

上：その日の仕入れにより、旬のおすすめ魚介類を盛り込む、地魚たっぷり寿司十貫(3,218円)。下：能登の魚盛「いしる」に漬けたイカを、バターを引いた陶板できつと焼いて頂く、鳥賊のいしるバター焼き(950円)。香ばしい匂いが食欲をそそる。



捕れたての魚介を
あらゆる調理法で



5/5

鮮度抜群の地魚が豊富

金沢寿司割烹 魚匠庵

広い店内には、大きなカウンターのほか仕切られた小上がりや座敷もあり、少人数でも気兼ねなく楽しめる。魚介の鮮度に特にこだわり、常に7~8軒の魚商と取り引きをして、新鮮なものだけを仕入れている。「おいしい地魚を食べたい方は是非いらしてください。豊富な魚を色々な料理でご用意します」と、店長。dが
なぞわすしかっぽう ぎょしょう
あん 金沢市駅西新町3-13-17
 0120-2-86037 11時30分～
15時、17時30分～22時30分※
ともに30分前L.O。(元日休)



1：板前との会話を楽しみたいなら、ぜひカウンターへ。「魚の種類と鮮度はどこにも負けません」と店長の渡部さん。2：寿司を握る板前の手さばきが楽しめる、大きなカウンター。3：店舗は、落ち着いた雰囲気のため。4：新鮮な魚介を盛り合わせた、魚匠庵お造り6点盛り(2,570円)。