

[アクセス]

- 加賀ICより約10分
- 片山津ICより約15分
- 加賀温泉駅より約5分
- 小松空港より約30分
- 片山津温泉から約15分
- 山代温泉から約10分
- 山中温泉から約15分



北陸三県の
ほぼ真ん中に位置し、
観光地へのアクセスも良好です。
個人から団体のお客様まで
幅広くお待ちしております。

心も満たす優雅な膳

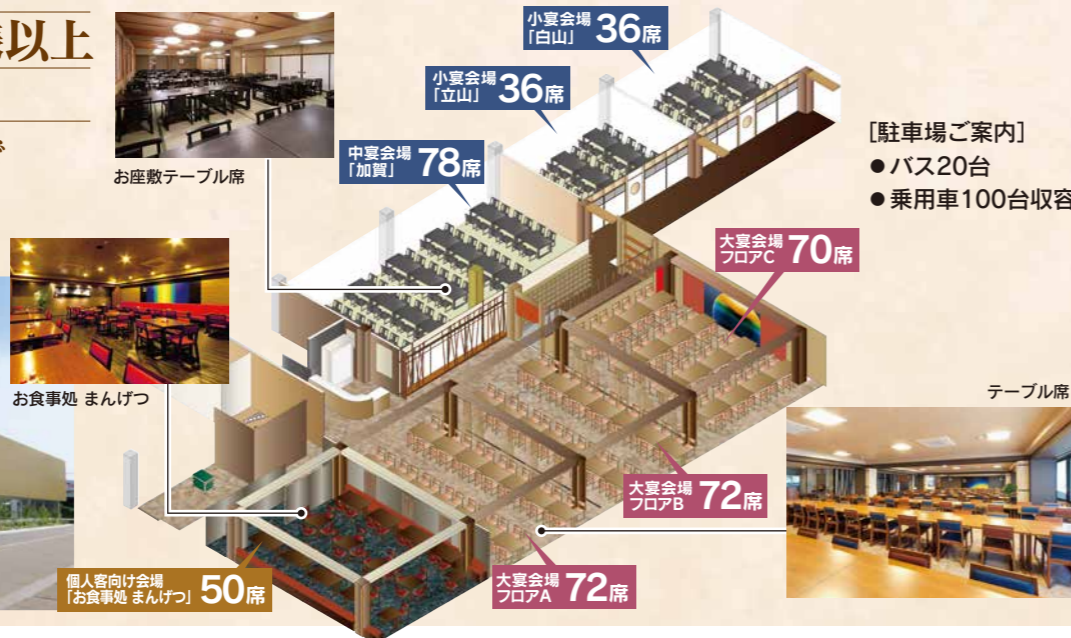


Restaurant Menu



北陸最大級400名様以上
取容大レストラン!

全席イス・テーブル席なので
ゆったりお食事を
お楽しみいただけます。



[駐車場ご案内]
●バス20台
●乗用車100台収容

九谷満月 TEL 0761-77-2121 FAX 0761-77-2124
〒922-8566 石川県加賀市中代町ル 95-2 E-mail info@mangetsu.co.jp 九谷満月



釜飯御膳

優雅な九谷焼の豆皿に乗ったおばんざいの数々と、炊きたてホクホクの釜飯をどうぞ召し上がれ。

9種のおばんざい
+
選べる釜飯御膳

満月

2,500円(税別)
[税込2,750円]

おしながき

- 選べる釜飯
- 9種のおばんざい
 - ①なすのオランダ煮和牛肉味噌のせ
 - ②お刺身3種
・甘エビ・ブリ・イカの干切り
・あしらい一式
 - ③加賀治部煮
 - ④香の物
 - ⑤旬の魚介南蛮漬け
 - ⑥サバのへしこ焼き
能登卵の玉子焼き
 - ⑦鴨の味噌漬け炙り
葉物からし和え
 - ⑧まくろの握り寿司
 - ⑨加賀棒茶のロールケーキ
- お吸物



Mangetsu



おしながき

- 選べる釜飯
- 6種のおばんざい
 - ①なすのオランダ煮和牛肉味噌のせ
 - ②お刺身3種
・甘エビ・ブリ・イカの干切り
・あしらい一式
 - ③加賀治部煮
 - ④香の物
 - ⑤旬の魚介南蛮漬け
 - ⑥サバのへしこ焼き
能登卵の玉子焼き
- お吸物

Hangetsu



6種のおばんざい
+
選べる釜飯御膳

半月

2,000円(税別)
[税込2,200円]

3種のおばんざい
+
選べる釜飯御膳

三日月

1,500円(税別)
[税込1,650円]

おしながき

- 選べる釜飯
- 3種のおばんざい
 - ①なすのオランダ煮和牛肉味噌のせ
 - ②お刺身3種
・甘エビ・ブリ・イカの干切り
・あしらい一式
 - ③加賀治部煮
- お吸物

Mikazuki



選べる釜飯

- 標準は「鶏五目の和風ガラだし釜飯」をご用意します。
- 下記の9つの釜飯より1つお選び頂けます。
- 同一グループ・団体様は一種類でお願い致します。

鶏五目の和風ガラだし釜飯

鶏



追加料金
+0円(税別)
[税込0円]

天然フグ使用炙りフグあごだし釜飯

ふぐ



追加料金
+500円(税別)
[税込550円]

※具材別皿提供

加賀生姜醤油入り炙りブリの釜飯

鮓



追加料金
+500円(税別)
[税込550円]

※具材別皿提供

生甘海老のせ濃厚海老味噌の釜飯

甘海老



追加料金
+700円(税別)
[税込770円]

※具材別皿提供

炙りのどごろ五目釜飯

のどごろ



追加料金
+1,000円(税別)
[税込1,100円]

たっぷりカニ身! 蟹味噌入りカニ釜飯

蟹



追加料金
+1,000円(税別)
[税込1,100円]

香箱蟹一杯使用加賀カニ釜飯

香箱蟹



追加料金
+1,500円(税別)
[税込1,650円]

能登牛使用牛すき焼き釜飯

能登牛



追加料金
+1,500円(税別)
[税込1,650円]

春夏秋冬 季節の釜飯

季節



季節の旬の食材を使った釜飯です
※写真はイメージです
※内容の詳細はお問い合わせください

追加料金
+500円(税別)
[税込550円~]

Option!

おすすめオプション!

旨だし茶漬けセット

九谷満月特製の旨だしを注げば、の美味しいお茶漬けが出来上がり。釜飯を1度で2度美味しくいただける嬉しいオプション。(旨だし+葉味付き)
※セットメニューは同一グループ・人数分のご注文をお願い致します。

追加料金
+300円(税別)
[税込330円]

石川県ブランド米
「ひやくまん穀」使用
白米の釜飯



追加料金
+0円(税別)
[税込0円]



※写真はイメージです