 17:00~19:00

17日(金) 17:00~19:00

18日(土) 12:00~14:00 17:00~19:00

19日(日) 12:00~14:00 17:00~19:00

★全商品お店まで取りに来てください★



カニクリームコロッケ

¥832(税込)

サイコロステーキ

¥2,700(税込)



牛ヒレステーキシチュー風

¥2,700(税込)



魚貝のムニエル

¥2,160(税込)



木倉町

電話かお店で注文を受けて、出来上がりましたら電話でお知らせしてお店に取りに来ていただきます。  
 申し訳ありませんが、現金のみでのお支払いになります。



**たこの天ぷら**

(カレー風味6切れ)

¥ 570



**牛すじとて煮**

(白みそで煮てあります)

¥ 620



**生ゆば巻き  
天ぷら**

(白身魚のすり身と海老を生ゆばで巻いてあります)

¥ 620



**とじょうの  
唐揚げ**

(ほろ苦い味)

¥ 800



**和風ぎょうざ**

(ニンニク無しの具を生ゆばで巻いてあります)

¥ 670



**出汁巻き玉子**

¥ 570



**身付きナンコツ  
唐揚げ**

(スパイシーな味付け)

¥ 570



**たこポックン**

(たことキムチと野菜の炒め物)

¥ 850

【営業時間】

7月16日(木) 17日(金) 17:00~22:00

18日(土) 19日(日) 12:00~14:00 土・日はお昼からやっています

17:00~22:00

金澤

木倉町フードコート week

TEL

# とり丸 **昼** MENU

076-262-8500

店内 飲食もどうぞ!!

7/18(土) 7/19(日)  
12:00 ~ 14:00

LUNCH TIME 限定メニュー

会場まで配達します!!  
お支払いは現金or PayPay



**やきとり千両箱**  
(ポン酢スーフ付)  
¥1,000  
たっぷり炭火焼の下は  
ごん甘辛鶏そばろ  
薄焼たまごのりごん  
5段ミルフィーユ!!



**チキンドライカレー**  
(ポン酢スーフ付)  
¥800  
後ひく辛さが  
クセになる!?  
嬉しいちょこっと  
おかず付き

## 名物1 骨付鶏 ももから焼

ガーリックの交かいたスパイスに漬け込んだもも足を  
ホグンでカリッとシューシーに!! ビリ辛でビールに◎



**ひな** (わかろが  
シューシー)  
¥1,298  
**おや** (歯ごたえ  
通好み)  
¥1,045

カットしてお出しします!!

## 名物2 もも炭火焼

本場宮崎の某有名もも焼き専門店と  
同じ鶏を契約仕入れ!! 本物の旨味と炭の香り



**中皿** (串2~3本)  
¥1,045  
**大皿** (串5~6本)  
¥1,595

## 炭火串

ご注文は  
2本からお願ひします

- ・ねぎま 231円/1本
- ・お月つくね 286円/1本
- ・石ツ肝 220円/1本
- ・ハツ 286円/1本

## 逸品・おつまみ・サラダ

- ・特製ミンチの  
しそチズ春巻 680円
- ・冷やしトマトと  
アスパラ 580円
- ・鶏スープで作った  
出し巻 680円
- ・ねぎ味噌  
きゅうり 495円
- ・長さん直伝  
皮煮込 480円
- ・とり皮ホッ酢 594円
- ・人気の  
とり天 770円
- ・砂肝ゆずこしょう  
ホッ酢 572円

## ドリンク

- ・アサヒ生ビール(中) 609円
- ・アサヒスーパードライ生ビール(小) 462円
- ・ブラックニッカ  
ハイボール 508円
- ・アサヒドライゼロ  
(ノンアルコールビール) 509円

((地酒・冷酒))

- ・勝駒 純米一合 1200円
- ・吉田蔵 純米  
大吟醸一合 1000円
- ・農口尚彦  
研究所 純米一合 1400円
- ・農口

((芋焼酎))

- ・赤霧島 グラス 500円
- ・赤兎馬 グラス 500円

金澤

木倉町フードコート week

TEL

# とや丸 夜 MENU

076-262-8500

(17時~) 店内飲食もどうぞ!!

