



店舗 TEL:076-255-2633 営業日時:8/20~8/23

※お支払いは現金・各種カード・PayPayをご利用いただけます。  
金額はすべて税込みです。

## FOOD MENU

### 【冷製料理】

- ・シマアジの炙りカルパッチョ 1,400yen
- ・カプレーゼ 950yen
- ・水タコとアボカドの自家製ジェノベーゼマリネ 1,100yen
- ・スペイン産ハモンセラーノとピクルスの盛り合わせ 1,400yen
- ・5種チーズ盛り合わせ 1,500yen
- ・オードブル盛り合わせ 1,500yen

### 【温製料理】

- ・チキンとジャガイモの自家製スパイス焼き 1,050yen
- ・ゴルゴンゾーラチーズリゾット 1,050yen
- ・特製オムレツ ~明太子のクリームソース~ 850yen
- ・ムール貝のマリニエール 800yen
- 本日のキッシュ 600yen

### 【肉料理】

- ・自家製和牛ローストビーフ 1,400yen
- ・牛タンのグリル 1,350yen
- ・自家製フォアグラのテリーヌ 1,300yen
- ~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 1,500yen
- ・チーズのハニーピザ 1,400yen
- ・マルゲリータ 1,400yen

### 【パスタ】

- ・本日のペペロンチーノ 1,200yen
- ・サルシッチャとトマトのポモドーロ 1,300yen
- ・特製カルボナーラ 1,200yen

## DRINK MENU

### 【ワイン】

- ・グラスワイン 赤、白 550yen
- ・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 550yen

(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 550yen

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 550yen

・ワイルドターキー8年 600yen

・竹鶴 700yen

【ご注文対応時間】

8月20日(木) 16:00~22:00 (LO21:30)

21日(金) 16:00~22:00 (LO21:30)

22日(土) 13:00~22:00 (LO21:30)

23日(日) 13:00~22:00 (LO21:30)

☎ 076-233-2002

★お支払い方法は **現金** のみとさせていただきます。

メニュー

- ・ カニクリームコロッケ ￥ 900
- ・ 牛ヒレスジ煮込み ￥ 1000
- ・ フォアグラの照り焼き ￥ 1500
- ・ うす切りトンカツ ￥ 1000
- ・ 牛ヒレのサイコロステーキ ￥ 2000
- ・ キノコの温かいサラダ ￥ 900

※ 売切れの場合もあります。すべて税込みです。

# タブリエ



TEL 076-262-8087

20 (木) 21 (金) ⇒16:00~21:30 ラストオーダー  
22 (土) 23 (日) ⇒13:00~21:30 ラストオーダー

●お支払い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

パルマ産生ハム 800

自家製ソーセージ 750

白身魚と海老の春巻風 900

フォワグラのソテー 1,200

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名様分 350

ワタリガニのスパゲティ 1,360

ジェノベーゼ (バジルソース) 1,100

ペンネアラビアータ (ピリ辛トマトソース) 1,100

車海老とアサリ入りジェノベーゼ (タリアテッレ) 1,400

ポルチーニ茸のリゾット 1,200

完熟トマトの冷製パスタ 1,100

牛ロース肉のステーキ 1,500

イベリコ豚のグリル 1,600

白身魚のソテー 焦がしバターソース 1,600

### ○デザート

クレームブリュレ 500

バナナとクルミのパウンドケーキ500

## ドリンク

生ビール (キリン一番搾り) 500

グラスワイン 赤・白 各 600

デカンタワイン 500ml 赤・白 各 2,000

スパークリングワインハーフ 375ml 1,700

### 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

スプリッツァー (白ワイン+ソーダ) 600

スプリッツァーールージュ (赤ワイン+ソーダ) 600

カクテル 各600

カシス、ピーチ、カルーア、ジン、

ウォッカ、アマレット etc...お好みのリキュールでフルーツ

ジュースやソーダ割り等オーダーして下さい。



いちご  
メロン

氷 トッピング  
あずき  
練乳

400円

プラス  
+ 100円



生ビール グラス  
+ 100円

500円

やきとり

申分

● とり串体 200円

● とり皮体 200円

● のりね体 300円

やきとり横町 ともちゃん



090-9441-3978



☎ 076-232-7110

お支払いは現金でお願いします。

◆お刺身<7種盛り>

一人前 ¥1,800~

二人前 ¥3,500~

◆焼き物

のどぐろ塩焼 ¥3,000~

どじょうかば焼 (3本) ¥600

あゆ塩焼 ¥500

うなぎかば焼 ¥1,500

◆揚げ物

ふぐ唐揚げ ¥700

どじょう唐揚げ ¥850

たこ唐揚げ ¥650

カニクリームコロッケ ¥700

◆天ぷら

天ぷら盛合せ ¥1,000

ハモ天ぷら ¥800

白えびかき揚げ ¥1,000

加賀野菜天ぷら ¥800

◆煮もの

牛すじ煮込み ¥650

かも治部煮 ¥1,000

おでん3種 (バイ貝、赤巻、車麩) ¥600

◆肉

豚バラ焼 ¥700

カルビ焼 ¥1,000

牛タン焼 ¥1,000

◆一品料理

加賀太きゅうりとうなぎ酢 ¥600 金時草 ¥450

バッテラ ¥900 岩ガキ ¥1,500 水なす漬け ¥900

◆日本酒 (冷酒一合)

