

穏やかな空間で
おとなごはん



ハスの上に鎮座する加賀れんこんのフリット

ENSO L'asymétrie du calme

賑わいの繁華街片町通りから一歩入った、迷路のような狭い路地に立つ隠れ家的なレストラン。住宅街に溶け込むようにあるため、うっかり通り過ぎてしまうほど看板も目立たない。昭和初期に建てられたという洋裁学校の洋館をリノベーションした店内は、北欧風スタイルの空間に、シンプルなオープンキッチンとテーブルが4つある。席に着くとまずは名刺大の紙に書いたイラストが数枚、木に貼り付けて運ばれてくる。今日の料理の食材というのだが、さあこれから始まるショーのような料理に期待が膨らむ一瞬だ。

欧州で経験を積んだオーナーシェフの土井さんが、石川や北陸の食材のみならず日本全国から選りすぐった食材を集め、季節の料理で楽しませてくれる。器もかりで、料理と器が1枚のアートのように目の前に出され、あっと驚きの声も聞かれる。選んでくれるワインとのリアージュも最高で、2016年のオープン以来、ゲストを魅了し続けている。



ENSO L'asymétrie du calme

●エンソ ラシメトリー ドゥ カルム

☎ 076-208-4052

住 金沢市池田町4番丁33

営 11:30~13:30LO、18:00~21:00LO

休 月曜(祝日の場合は翌日) P なし

席 16席 ※要予約

予 昼 7,000円~、夜 1万円~



オープンキッチンのあるレトロな店内

意表を突く独創的なフレンチを味わう



焼き上げた鶏皮とチョコレートを合わせた一品、チキンスキン

穏やかな空間で
おとなごはん



イカ墨シャーベットの茶碗蒸し、トリュフ入りさつま揚げ、菜の花おひたしキャビア添えなどの八寸

創意と高揚感が出逢う特等席

金澤 せつ理

令和元年11月、食通たちの注目を集め、開店したカウンター割烹「金澤せつ理」。元「つる幸」二代目の河田康雄さんが、ミシュラン二つ星を始め、これまでの功績や邂逅をいしずえに、新境地をひらく。人の変化と不変、森羅万象を司る『摂理』を店名としたのも、つる幸とご最良とのエピソードに由来している。

河田さんの本領といえば、お客をわくわくさせる意外性だろう。トリュフやブルーチーズといった日本料理の枠にとられない素材使い、イカ墨やカニ味噌のシャーベットを餡にする茶碗蒸しや、大葉に寝かせた白身魚の造りなど独創性も豊か。

「自分が食べたいものをつくることを大切にしています、お客様目線で、ですね。それに料理人として、さらに勉強したいし、楽しい思いもしたい。そういう意義のある料理をお出ししたい」

献立は全8品のおまかせ。河田さんの仕事を眺める清澄な空間で、口福の歓びに浸ることができる。



金澤せつ理
●かなざわ せつり
☎ 076-264-2375
🏠 金沢市高岡町4-5
🕒 18:30~22:00(要予約)
📅 日曜 P なし
👥 カウンター6席、個室4席
👉 予 夜 2万790円~



清々しい印象を醸すヒノキのカウンター、網代天井など伝統的な内装



焼き物は能登牛の鉄焼き、ワイン風味の鴨ロース。
造りは、ナメラ(キジハタ)ひと塩、地物のポタンエビなど

穏やかな空間で
おとなごはん



柚子釜と鴨のくわ焼き

割烹 利久

「お昼も夜も一回一回、全力。くたくたになります。こんなに精一杯やっているのは私ぐらいじゃないか、と思ってしまうほど」
人懐こい笑顔に、料理への一途さがにじむ。
昼席は和点心とコース料理、夜席はコース料理がある。その献立は、カキの伝法焼きやカモの鉄焼きなど、日本料理の伝統を尊び、素材を生かし、季節を表現し、心身にしみわたる味わい。外観は格式高い印象だが、その実は、気取らずに寛げる雰囲気。日々の騒がしさを離れ、親しい人たちとともに訪れたい一軒だ。



割烹利久

- かっぱろりきゅう
- ☎ 076-247-4111
- 🏠 金沢市有松4-13-37
- 🕒 11:45~14:30、17:00~21:00(要予約)
- 📅 木曜 P 8台
- 👥 座敷3室、椅子席2室
- 📄 予 昼 3,300円~、日曜祝日の昼は 6,050円~
夜 8,470円~



冬支度をすませた灯籠や手水鉢、万両や南天などの庭木を眺める萩の間

心入れの膳にほっと安らぐ、季節の座敷

金沢市郊外に数寄屋造りの店を構えて28年。露地を擁する座敷の風情や四季折々を映した日本料理が地元から愛顧されてきた。

店主の高田和名利さんは、「自分の好きに選びたいから」と、毎日、市場へ出向き、器とのバランスを計りながら食材を仕入れる。ご常連には飽きさせないように、新規のお客には再度の来店があるように、と腐心する。



