

P16

石川県 / 加賀市

片山津温泉

かたやまづおんせん



P18

石川県 / 白山市

白山麓

はくさんろく



P20

石川県 / 輪島市

輪島朝市

わじまあさいち



P22

富山県 / 富山市

岩瀬

いわせ



P24

福井県 / 敦賀市

敦賀

つるが

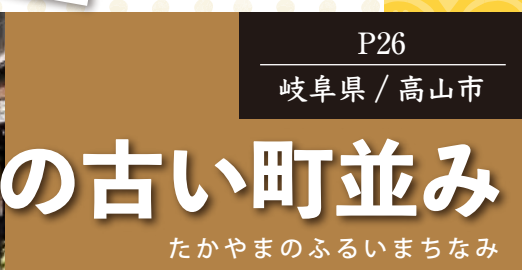


P26

岐阜県 / 高山市

高山の古い町並み

たかやまのふるいまちなみ



北陸

+高山

とっておきの魅力エリアを散策

「冬でも元気に闊歩」

ライターおすすめの

今年の冬の積雪状況はどうでしょうか？

さて今回は冬の散策がテーマです。寒くても雪深くても、フリースやダウン、手袋、帽子などの暖かい格好で、冬タイヤに履き替えてスコップと長靴を積んで出かけてみませんか？

※この情報は2021年11月現在のものです。新型コロナなどの状況により、紹介内容と異なる場合もあります。お出かけの際はあらかじめご確認ください。

※GW、夏休み、年末年始の休みについては省略しています。 ※入館料等は大人1名の料金を紹介しています。

片山津温泉

柴山瀉のほとりに広がる温泉街
かたやまづおんせん

金沢駅から約45km



加賀温泉郷の一つに数えられる温泉地。穏やかな柴山瀉越しに霊峰白山を望む豊かな風景と、瀉の湖底から湧出する源泉が人々を癒す。泉源地のある湯の元公園周辺は総湯や飲食店が集まる温泉街の中心地で、瀉の周囲には科学館や源平合戦の戦場地などが点在。散策にはレンタサイクルや二人乗り電気自動車「温(ぬく)モビ」を利用しよう。

【観光に関するお問い合わせ】
片山津温泉観光協会
☎0761-74-1123



①柴山瀉には温泉の伝説にまつわる弁財天と龍神様を祀る浮御堂が浮かぶ。その右奥は毎時に噴き上がる大噴水 ②まるで柴山瀉の湖面と一体化したような立ち寄り温泉、片山津温泉総湯 ③縁側に腰掛けるような感覚で足湯を楽しめる足の湯えんがわ ④世界で初めて人工的に雪の結晶を作り出した片山津出身の科学者の業績を紹介する中谷宇吉郎雪の科学館 ⑤片山津温泉の守護寺・愛染寺は縁結びの寺としても知られる。びったりはまるハート型をはめ込む一心絵馬1000円で恋愛祈願を



カフェと温泉で一日ゆっくり過ごす

総湯

片山津温泉総湯 ●かたやまづおんせんそうゆ

ガラス張りのモダンデザインが目を引く総湯。館内には誰でも利用できる片山津温泉の共同浴場とカフェを併設。浴場は、柴山瀉に臨む瀉の湯と緑の林を眺める森の湯があり、男女日替り。湯上がりには瀉を眺めるカフェでひと息つきたい。※現在、カフェでは加賀パフェの提供はしていない。

☎ 0761-74-0550
住 加賀市片山津温泉乙65-2
料 入浴460円
時 6時～22時
(カフェは10時～16時)
休 無休(臨時休館あり)