加賀鳶 ¥650

手取川大吟醸あらばしり ¥850

菊姫 先一杯 ¥600 宗玄すいどうぐら ¥800 菊のしずく ¥700

金澤

# とっ丸

# 木倉町 スドコート week MENU

TEL (店内飲食もどき!!)  
076-262-8500

8/20(木)・8/21(金) 18時~22時  
\*会場まで配達致します

8/22(土)・8/23(日) 13時~22時  
\*お支払いは現金 or PayPayで♪

## 木倉町 スドコート 特別価格

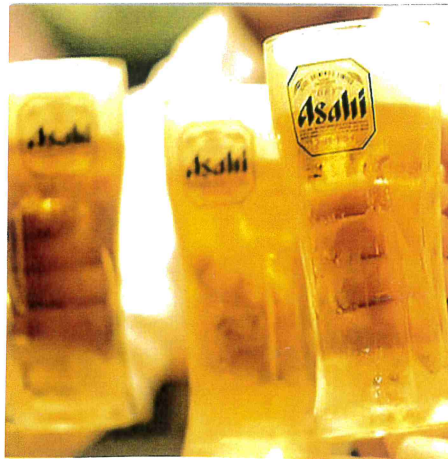
アサヒスーパードライ

◦ 生ビール 中ジョッキ

**¥390**

◦ 生ビール 小ジョッキ

¥340



◦ ブラックニッカ  
ハイボール ¥380

◦ チューハイ各種 ¥380  
(レモン・ゆず・ライム)  
巨峰・ウロン)

麦・芋焼酎・日本酒  
カクテル等もお問い合わせ下さい!!

## 名物1 骨付鳥 ももから焼

特製スパイスに漬けたもも足を木でかきとシューシに!!  
創業からの人気メニューです!! 生ビールにピッタリ◎



ひな (竹あらか  
シューシ)

¥1,280

おや (歯ごたえ  
通好み)

¥1,050

食べやすく  
カットして  
お出します♪

## 名物2 特選 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)

¥1,050

大皿 (串5~6  
本分)

¥1,580

## 串焼・おつまみ・サラダ

◎ 串盛り合わせ 5本 ¥1,200

◎ モツ串盛り合わせ 3本 ¥550  
(ハツ、レバー、砂肝)

◎ 厚切りねぎ牛タン ¥1,100

◦ 冷れトマトと  
ブツ切りキャバツ ¥630

◦ ねぎ味噌きゅうり ¥480

◦ 大根と木菜のじかにサラダ ¥630

◦ 特製ミンチの  
しそチヌ春巻 ¥680

◦ 鶏スープで作った  
出し巻 ¥680

◦ 長さん直伝  
皮煮込み ¥480

◦ 人気の  
とり天 ¥700

◦ 五郎島金時アボカド  
羊カリ ¥580

◦ とり皮ホン酢 ¥550

◦ 砂肝ゆずこしょうホン酢 ¥550



暑い夏のメにピッタリな  
自慢の鶏ガラスープとカツオ昆布の  
Wスープ!!

ひんやり  
ホッぱり 蒸し鶏梅そうめん

¥650

生だこぶつ切り



850円

たこしそご飯



570円

牛すじどて煮



620円

白エビの唐揚げ



800円

小ガスエビの唐揚げ



650円

さつま揚げ盛合せ



620円

# おすすめ味処 浜のメニュー

あらびきウインナー



620円

たこの天ぷら



570円

## 開催日時

- 8/21(金) 16:00~22:00 (L.O 21:30)
- 22(土) 13:00~22:00 (L.O 21:30)
- 23(日) 13:00~22:00 (L.O 21:30)

おかけ間違いのないように...

076(261)0377

# comer mar y montana

TEL 076-221-2234

営業時間 20日~22日 18:00~21:30

23日 13:00~21:30

※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



# 一合半ぶん家 大衆居酒屋メニュー

ご注文は

☎076-261-8881

※お支払は現金のみ

**280円** (税別)

- 冷奴
- 枝豆
- 白菜漬け
- 大根漬け
- わかめ酢

**390円** (税別)

- 厚切りハムカツ
- 豚明太炒め
- 赤巻
- 大学いも
- ポテトサラダ
- もろきゅう
- スライストマト
- いわしのつみれ団子煮

- 牛ハラミステーキ... 1,200円
- 牛タンステーキ..... 1,200円
- 牛タンおでん..... 1,200円
- 金沢おでん盛合せ... 1,100円
- イカ丸焼..... 800円

(すべて税別)

