金澤食談

ねまる

寄宴寛寛



鱈子付け
690円(税込759円)

冬のおしながき



旬のお造り三種盛り
1,100円(税込1,210円)

鍋料理



牡蠣味噌鍋
1,500円(税込1,650円)

あったか

人気

鱈ちり鍋
1,500円(税込1,650円)



漁港直送

石川県産

香箱蟹
1,890円(税込2,079円)

11月6日解禁!!



鱈白子ポン酢
990円(税込1,089円)



冬の珍味

あん肝
690円(税込759円)



鱈汁
380円(税込418円)



カニ雑炊
990円(税込1,089円)

洋食



大人様ランチ
1,890円(税込2,079円)

大海老フライに、精肉店特製のジューシーハンバーグ。憧れだったローストビーフサラダ、昔ながらのナポリタン、満足感たっぷりのオムカレー、締めは定番のプリンアラモード。幼い日の外食のワクワクを、一つのプレートにぎゅっと集めました。



チーズハンバーグ
890円(税込979円)

焼物



鱈白子焼
990円(税込1,089円)



鰤かま塩焼き
1,190円(税込1,309円)



純けい鉄板焼き
890円(税込979円)

寿司



鱈白子軍艦
527円(税込579円)



かに押し寿司
790円(税込869円)

濃厚な旨みがたまらない、
心温まる贅沢。

あつあつ



カニグラタン
1,090円(税込1,199円)

濃厚なカニの旨味がとろける、
贅沢な一品。



カニのカルボナーラ
1,355円(税込1,490円)



サーモンクリームチーズ
300円(税込330円)



しめ鯖の押し寿司
445円(税込489円)



梅貝
445円(税込489円)

※仕入れによって内容が一部変更になる場合がございます。

金澤食談 ねまる 寄席寛題

90分飲み放題付き 冬の居酒屋コース

2名様よりご注文できます

※画像は4人前です

おひとり様

お料理 2,200円 + 飲み放題 1,800円

4,000円（税込 4,400円）

お料理のみもご注文いただけます
おひとり様 2,200円(税込2,420円)
※飲み放題のみのご注文はできません



飲み放題メニュー

ビール（生・瓶）
ハイボール
各種チューハイ
日本酒（熱燗・ぬる燗・ひや）
ワイン（赤・白） 焼酎（麦・芋）
ノンアルコールビール
各種ソフトドリンク

- グラス交換制となります。
- 飲み放題は、同一グループ全員の注文が必要です。
- 最終開始時間は、21時30分です。

飲み放題のみのご注文は承っておりません。

※小人（4歳～小学生）は550円です。※中高生は1,100円です。

お品書き

先付	枝豆
造り	刺身三種盛り
焼物	焼き鳥二種
温物	おでん二種
揚物	カキフライ&ポテト
冷菜	シーザーサラダ

造り



梅貝（ばいがい）造り
990円（税込1,089円）



しめ鯖（さば）造り
720円（税込792円）

新鮮



脂のってます

鰤（ぶり）造り
990円（税込1,089円）



海老マヨ
900円（税込990円）



甘海老唐揚げ
690円（税込759円）



ハムカツ
1個 275円（税込302円）
2個 535円（税込588円）

揚物



鱈（たら）白子天ぷら
990円（税込1,089円）



カキフライ
990円（税込1,089円）



新商品

紅ショウガ天ぷら
380円（税込418円）

デザート



フルーツ3種
490円（税込539円）

※仕入れによって内容が一部変更になる場合がございます。