一面ガラス張りなので、片山津の自然と一体化するような開放感がある

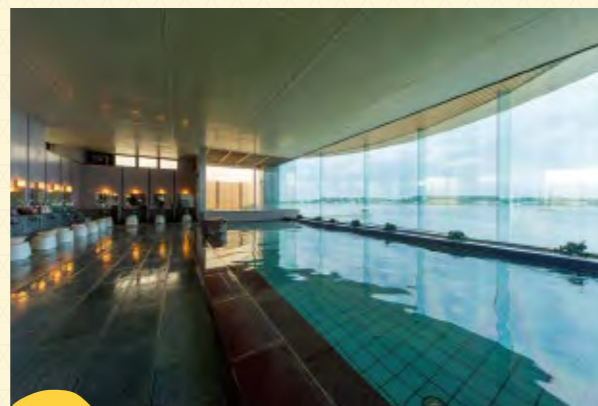


カフェはドリンクが中心



暖かい晴れた日には屋上テラスがおすすめ

柴山瀉の絶景と伝統のもてなし



パノラマ状の窓から柴山瀉の向こう白山連峰が眺められる大浴場

湖畔の宿 森本

●こほんのやど もりもと

浮御堂の浮かぶ湖畔を間近に臨む明治25年創業の宿。窓外の柴山瀉と一体化するような広がりのある大浴場で片山津の湯を満喫したら、のどぐろやか二、能登牛まで海の幸にも山の幸にも恵まれた北陸の季節の食材を堪能。客室は眺めの良い「紫水館 角」、和モダンの「閑雲」、源泉掛け流しの岩風呂付客室などから選べる。

☎ 0761-74-0660 住 加賀市片山津温泉乙63-1
料 1泊2食付2万7650円～ 時 IN15時/OUT10時



料理長が腕を振るう会席料理を地酒とともに味わいたい



純和風のしつらえと細部に女将のおもてなしの心を感じる客室

柴山瀉の湖面を移す晶子染めを体験

体験

芸妓検番「花館」 ●げいぎけんぱん「はなやかた」

温泉街で華やかに存在感を放つべながら格子の和風建築。大正9年築、かつて芸妓が踊りや三味線の稽古場として使用した検番で、折り上げ天井やつややかに光る舞台が往時をしのばせる2階の大ホールなど、館内の見学は自由。片山津の温泉と湖底の泥で絹を染める晶子染めや加賀伝統工芸の水引づくりなどの体験も楽しめる。



絞りの要領で生地に模様をつけてから源泉と泥を揉み込むと、グレーがかった薄紫に染まる



かつての賑わいを想像させる色鮮やかなべながら格子

☎ 0761-74-7778(月～金曜) 住 加賀市片山津温泉モ2-2
料 入館無料、晶子染めは1000円～、水引づくりは1500円～
時 9～16時、体験は10～16時(12～13時は休み)
休 年末年始

温泉旅館

かのや光楽苑

●かのやこうらくえん

2022年で創業110年を迎える旅館。温泉街で随一の源泉量を誇り、「胃腸の湯」として知られる片山津温泉の源泉を飲泉できる数少ない場所の一つ。落ち着いた佇まいの客室は全室レイクビューで、湖上に噴き上がる大噴水を眺められる。地元の食材を生かした夕食は、加賀の郷土料理などを盛り込んだ会席料理が味わえる。



アワビの踊り焼きや牛ステーキがメインの至福の会席



客室の窓から水辺の景色を眺めながらのんびりと寛げる

☎ 0761-74-0611 住 加賀市片山津温泉乙64-1
料 1泊2食付1万4450円～ 時 IN15時/OUT10時



露天風呂もある大浴場は加水・加温はほぼなしの源泉掛け流し

豊富な源泉を楽しめる湯元の宿

霊峰・白山の自然と人々の暮らし

白山麓

はくさんろく

金沢駅から
鳥越まで約30km
一里野まで約45km



①



②



③



④



⑤

【観光に関するお問い合わせ】
白山ろく
スロートゥリズム研究会
事務局ホワイトリンク
☎076-255-5340



①手取川中流域の手取峡谷は、高さ20～30mの絶壁が続く絶景 ②一向一揆の最後の拠点となった鳥越城址は、再建された石垣や門が往時の様子をしのばせる ③白山麓はそばの栽培が盛んで秋にはそばの白い花が咲く。地元産のそば粉を使い白山の伏流水で打つそばを味わおう ④手取川みどころの一つ、落差32mの綿ヶ滝は滝壺のそばの川岸まで降りて眺められる ⑤加賀禅定道沿いにある尾添(おぞう)集落の白山下山仏社は、廃仏毀釈の際に白山山頂から下山した仏像を安置した社



