

回転寿司を徹底解剖!



金沢まいもん寿司
駅西本店

11:00~14:00 (平日のみ)



まいもんプレミアムランチ
2,052円
(握り12貫、あら汁)

中トロ、生イカ、ウニなど厳選した贅沢なネタがたっぷり詰まっている。食べ応え十分な名物あら汁も人気だ。

コスパ最高

おすすめランチ



かがやき三味 1,080円

大トロ、特大赤エビ、ノドグロが乗った見た目も味も華やかな一皿。塩や醤油など異なる食べ方で楽しめるのも魅力。

珠玉の

三点盛り



レインボーロール 594円

数種類のネタの味が口の中で広がる、知る人ぞ知る人気の裏メニュー。

個性が光る

オリジナル



能登生さば 399円

能登で獲れた新鮮な生サバは身がしっかりと締まり、脂も甘味がある。

見つけたら即オーダー

レアネタ



真鱈白子汁 486円

プリプリとした新鮮な白子をふんだんに使用。濃厚な白子の旨味が溶け出す。

こだわりの

サイドメニュー

解剖!



金沢



金沢まいもん寿司 駅西本店

吟味した稀少な鮮魚で魅了。

良質な魚介を求めて石川県内の市場はもちろん、築地へも足を運ぶという、一切妥協のない仕入れが自慢。塩のみで味わう握りや、貝尽くしの握りなど、新鮮だからこそ味わえる素材本来の魅力が詰まったメニューが揃う。焼き立て熱々の自家製玉子焼きも人気の品だ。



金沢市駅西新町3-20-7
☎076-234-1144
営/11:00~21:30
※土・日・祝~22:00
休/なし 席/カウン
ター14席、他63席
P/あり

ランチメニュー/1,000円~ 平均予算/2,800円~
一皿あたり/129円~1,080円 カード/可

魅力 寿司の可能性を広げる技術。



同店のカリキュラムの一つに、寿司マイスター制度があり、日々技術に磨きを掛けている。

魅力 女性職人の貴重な視点。



貴重な女性の職人が在籍している。そのため、メニューや接客においても女性ならではの意見が生きている。

スタッフ
美行千尋さん