**480円** (税別)

- 牛すじ煮込み
- とり皮おろしポン酢
- せせりおろしポン酢
- 若鶏ナンコツ唐揚げ
- とり皮せんべい
- ボイルウインナー
- ポテトフライ
- もちもちチーズ
- 明太じゃがチーズ
- オムレツ明太マヨネーズ
- 漬物の盛り合わせ

**580円** (税別)

- アジフライ
- イワシのフライ
- 蒸し鶏ピリ辛ソース
- 鶏ハラミ炒め
- 若鶏唐揚げ
- アスパラ塩ゆで

- すみのこ -

8月20.21.22.23日 16時~

076-265-7289

# No.1 テイクアウト 厚切り牛タングリル 1,200円

タン一本から、切り落とし、旨みを引き出した後、備長炭で焼き上げるジューシーさを堪能ください。



# No.2 テイクアウト 骨付きスパイシーフライドチキン 900円



こんがり焼きあがったチキンから、立ちのぼるスパイスの香り。思わずカブリつきたくなります。

# テイクアウト No.3 とろっとろタンシチュー 1,200円

箸の要らないくらい煮込んだタンと、お野菜のコク。こだわりのソースは、まさにご馳走の味わい。



## -番外-

癖になる おつまみ「旨辛よだれゲリ」650円

もう一杯おかわりの声がかかるおつまみはコレ！！



地鶏串・創作串盛り合わせ6本	1500円
アボカドと海老のタルタルサラダ	700円
海老の生春巻き ホットチリソース	650円
ポテトフライ	350円
【+200円で、トリュフ塩味orチーズ味に出来ます】	
カキ氷(抹茶クリーム、ベリー&クリーム)	各850円

※税別価格です。現金とPaypayで、お支払い頂けます。



ちよい飲み  
セット  
白海老唐揚げ  
1100円



ちよい飲み  
セット  
水タコ天ぷら  
1100円



ちよい飲み  
セット  
出し巻  
1000円



ちよい飲み  
セット  
ドジョウ唐揚げ  
800円

※セットの飲み物は、生ビール(中)、ハイボール、サワー(レモン、桃、巨峰、青りんご)から選択

店舗でのお食事の方、チラシの写メ  
を来店時にお見せ頂ければ ※8/23(日)まで

持ち帰りソフトドリンク(オレンジ、コーラ、  
ジンジャーエール、烏龍茶)各種150円

フードコート支払方法 現金

生ビールorハイボール orサワー各種 **二杯目無料**

※表示料金は税込みとなっております。

フードコート営業時間 17:00~21:00

店舗営業時間 17:00~23:00 (Lo22:30)

金沢 **五郎八**

〒920-0988 石川県金沢市木倉町3-3

店舗会計 現金 クレジットカード PayPay 可能

TEL

079-222-5680

# にしん屋

対応日...8/20.21.22.23

16:00~22:00

Tell...076-222-4766

★お支払いは現金のみ。



じゃがいも  
ニンニク  
バター

650円

せせりの唐あげ  
おろしポ、酢ぞえ



800円

全粒粉  
うどん  
温玉のせ



600円

# びって!!

ドイツ さかバ  
独 メシ 酒 場 ル



店名	びって!!
電話番号	076-222-6171
支払方法	現金・PayPay

## Food

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

ボリュームミー

**フライドポテトの盛り合わせ** ※2~3人前  
Fried potatoes of various kinds 900

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

酸っぱい夏の料理

**豚肉のザワーブラーテン**  
Pork Sauerbraten 1500

## Bottle & Can

世界最古のビール。苦味は弱く甘みがあるが、さっぱり  
ヴァイエンステファン ヘフヴァイス 5.4% 330ml 900

ヨーロッパで最高のビール。爽やかでスッキリとした甘みの特徴  
リーゲレ ピルス 4.7% 330ml 900

ソフトな飲み口でホップの丸みを帯びた苦味が心地良いラガービール  
リーゲレ プリヴァート 5.2% 330ml 900

ダークチョコレートのような味わい。甘味と苦味のバランスは天下一品  
ケストリッツァー シュヴァルツビア 4.8% 330ml 900

優しい甘味と濃厚なコクが特徴  
ヴェルテンブルガー アッサムボック 6.5% 500ml 1400

ケルンの伝統的ビール  
フリュー ケルシュ 4.8% 330ml 900

熟したバナナの風味とクローブ、ナツメグ、ナッツの香り  
シュナイダーヴァイセ TAP-7 5.4% 330ml 900

濃厚な麦の味わいが特徴。12%の熱量を感じる口当たりと余韻の長さが◎  
シュナイダーヴァイセ アイスボック 12.0% 330ml 1300

テリケートな味わいの広がるアルトビアの代表格  
ユーリゲ アルト 4.7% 330ml 1000

ビアカクテル  
シエツファーホッフアー グレープフルーツ 2.5% 330ml 900

ビアカクテル  
ラフェブル ニュートン 青りんご 3.5% 330ml 900

世界各国のクラフトビールなど  
メニューに載ってないビールあります 1100~