ジビエ料理を気軽に味わえる

レストラン 人気のくま井は臭みもなくコクのある味わい
レストラン 白山手取川 ●れすとらんでどりがわ

手取峡谷の近くにある、昭和47年創業の食事処。旧尾口村出身の店主が猪や熊などのジビエ料理を提供する店として知られ、定食やそば、丼などのメニューの中にくまそば990円やくま丼990円といったジビエメニューが並ぶ。岩魚の刺身や焼き魚、山菜の天ぷらが付く手取川膳4180円は白山の恵みを存分に楽しめる人気の御膳。



白山麓で採れた山菜や岩魚、鮎などを刺身や焼き魚、天ぷらに

☎ 076-255-5159
住 白山市木滑出75-1
時 10時～17時LO
休 水曜



国道沿いに位置



店主が仕留めたジビエと山菜がご馳走



旅館 猪か熊の鍋やニジマスや岩魚、固豆腐の刺身、季節の山菜の盛り合わせなど。岩魚の骨酒も見逃さない

一里野温泉 岩間山荘 ●いちりのおんせん いわまんそう

白山一里野高原スキー場ゲレンデ前にあり、マタギの主人と山歩きのプロの女将が白山食材を使ってもてなす宿。猪や熊の肉、山菜やキノコなど食材のほとんどを自分たちで集めた手作りの料理と、掛け流しの天然温泉で心身に英気を養わせてくれる。女将はノルディックウォーキングのガイドもっており、白山登山の拠点として最適。

☎ 076-256-7933 住 白山市尾添子81-3
料 1泊2食付9350円～ 時 IN15時/OUT10時



ゲレンデが目の前

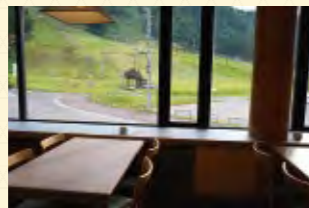
※一里野温泉は2021年12月現在、温泉管破断のため温泉の供給が停止。お出かけの際は最新情報をご確認ください。

レストラン

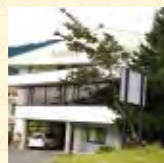
レストラン牛王印

●れすとらんごおいん

尾添集落に伝わる白山登山の守り札、牛王宝印を名の由来とするホテルにあるレストラン。浄土真宗の仏事「報恩講」の際に集まった人々をもてなすため、この地で脈々と受け継がれてきた報恩講料理3500円(5日前までに要予約)や、牛王宝印を模した鉄鍋でいただく鉄鍋オイルフォンデュ4500円はここでしか味わえないメニュー。



一里野温泉スキー場のゲレンデ前にあり、店内からの眺めも良い



白い外観が目印。宿は1泊2食付1万2980円～

☎ 076-256-7444 住 白山市尾添(一里野)リ60-12
時 完全予約制 休 不定休



白山麓ならではの固豆腐が一枚のった報恩講汁のほか、山いもや栗、サツマイモなどのねり物のくすまわしなど地域色豊かな内容の報恩講料理

山の幸満載の報恩講料理を体験

旅館

にしやま旅館

●にしやまりよかん

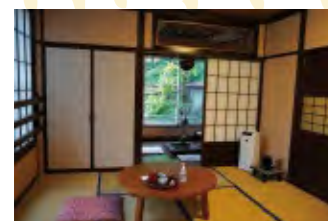
標高700mの中宮温泉に立つ宿の一つ。豪雪地帯のため例年12～4月は閉館となる秘湯。天領地に湧く温泉を初代が譲り受け、明治2年に湯治宿として開業した歴史を持ち、深い山奥にありながら心地よい滞在の空間を提供する。ほんのり塩味のナトリウム塩化物炭酸水素塩泉は胃腸の湯として知られ、この温泉水で作る朝粥が名物。

