



おいづかき

生もの・酢のもの

金額は税込表示

鰯の刺身	特上の鰯が入荷しなければおつくり出来ません。鰯の旨さを堪能できる一品。	935円
鰯のたたき	山芋と長ネギ、万能ネギ、しょうがと和えました。おしょうゆか塩ゴマ油で。	935円
鰯の梅たたき	梅、山芋、ネギと和えた鰯をわさび醤油でどうぞ。	935円
鰯の南蛮漬	定番の一品。唐揚げ鰯を南蛮酢で。	715円
黒もずく	石川県の北部、奥能登の太もずく。しっかりした歯ごたえが特長です。	770円
鰯サラダユッケ	鰯とサラダを甘辛いごまじょうゆで和えて。	935円
季節の野菜サラダ	旬の野菜をたっぷり。鰯組特製のドレッシングで。季節により内容が変わります。	880円

揚げもの、煮もの

鰯の骨せんべい	鰯の骨の唐揚げ。丁寧におつくりしています。お子様にも人気。	495円
鰯のフライ	サクサク、カリッと香ばしい衣とふっくらした身。 大羽鰯の一匹分を3、4切れにしてあります。いしるマヨネーズで。	935円
鰯のハンバーグ	重ね煮した野菜がたっぷりのヘルシーな鰯のハンバーグ。トマトソースで。	935円
鰯梅しそ春まき	鰯と梅としその相性はバッチリ。春巻きのパリパリ感は食欲をそそります。レモンを絞って。	825円
つみれ団子のおみそ汁	煮干しの出しがきいた味噌汁に鰯たっぷりのつみれ団子。ご飯ものといっしょに。	605円
鰯つみれ鍋	鰯組の命の出し、身体に染み渡る滋味深いスープ。 鰯のつみれと豆腐、熱々をお召し上がりください。	935円

焼きもの

鰯の塩焼	脂ののった鮮度のよい鰯を厳選。 鰯のサイズによりお値段が変わります。スタッフにお声かけください。	715～1,210円
鰯明太焼	自家製、選りすぐりの大羽鰯を明太子に漬けて焼きました。 鰯のサイズによりお値段が変わります。スタッフにお声かけください。	1,320～2,145円
こんかいわし	北陸地方の保存食の鰯の糠漬け。しょっからいので少しづつお召し上がりください。	495円

ごはんもの

鰯のにぎり寿し	店主がヨシ!と思う鰯がないときは握りません。さばきたてを握ります。 厳選した鰯の上品な脂はリピート間違いなし。	935円
鰯ばってら寿し	酢×鰯の押しずし。生姜がアクセント!	715円
鰯のひつまぶし	特製無添加醤油のたれで焼いた鰯をご飯にのせて。	930円

コース料理

鰯コース (当日でも承ります)	お通し、鰯南蛮漬け、お造り、鰯つみれ鍋、鰯塩焼、ごはんもの ※お料理の内容は季節、その日の漁によっても変更があります。 ※ご予約の場合、ご希望の予算に応じてご用意させていただきます。	4,000円
--------------------	---	--------

日本酒・地酒

北陸を中心に、鰯に合うものを取り揃えております。
鰯料理に合わせた北陸以外のお酒も店主が厳選しご用意しています。

ご予約・お問い合わせ

金沢・片町 いわし料理 **鰯組** 石川県金沢市片町1-7-13 ☎076-224-1493

◎営業時間/16:30~22:00(L.O/21:00) ※鰯がなくなり次第終了。

◎定休日/日曜日(ただし連休の場合は最終の休日) ※鰯の入荷がない日はお休み。

2021年 8月現在