



ごはんとうしおや

LUNCH & DRINK MENU

# GRILLED FISH LUNCH MENU 1

## 🍴☆🍴★🍴 期間限定サービス 🍴★🍴☆🍴

焼き魚とごはん、おにぎりと焼き魚には日替わりで潮屋の「たたき」がセットになります！  
ブリ・サーモン・能登ふぐ・他、ブリ or サーモンのユッケ風など

※たたきは各日1種類です。サービス品につき、魚種や味付けのご指定はご遠慮下さい。



「たたき」  
は店内で  
販売中!



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

## 鰯かま塩焼きとごはん

鰯かま、ご飯 160g、小鉢、味噌汁

数量限定

人気 No. 1

1,320 円

潮屋の人気の「鰯かま」をふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ご飯、小鉢、味噌汁がついた定食です。鰯かまは軽めに塩を振って調味しておりますが、お醤油もご用意しております。ご飯の中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約 11 分



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

## さば塩焼きとごはん

さば、ご飯 160g、小鉢、味噌汁

数量限定

人気 No. 2

880 円

塩さばをふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ご飯と、小鉢、味噌汁がついた定食です。さばは塩で調味しておりますが、お醤油もご用意しております。※鯖の細かい骨にご注意ください。ご飯の中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約 8 分



味噌汁・付け合わせは日替わりです

## おにぎりと焼き魚

おにぎり、日替わりミニ焼き魚、味噌汁

数量限定

1 個 770 円 / 2 個 1,100 円

石川県産米コシヒカ리를奥能登大谷塩で調味したおにぎり、潮屋の「朝食御魚(ミニ焼き魚)」(魚種は日替わりにつきお尋ねください)、味噌汁がついた定食です。おにぎりの個数とトッピング(揚げ浜塩・海苔・太白おぼろ昆布・中島菜ちりめん)をお選びください。

※当店のおにぎりは少し大きめ(160g)で、美味しさを引き出すため、事前に冷ましてあります。

提供時間目安：調理開始後から約 8 分

※価格はすべて税込みです。(2024.10.18 更新)

## GRILLED FISH LUNCH MENU 2

### 🍴☆🍴★🍴 期間限定サービス 🍴★🍴☆🍴

焼き魚とごはん、おにぎりと焼き魚には日替わりで潮屋の「たたき」がセットになります！  
ブリ・サーモン・能登ふぐ・他、ブリ or サーモンのユッケ風など

※たたきは各日1種類です。サービス品につき、魚種や味付けのご指定はご遠慮下さい。



「たたき」  
は店内で  
販売中!



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

### 天然鰯味噌漬とごはん

ブリ味噌漬、ご飯 160g、小鉢、味噌汁

数量限定

NEW

1,650 円

潮屋の「天然鰯味噌漬」をふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ご飯、小鉢、味噌汁がついた定食です。鰯は金沢の白みそ仕立てです。お魚には何もかけずにそのままどうぞ。ご飯の中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約 10 分



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

### 天然鰯ひしほ漬とごはん

ブリひしほ漬、ご飯 160g、小鉢、味噌汁

数量限定

NEW

1,650 円

潮屋の「天然鰯ひしほ漬」をふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ご飯、小鉢、味噌汁がついた定食です。鰯は金沢大野のひしほ醤油仕立てです。お魚には何もかけずにそのままどうぞ。ご飯の中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約 10 分

### 紅鮭の西京漬とごはん

紅鮭西京漬、ご飯 160g、小鉢、味噌汁

数量限定

近日発売

990 円

ごはんとうしおやオリジナル「紅鮭西京漬」をふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ご飯、小鉢、味噌汁がついた定食です。お魚には何もかけずにそのままどうぞ。ご飯の中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約 10 分

Now Printing

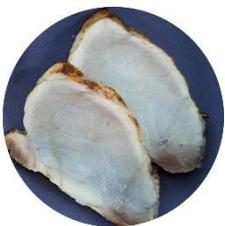
※価格はすべて税込みです。(2024.10.18 更新)

## GRILLED FISH LUNCH MENU 3

### 🍴☆🍴★🍴 期間限定サービス 🍴★🍴☆🍴

焼き魚とごはん、おにぎりと焼き魚には日替わりで潮屋の「たたき」がセットになります！  
ブリ・サーモン・能登ふぐ・他、ブリ or サーモンのユッケ風など

※たたきは各日1種類です。サービス品につき、魚種や味付けのご指定はご遠慮下さい。



「たたき」  
は店内で  
販売中!