冬場は雪に閉ざされる山峡の名泉



うっすら濁りのある源泉掛け流し。男女それぞれに内湯と露天風呂がある

☎ 076-256-7219
住 白山市中宮ク5-1-12
料 1泊2食付1万4450円～
時 IN15時/OUT10時
営 4月下旬～11月下旬



古民家調の客室は手入れが行き届いており、快適に過ごせる



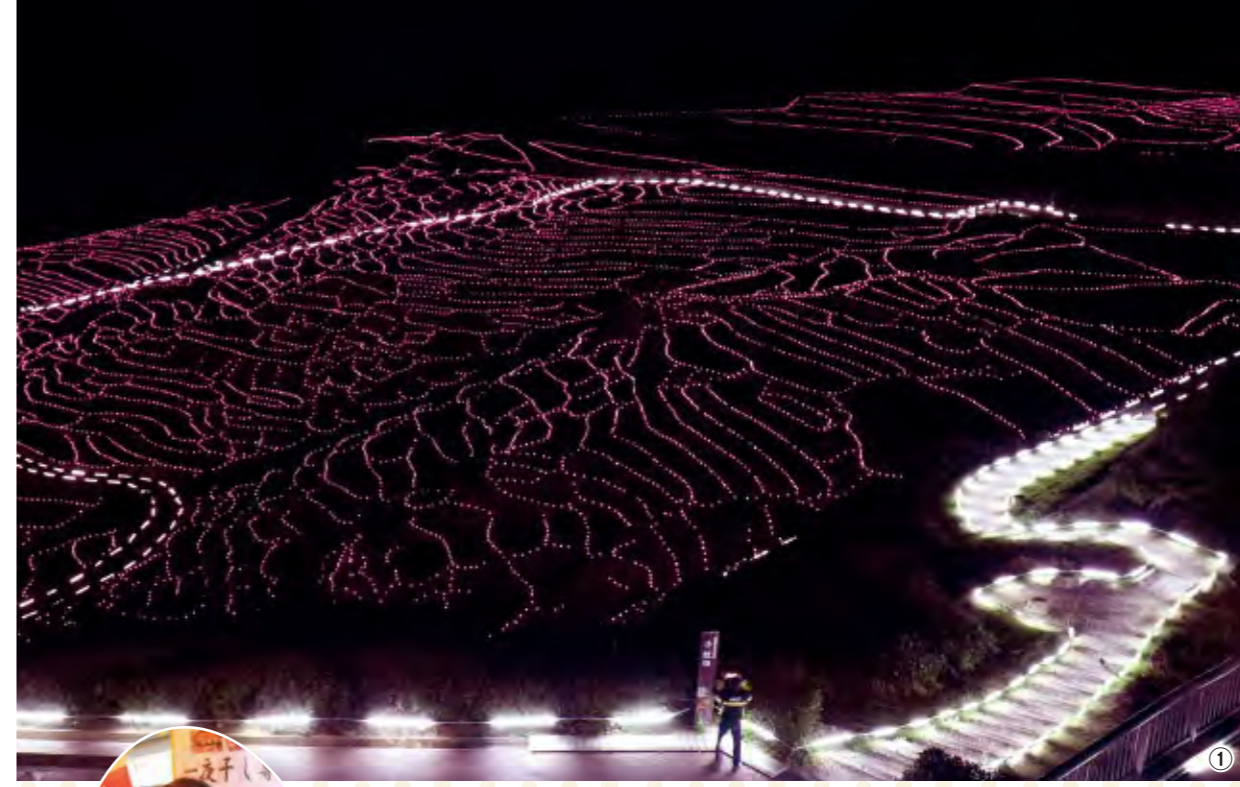
温泉街の奥には野趣あふれる露天風呂があり、川音を聞きながら浸かりたい

輪島朝市

朝市と輪島塗と海鮮グルメを満喫
わじまあさいち

金沢駅から約120km

古くは海の幸、山の幸の物々交換の場から始まった朝市。鮮魚をはじめ、干物や海産物加工品、野菜、漬物、民芸品など、200軒前後の小さな露店が並ぶ。「こうてってー」と売り手が客を呼び止めることもしばしば。既存の飲食店や輪島塗店もオープンしておりさらに賑やか。朝市周辺にも見どころや飲食店が点在し範囲を広げて散策したい。