7/16(木)・7/17(金) 17時~22時 7/18(土)・7/19(日) 14時~22時

\*会場まで配達できます。\*お支払いは現金 or paypayで

## 名物1 骨付鳥 ももから焼

ガーリックの交いたスパイスに漬けたんだもも足をオーブンでカリッとシューシーに!! ヒロリ辛でビールに◎



カットしてお出しします!!

ひな(やちあか シューシー)

¥1,298

おや(歯ごたえ 通好み)

¥1,045

## 名物2 もも炭火焼

本場宮崎の某有名もも焼き専門店と同じ鶏を契約仕入れ!! 本物の旨味と炭の香り



中皿(串2~3本分)

¥1,045

大皿(串5~6本分)

¥1,595

## 特選炭火串・串盛り合わせ8本

2,024円

- ・ブレス(胸肉) 154円/1本
- ・ねぎま 231円/1本
- ・砂肝 220円/1本
- ・ハツ 286円/1本
- ・ナン骨 264円/1本
- ・お月見ツツね 286円/1本
- ・白ねぎ 231円/1本
- ・しいたけ 275円/1本

種類二本からうお願ひします。

## 逸品・おつまみ・サラダ

- ・特製ミンチのしそチーズ春巻 680円
- ・鶏スープで作った出し巻 680円
- ・長さん直伝炭煮込 480円
- ・人気のとり天 700円
- ・加賀おんこん天 830円
- ・玉郎監金時フライドホスト
- ・芋カリ 594円
- ・冷やしトマトブツ切キャバ 638円
- ・ねぎ味噌きゅうり 495円
- ・大根と氷菜のじわサラダ 693円
- ・とり唐ポン酢 594円
- ・砂肝ゆずしおホ酢 572円

店内飲食は、お酒にも深山!! お問ひ合わせ下さい。

## ドリンク

((地酒・冷酒))

((芋焼酎))

- ・アサヒスーパードライ 生ビール(中) 609円
- ・アサヒスーパードライ 生ビール(小) 462円
- ・ブラックニッカ ハイボール 508円
- ・アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール) 509円

- ・勝馬 純米一合 1200円
- ・手取り 吉田蔵 純米 大吟醸一合 1000円
- ・農口尚彦 研究所 純米一合 1400円
- ・農口

- ・赤霧島 グラス 500円
- ・赤兎馬 グラス 500円
- ・カクテル、その他ドリンク お問ひ合わせ下さい



# comer mar y montana

TEL 076-221-2234

営業時間 16日~18日 18:00~22:00

20日 13:00~22:00

※お料理は店頭受け取り・配達どちらでも可能です。

※お支払いは、現金・カード・PayPay可能です。

## Food

旬のイカ炭火焼イカ墨のパエリア ¥3150

山と海のMIXパエリア ¥3150

スペイン産生ハムの盛り合わせ ¥1750

スペインバル定番 洋風ししとうの素揚げ ¥600

スペインバル定番 パタタスブラバス（フライドポテト） ¥700

エビのアヒージョ ¥980

パン ¥75

自家製ソーセージ ¥800

## Drink

スペイン産生ビール マオウ ¥780

スペイン産グラスワイン 赤・白・カヴァ ¥600~

シェリー酒 ¥600

金沢新名物幸せチーズケーキ（ホール） 限定5個 ¥2600

# 源左内

16日~19日

5:00~10:00

232-7110

配達します. 現金のみ

刺身 一人前 1,800円  
二人前 3,500円

焼物 のどぐろ塩焼 3,000円~

あり塩焼 500円 うなぎかば焼

どじょうかば焼 3本 600円 1,500円

## 揚物

ふぐ唐揚 700円 白えびかき揚 1,000円

たこ唐揚 650円 どじょう唐揚 850円

天ぷら盛合 1,000円 かにコロッケ 700円

## 煮物

牛すじ(しおベース) 650円 かも治部煮

おでん 3点盛 (バイ貝 赤巻 車い) 1,000円  
600円

## 肉

豚バラ焼 700円 牛カルビ焼 1,000円

牛タン焼 1,000円

# 木倉町公園の真ん前 ウーヴァウーヴァ

◆ ワインに合ういろいろ盛り合わせ(2名様分) 2000円(税込)



◆ スペシャルグルメハンバーガー! 1200円(税込)

数量限定 1日5個



バンズ...野々市ニオール

パテ...能登豚 ポルチーニ茸

ソース...特製BBQソース

トマト...濃厚な甘さ!