カキ伝法焼きの柚子釜やカモの鉄焼き、野菜をたっぷり添えたブリの酒粕煮の鍋、と冬の食材勢ぞろい

穏やかな空間で
おとなごはん



お客が料理のみに向き合えるように、と装飾を削いだカウンター席。檜の一枚板が美しい

心を揺さぶる、**潔く、正統なる料理**

料理 小松

引き戸を開け、白木のカウンター席へと進めば、清々しく凛とした空気が満ちる。「美味しいもの」との邂逅に期待がふくらむ。平成28年にミシュラン二つ星を得、29年8月には隣町より移転、店主の小松隆行さんは念願だった一軒家の店を構えた。

「日本料理の本質は、削ぎおとすことです」と慎ましくも気骨のある言葉。旬の美味しいものを選びすぎり、素材を生かす。良い器とのバランスを量る。飾り立てない。今日たどり着いた、小松の料理”だ。

コースには折々の「スペシャリティ」が入る。たとえば冬の11月から2月ならば、蕪や白子などの煮物。日本料理の原点「だし」の加減、そして料理人の勘と腕が如実に表れる煮物は「献立の華」ということ。什器の収集にも傾倒しており、小松さんの好みを知る金沢の古美術商、京都や唐津などの道具屋が定期的に訪れる。季節が巡るごとにその席が恋しくなる、そんな求心力のある一軒である。



料理小松

- りょうりこまつ
- ☎ 076-224-0118
- 🏠 金沢市幸町11-29
- 🕒 18:00~20:00LO
- 📅 日曜、第3月曜 P なし
- 👥 カウンター8席
- 📄 予 夜 2万円～ ※完全予約制



大通りから小路に入った閑静な場所にあり、まさに隠れ家のように



酒肴の一例、食感を生かして仕上げた「白子の含め煮」、絶妙な時間で煮詰めた「鮫肝のうま煮」。器は中国・明時代の古染付

穏やかな空間で
おとなごはん



蒔絵の膳に春の景色が広がる華やかな八寸

金沢の繊細な旬をたっぷり味わう



筍をかたどった器にのどぐろと筍の炊き合わせが

割烹 いけ森

金沢・片町で親しまれてきた「割烹いけ森」が、平成28年10月、玉川図書館のそばに移転した。

靴を脱いで上がる店内にはカウンター席と個室があり、小ぢんまりと落ち着いた雰囲気。店主の池森さんは、自ら毎日近江町市場に足を運び、素材を選ぶスタイルは変わらず。仕込みからすべて妥協を許さない料理もそのまま、一つひとつに繊細な包丁の技が冴えわたる。

吟味されたその味もさることながら、一幅の絵のように眺められる盛り付けもまた見事。「器も料理もいろいろ変わらないと面白くないでしょ」と、話す人なつっこい笑顔が印象的だ。景色、香り、食感、そして余韻と、一箸ごとにストーリーが展開していくような逸品をぜひ味わいたい。コース料理8800円、要予約。



割烹いけ森

●かっぱう いけもり

☎ 076-231-0498

住 金沢市芳斉1丁目6-11-6

営 18:00~21:00L

休 日曜、祝日 P なし

席 カウンター5席、個室3室(2~8名)

予 夜 8,800円~



どこかほっとする店内は廊下もカウンターも畳敷き



小ぢんまりとした店内

割烹 ゆづる

金沢の有名料亭や寿司店などで腕を磨いた店主の平井さん。地元の食材にこだわり、近江町市場に出かけ吟味して仕入れるほか、春なら山に分け入りコゴミやコシアブラなどの山菜を採り、竹の子を掘る。秋はキノコ採り、さらに海釣りにも出かけ、その成果を献立に生かす。

毎日の仕入れや仕込みのほか、清らかな湧水を汲むのも日課で、それは手削りするカツオ節のダシにも生かされている。「今日は気に入った皿が手に入ったから、何を盛り付けようかワクワクする」。そんな具合に、何事にも楽しんで挑戦する平井さんの料理は、和食の基本をしっかり守りつつもひらめきとアイデアに満ちている。

夫婦で営むため、目の届く範囲でもてなしをしたいと、店内は10席。料理はおまかせコースのみで8500円〜、要予約。



割烹ゆづる

●かっぱう ゆづる

☎ 076-255-3780

住 金沢市片町1-8-1 片町シャンテビル1F

営 18:00~21:00L

休 日曜、祝日 P なし

席 カウンター4席、テーブル6席

予 夜 8,500円〜



山で手に入れた自然の葉っぱも活やく

仕込みにじっくり時間をかける和食処

穏やかな空間で
おとなごはん



山菜と湯葉と雲丹の土佐酢