①



②

①日本海沿岸にある棚田、白米千枚田をLED2万5000個のイルミネーションで飾るあぜのきらめきは3月13日まで開催 ②小さな露店が道の両側にずらりと並ぶ輪島朝市。たくさん買えばおまけがあるかも ③輪島塗をはじめとした漆芸専門の美術館、石川県輪島漆芸美術館。輪島塗の工程なども紹介している ④奥能登の祭りに登場するキリコを展示する輪島キリコ会館。春～秋の夜には御乗太鼓の実演も



③



④

海鮮丼 輪島海幸

●わじま かいこう

フグ類の漁獲高日本一を誇る輪島で、とびっきりなふぐを味わえる一軒。輪島朝市にある海鮮料理専門の海幸は、漁船をもつ漁師直営の店。輪島港に水揚げされる魚介は身のしまりがよく鮮度も抜群で、店では寿司や海鮮丼などぶりぶりの鮮魚が楽しめる。なかでもふぐがおすすめで、ふぐ身と白子をのせた贅沢な丼を満喫できる。

☎ 0768-22-0058
住 輪島市河井町1-100-48
時 8時30分～14時
休 水曜



朝市通りにあり、赤い大きな看板が目印

厚切りのふぐ身にとろ〜り白子



輪島ふぐ丼(汁物・香物付)1980円(通年提供)。ご飯の上に厚めに切ったふぐの刺身を敷き詰め、ふぐの白子をトッピングした丼。まったりとした白子が美味



海幸丼(汁物・香物付)2530円。6～8種類のネタがのる

寿司 美喜寿司

●みぎずし

地元っ子が普段使いに通うリーズナブルな寿司店。まずは、刺身やカニ味噌、モズク酢、タラの白子などを味わいながら地酒を一杯。輪島ふぐの唐揚げも見逃せない一品。にぎりは冬ならブリや紅ズワイガニ、ノドグロ、甘エビなどのほか、煮穴子のにぎりもふわふわで絶品。並ににぎり1540円、一品料理をつまんでの予算は1人5000円ほど。

☎ 0768-22-3078 住 輪島市河井町5-228
料 18時～23時 時 月曜、1月1日



季節によってネタも変わる上ににぎり2420円

地元で愛される実直な寿司店



懐かしく温もりがあふれる漆の宿

この日の朝食は、炊きたてのコンヒカリに海藻のツルモの味噌汁、ハチメの塩焼きなど

木の香りに包まれた浴室。良質な湯で体がじんわりと芯まで温まる

民宿 深三

●みんしゆく ふかさん

拭き漆の廊下や漆喰の壁が輪島らしい趣を醸す。浴室には天井や壁に拭き漆が施され、サザエの蓋を埋め込んだ浴槽には温泉がなみなみと注がれる。夕朝食には、輪島で水揚げされた新鮮魚介や海藻、地元野菜など、素朴で滋味あふれる心尽くしの料理が並ぶ。器には代々受け継がれる輪島塗が使われ、心が通う温かなもてなしがうれしい。

☎ 0768-22-9933 住 輪島市河井町4-4
料 1泊2食付8950円～、1泊朝食付7300円～
時 IN15時/OUT10時



能登ヒバや能登スギを用いた趣ある建物



ひと皿ごとに感動を覚える料理

手前から能登豚とサツマイモの茎のソテー、アジとパイ貝のマリネ、焼きナスのムース、サザエとハナニラのスパゲティ

イタリアン アユート!

●あゆーと!