大玉フルーツトマト

チーズ...伊 ゴルゴンソーラ&モッツアレラ

自然派ワインとイタリア料理 ウーヴァウーヴァ

ご注文は 076-254-5992

7/16 (木) 18 (土) 19 (日) 18:00~21:30 のお時間で承ります。

お支払いは現金または paypay をお願いします。



# すみのこ

店舗よりスタッフが  
お届けします

7/16. 17. 18. 19

17:00~22:00

## ◎厚切り牛タングリル ¥1200



## ◎地鶏&創作串6本盛り合わせ ¥1500

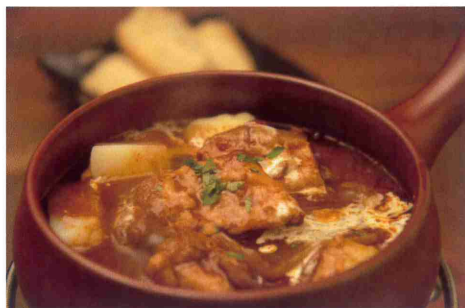
## ◎とろーりタンシチューガーリックトースト添え ¥1200

## ◎能登鶏の唐揚げ ¥600

## ◎ポキトフライ ¥350

## ◎海老の生春巻きホットタリソース ¥600

## ◎ハモン・イベリコ・ベジューター (生ハム) ¥1700



## 【チラヂ】

### ◎アボカドと海老のタルタルチラヂ

### ◎海老のピリッとチラヂ

### ◎シーザーチラヂ 各 ¥750



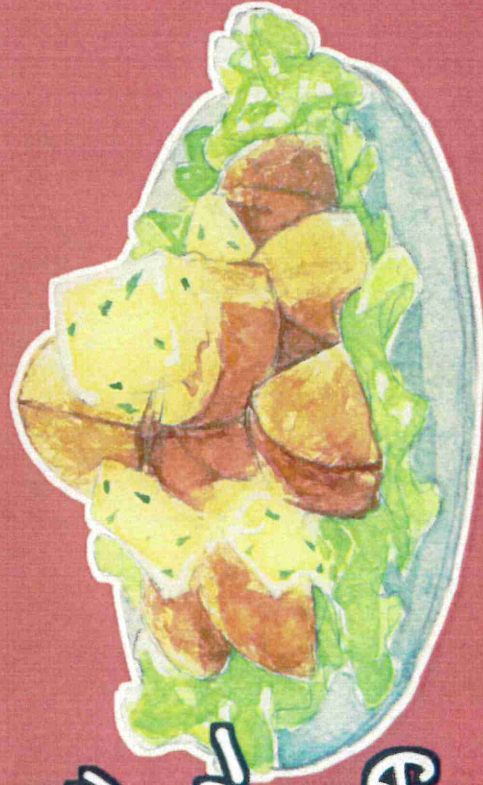
※価格は税抜きです。

現金 or PayPay 御利用出来ませ 076-265-7289

