

旬の素材をシンプルに調理する
それが弊店のモットーです



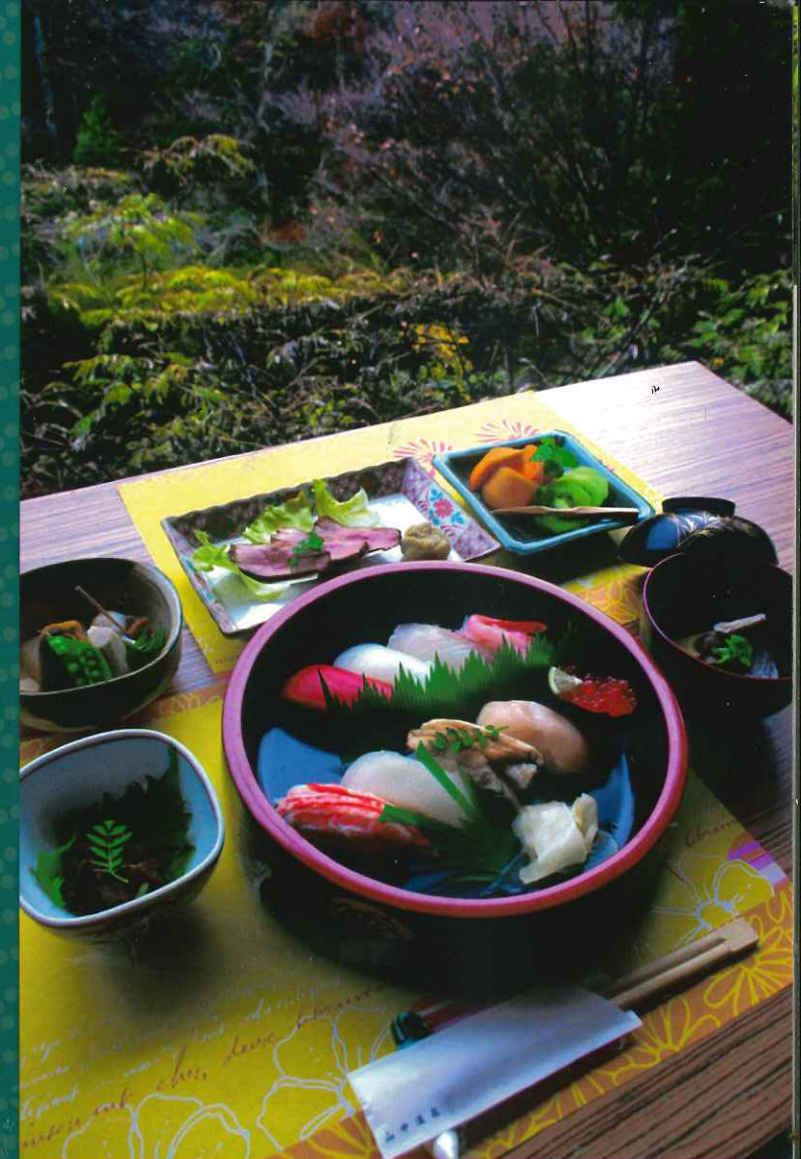
- 標記料金は消費税込みです。
- 掲載メニューのほか、ご予算に応じた商品も準備致しております。
- 入荷状況により、写真の商品構成と異なる場合がありますので、ご了承ください。
- 昼食弁当、料理の配達、オードブルはご予約のみ、とさせていただきます。
- 恐縮ながら、予約は前日の14時までをお願いいたします。
- 掲載の商品・金額は2025年（令和7年）8月現在のものです。

山中温泉で過ごす楽しさを、お食事で表現いたしました。近海の海の幸と、地元山の幸とが合う食の醍醐味。お寿司がにぎり寿司と海鮮ちらし寿司の2種類がございます。冷凍、レトルトはほとんど使いません。したがって、食材は季節やその時の入荷状況により、かなり異なります。また、予約は一日前をお願いいたします。

¥6,000

海鮮御膳
奥の細道

海鮮御膳
山中道



忘れしやんすな 山中道を

東や松山 西や薬師

山中節にもうたわれた東山は、別名「松山」と言われています。その名の通り、稜線や山肌は松におおわれています。東山神社が鎮座する参道は、かつて松の並木道でした。この風景は五十年前の様子で、両脇の松の木は今は枯れてありません。それでも、山道を歩きながら、途中でお弁当を広げた記憶がよみがえります。その懐かしい思い出をたどりながら調理をしました。

Yamanakabushi



Matsuo Basho

行脚の愉しみここにあり！

松尾芭蕉

元禄2年山中温泉に長期滞在した松尾芭蕉は、黒谷橋を訪れました。そのときの風景が大変気に入り、「行脚の愉しみここにあり」と思わず手を叩いて叫んだとか。今この地には俳聖を祀る芭蕉堂が、ひっそりと佇んでいます。そのかたわらを通りすぎ、松山の坂道を登ると東山神社へいたします。芭蕉と山中節、何か不思議な関係があるようですね。

四季

の味を食卓に
おとどけします

寿司松花堂

¥3,500 ~

寿司のかわりにご飯に替えることもできます。その際には、向付にお造りをつけるなど、色々なバリエーションをお楽しみいただけます。



奥の細道弁当

芭蕉 ¥3,000

曾良 ¥2,300

芭蕉はお造りが入ります。また、コンパクトサイズのミニお弁当も準備いたしております。(¥1,800)



オードブル

(5人前)

¥7,500 ~

人が集うとき、食事を囲んでの楽しい語らいの場を提供します。季節の食材をひとつのオードブル皿に盛り込みました。サンプルは5人前です。



定番のお品書き

お寿司

盛合せ寿司	¥ 1,800
にぎり寿司	¥ 2,400
上にぎり	¥ 3,500
上盛合	¥ 3,200
ちらし並	¥ 2,500
ちらし上	¥ 3,200
イナリ(10個)	¥ 1,000
太巻	¥ 1,000
鉄火巻	¥ 800
細巻(干瓢・カッパ	¥ 500 ~
梅しそ・おしんこ等)	

にぎり寿司

弊店のイチオシ人気メニューです。
季節やその時の市場での入荷状況
等により、内容は多少変わります。



*What a marvelous meal!
And have a nice time!!*



お飲物

ビール(大ビン)	¥ 1,000
ビール(生中)	¥ 800
ビール(生大)	¥ 900
酒(小・1合)	¥ 900
酒(大・2合)	¥ 1,700
冷酒(グラス)	¥ 900~
冷酒(4合)	¥ 5,000~
焼酎水割	¥ 900~
焼酎炭酸割	¥ 900~
ハイボール	¥ 900~
ノンアルコール	¥ 600
烏龍茶	¥ 400
サイダー・コーラ	¥ 500
ジュース	
ジンジャーエール	



グルメのふるさと、山中温泉

橋立港などの名だたる漁港と里山の間に位置し、
海の幸と山の幸が出会う里、それが山中温泉です。

寿司仕出しセット

お寿司をメインにした会席料理を
ひとつのパッケージに詰め込みま
した。内容はその時々のお荷状況
等により変わります。

¥ 6,000



寿司仕出しセット・ミニ

寿司仕出しセットのコンパクト版です。

¥ 4,500



寿司仕出しセットはいずれも前日午後2時までに
お申込みくださいますよう、お願い申し上げます。

旬 彩 譜

令和七年
お品書き



寿司・料理
左らく

〒 922-0115 石川県加賀市山中温泉本町2丁目ソ40
Phone 0761(78)1315 : E-mail pisces@kaga-tv.com