能登でとれる魚介や野菜をふんだんに使ったパスタや前菜、メイン。器には輪島塗を使うなど、和の要素も取り入れた料理が魅力だ。パスタコース4250円、アユートコース5500円。アラカルト1700円～も用意され、ワインとともに楽しみたい。ランチを味わいたいなら、アユート!から車で約7分、姉妹店の「Hikariアユート!」へ。

☎ 0768-23-4266
住 輪島市河井町3-158-1
時 18時～23時LO 休 水曜、第1・3木曜



厨房が見渡せる店内



町家をリノベーションしている

岩瀬

いわせ

金沢駅から約61km

旧北国浜街道の大町新川町通り沿いに、明治期に建てられた旧廻船問屋や土蔵、町家が数多く残るエリア。伝統的な建造物を改装した飲食店や工芸作家のアトリエ、海産物ショップが点在し、町並みとグルメ、みやげ選びを楽しみながら散策したい。アクセスは、富山駅と岩瀬浜駅を結ぶスタイリッシュな路面電車、ライトレールがおすすめ。



北前船の船底板を使った看板に風格が感じられる

庭園に面した個室でゆったりと

会席料理

磯料理 松月

●いそりょうり しょうげつ

富山湾の宝石とも称される白エビ。岩瀬はその有数な水揚げ港としても知られる。明治創業の老舗料亭では白エビをはじめ、富山湾の新鮮な海の幸をふんだんに盛り込んだ会席料理を満喫できる。白エビ200匹を使って香ばしく焼き上げた福団子や丁寧に手むきした白エビ刺身、白エビを殻ごと揚げた唐揚げが付く会席コースが評判。

☎ 076-438-1188
 住 富山市岩瀬港町116
 時 11時30分～21時
 休 不定休(土・日曜は要予約)



福団子1本が付く会席コース7392円

甘くとろける富山湾の宝石、白エビ



チェコのビールとソーセージ

クラフトビール テイスティングセット1400円。左からセイスラガー、馬場ヴァイツェン、すだちヴァイツェン、ドラゴンエールの飲み比べ

KOBO Brew Pub ●こぼるーぼぶ

江戸後期から活躍した廻船問屋旧馬場家の、明治時代建築の土蔵を改装したブルーバブ。チェコ出身のコチャスさんが醸造する本場仕込みのビールと、スロバキア出身の店長、ボリスさんが郷土の味を再現したソーセージなどが味わえる。ビールは定番の3種と数量限定のビール1種で、つまみも充実。日中の営業なので、お茶がわりに楽しんで。



ソーセージセット(3本)1500円。富山市のメツゲライケタの手作りソーセージ。ザワークラウトはボリスさんの手作り

☎ 080-3047-9916
 住 富山市東岩瀬107-2
 時 11～18時 休 火曜

店内中央に仕込みタンクと発酵タンクを置いた小さな醸造所があり、ここでしか味わえない限定ビールもある



カフェ

MUROYA ●むろや

「学んで、食べて、楽しめる場所」がコンセプトで、子連れファミリーも歓迎のカフェ&雑貨ショップ。ランチは5種類のスープパスタと4種類のカレーがあり、お子様カレーも用意。地酒や地ビールも楽しめる。人気のデザートセットは、ランチに+すると750円→450円になるお得感。枳田酒造店の酒粕を使うマカロンはみやげにも最適。

☎ 076-437-6665
 住 富山市東岩瀬村1
 時 10～14時LO 休 火・水曜



天井が高くウッディな店内は明るく開放的



ガラス張りの爽やかな建物



富山名物イカ黒作りを使う黒づくりカレーランチセット1100円

安全な「食」をお洒落空間で提供

寿司

GEJO ●げじょう

グルメの名店が次々集まる岩瀬エリアに、令和2年1月に寿司店も参戦。33歳で独立した下條さんが営んでいる。富山の新鮮な食材を使い、寿司という枠にとらわれない料理はすべてGEJO流。コースはおまかせのみ。刺身などのつまみ5～6品、料理3～4品、にぎり寿司10貫で、料金は食材によっても異なり1万～2万円。完全予約制。