# べいし奴馬

対応日...7/16.17.18.19  
 17:00~22:00  
 Tell...076-222-4766

★お支払いは現金のみ。料理はお店まで受け取りに来てください。



ジャガイモ  
 ニンニク  
 バター

650円

セセリ焼



750円



げそ  
 唐揚げ

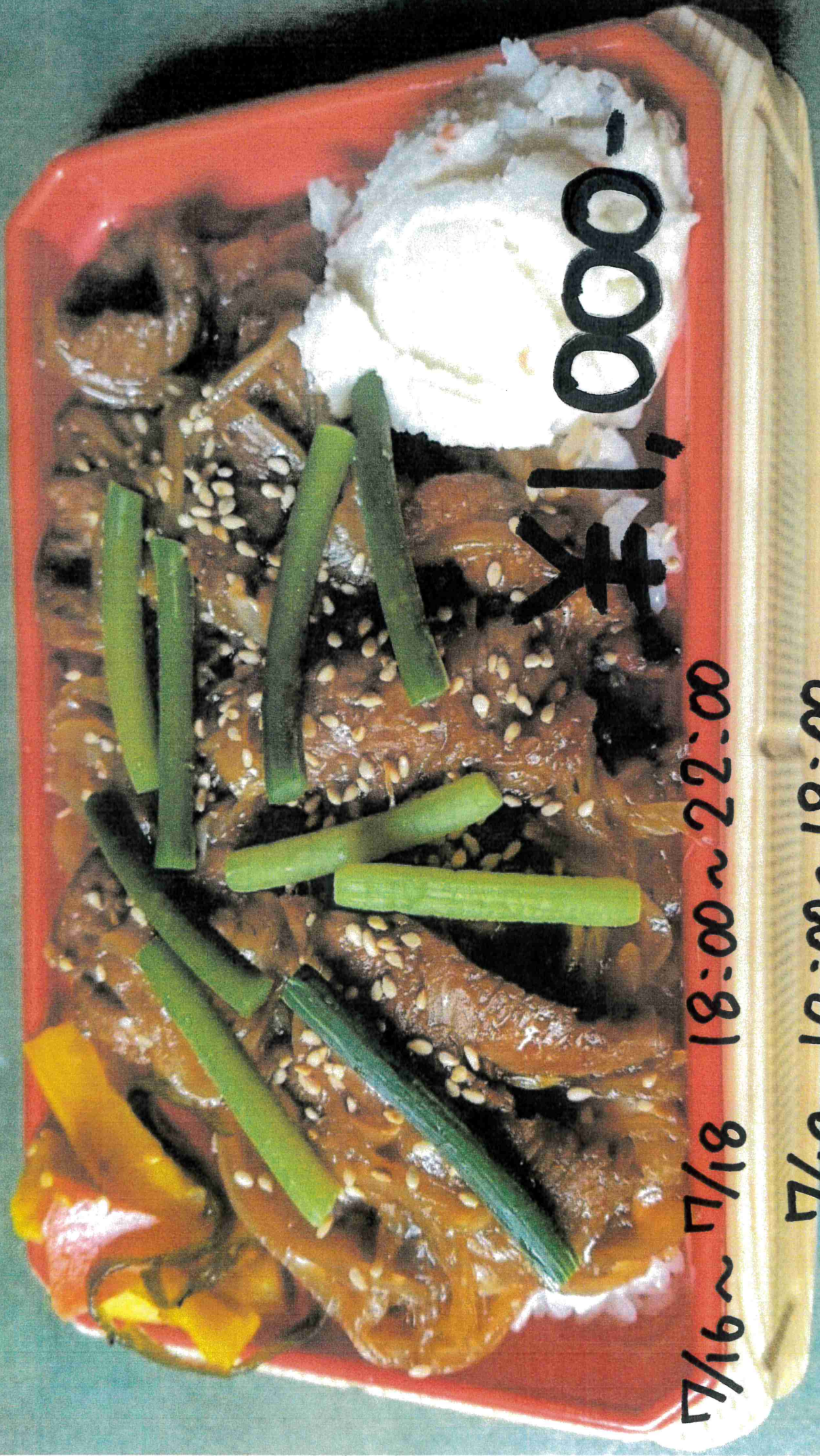
680円



赤いかい!  
 いしほ焼

850円

ハイカラトンボ ジンギスカン弁当



¥1,000-

7/16~7/18 18:00~22:00

7/19 12:00~18:00

076-223-5356

一合半ぶん家

☎076-261-8881

7/16 (木) ~ 19 (日)

17:00~22:00



オススメ!

ハラミステーキ

¥1,200

超厚切りベーコンステーキ  
(ハーフ) ¥550  
(大) ¥1,000



イカ天ぷら黄身マヨネーズ	.....	¥600
イワシとチーズの春巻	.....	¥800
白えび唐揚	.....	¥600
どじょうの唐揚	.....	¥700
ポテト唐揚Wもり	.....	¥500

※価格はすべて税込み

※お料理はすべてお店まで取りに来てください。

※お支払いは現金のみにてお願いいたします。