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

### 赤魚いしる干とごはん

数量限定

赤魚いしる干、ごはん 160g、小鉢、味噌汁

NEW

1,210 円

潮屋の詰合せギフトで人気のいしるで調味した一夜干「能登いしる干」の赤魚をふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ごはん、小鉢、味噌汁がついた定食です。お魚には何もかけずにそのままどうぞ。ごはんの中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約14分



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

### かますいしる干とごはん

数量限定

かますいしる干、ごはん 160g、小鉢、味噌汁

NEW

990 円

潮屋の詰合せギフトで人気のいしるで調味した一夜干「能登いしる干」のかますをふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ごはん、小鉢、味噌汁がついた定食です。お魚には何もかけずにそのままどうぞ。ごはんの中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約10分



味噌汁・小鉢・付け合わせは日替わりです

### ふぐいしる干とごはん

数量限定

ふぐいしる干、ごはん 160g、小鉢、味噌汁

NEW

1,100 円

潮屋の詰合せギフトで人気のいしるで調味した一夜干「能登いしる干」のふぐをふっくらと焼き上げ、石川県産米コシヒカリの白ごはん、小鉢、味噌汁がついた定食です。お魚には何もかけずにそのままどうぞ。ごはんの中盛り(240g)は+110円、大盛り(320g)は+220円です。

提供時間目安：調理開始後から約8分

※価格はすべて税込みです。(2024.10.18更新)

## OTHER / DRINK MENU

### お子様プレート

ミニおまかせおにぎり2個、ミニ焼き鮭、ミニお吸い物  
お子様にアレルギーがございましたらお知らせください。  
※おにぎりの味…のりたま、ゆかり、わかめ等

提供時間目安：調理開始後から約12分

660 円



付け合わせは日替わりです

### おにぎり単品

数量限定（無くなり次第終了）

塩むすび（能登塩）	275 円	（テイクアウト 270 円）
中島菜ちりめん	330 円	（テイクアウト 324 円）
海苔と塩	330 円	（テイクアウト 324 円）
太白おぼろ	330 円	（テイクアウト 324 円）
炙おにぎり	385 円	（テイクアウト 378 円）



### 一品・おつまみ

能登いか焼き塩辛	770 円
2種盛り（ほたるい金沢醤油漬・他）	660 円

### 瓶ビール・ハイボール

アサヒスーパードライ 330ml	550 円
サッポロ黒ラベル 330ml	550 円
金沢百万石ペールエール 330ml	770 円
ブラックニッカハイボール（レモンフレーバー）	660 円

### 日本酒

加賀鳶 純米吟醸（福光屋）180ml	770 円
黒帯 悠々（福光屋）180ml	660 円

### ソフトドリンク・ノンアルコール

アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール）	440 円
ジンジャーエール	330 円
ジュース（オレンジ・アップル）	330 円
ウーロン茶	330 円
アイスコーヒー	440 円

※価格はすべて税込みです。（2024.10.18 更新）

# ごはんとうしおやの3つのこだわり

～当店のコンセプトは、美味しい魚と美味しいごはんをシンプルに味わっていただくこと～

## 「米」

美味しい焼き魚には美味しいごはんが必須。創業150年、米のプロフェッショナルである野々市市の「米屋」さんが厳選する県内の本当においしいお米をチョイス。門前米コシヒカリや白山米、珠洲のひとめぼれなど、その年の収穫状況に応じて厳選してまいります。



## 「魚」

漬け魚や一夜干、たたきやホタルイカなど、石川をメインに国内外の上質な魚介を厳選しています。定食の鰯かまは、濃厚な脂で上質な養殖ブリを使用し、リピーターも大変多くご好評を頂いております。冬には脂がしっかりとった天然寒ブリを使用したメニューも登場します。

## 「調味料と水」

メニュー各種に使用される調味料にもこだわります。能登の揚げ浜塩、いしる、大野醤油、味噌など調味料はほとんどが地場のもの。添加物で甘みや旨味をつけるのではなく、昔ながらの調味料で魚本来の美味しさを引き出すように努めています。水は霊峰白山伏流水を使用しています。



### 店内の漬け魚・一夜干も定食に！

店内物販コーナー（冷凍）のお魚もオーダーストップ前なら焼きます。販売価格（店内飲食時は税率10%）に550円プラスで定食にできます！お気軽にどうぞ。※解凍と焼き時間合わせて15分ほど頂きます。

### 小鉢について

写真の小鉢は「加賀五彩漬」です。店内物販コーナーでお求めいただけます。なお、小鉢の内容は日替わりとなっており、煮物や和え物など曜日や季節によりランダムに創作しております。



### お味噌汁について

金沢大野の味噌、お出汁のプロ「福島鯉」さんの厳選だし。水は霊峰白山の伏流水（地下水）を使用。具材は日替わりで「加賀麩不室屋」さんのお手毬麩や、能登わかめ、岩のり、あおさなど、石川づくし！



### テイクアウトやお弁当も可能です。

ほとんどのメニューのテイクアウトが可能です。食べきれなかった分のお持ち帰りも可能です。（※容器代各54円を別途申し受けます。テイクアウトは税率8%です）