☎ 076-471-8522
 住 富山市東岩瀬町180
 時 12時スタート
 18時スタート
 休 不定休



多彩な食材をGEJO流にアレンジ

料理から始まりににぎりで締めるおまかせ。店主こだわりの酒とともにいただきたい



季節の料理はその都度替わり、何度訪れても楽しめる



カウンター8席のみの店内



①



③



②

①旧北国浜街道に残る明治時代の町並みを歴史散歩 ②明治11年に建てられた北前船廻船問屋森家は屋久杉の扉など、北前船で築いた富を惜しげもなく使った豪壮な造りが見もの ③こちらも廻船問屋だった旧馬場家住宅。令和3年1月から公開している ④岩瀬に蔵を構える枳田酒造店のアンテナショップ沙石。有料で100種ほどの試飲ができるが、ここでの販売はしていない ⑤ガラス作家の安田泰三さんが制作する繊細なレースガラスの作品が並ぶTaizo Glass Galleryは、火・木・土曜の営業



④



⑤

国際港として賑わったレトロな港町

敦賀

つるが

金沢駅から約130km

古くはヨーロッパの玄関口として発展した敦賀港。敦賀レンガ倉庫など、レトロな建築物があちこちに残る港風景や松原が続く海岸風景もステキ。歴史ある町には寺社も多く、氣比神宮や金崎宮が有名で多くの参拝者が訪れている。グルメでは敦賀港に水揚げされる魚介を使う飲食店をはじめ、屋台ラーメンなどの敦賀ラーメンが有名。



①



②

①約1万7000本もの松原が続く**氣比の松原**。夏は海水浴場に ②男女の縁を取りもつ「恋の宮」として女性に人気の**金崎宮**。織田信長の妹、お市ゆかりのお守り「難関突破守」がある ③明治38年に建造された**敦賀赤レンガ倉庫**。館内には飲食店のほか、敦賀のレトロな町並みを再現した**ジオラマ館**がある ④旧大和田銀行本店の建物を利用した**敦賀市立博物館**



③



④



寿司 丸勘

店主が毎朝市場で目利きして仕入れる地物ネタの新鮮魚介が自慢で、ネタケースには旬ネタがズラリ並ぶ。昭和44年の創業以来、地元でも評判の安心で気さくな店なので、おまかせを頼むのもよし、予算を伝えて握ってもらうのもよし。ランチの地物にぎりおまかせ(13貫)5500円～。カウンター席に座って店主と会話を楽しむのも一興だ。

☎ 0770-22-1044 住 敦賀市本町1-5-20
時 12時～14時30分、18時～21時LO 休 月曜、日曜の夜



店主との会話を楽しめるカウンター席。個室もある 敦賀の繁華街に店を構える丸勘

店主が吟味した新鮮な地物のネタ

寿司

弥助寿司本舗 ●やすけずしほんぽ

大正10年創業の老舗寿司店。現在は3代目となる兄弟がのれんを守り続けている。敦賀港で揚がる天然地魚を中心に扱い、地物の魚だけを握る季節の地魚にぎり(9貫)2600円～が人気。ぷりっとした食感と濃厚な甘みをもつ赤ウニの生や夏の岩ガキなど、一品料理も用意。マグロなどネタを6～7種巻き込む名物の上巻2100円も評判。

☎ 0770-22-0496 住 敦賀市神楽町1-2-7
時 11時30分～14時、16時～21時LO 休 月曜



遠方からのなじみ客も通う弥助寿司の店内 日本三大木造大鳥居をもつ氣比神宮のそばにある



スズキ(春～夏) 真イカ(夏) アワビ(夏) 穴子(通年) シロハラカツオ(初夏～秋)

海鮮料理

海鮮Dining 生け簀の甲羅

●かいせんだいにんく いけすのこうら

魚屋を営む「生け簀の甲羅」の直営店。越前がにの漁期は、かに職人が厳選した地元産を提供。また、魚屋ならではのルートで世界のカニ漁場から仕入れるため、厳選のズワイガニを一年中楽しめる。通年の焼きがに(ズワイガニ)は3650円。11月7日～3月は越前がにが登場し、丸ごと1パイ2万円～で、刺身や焼きなど好みに応じて調理。

☎ 0770-47-6338 住 敦賀市金ヶ崎4-1 赤レンガ倉庫内
時 11時～14時30分LO、18時～20時LO(夜は金・土曜のみ営業)
休 水曜(祝日の場合は翌日)



かに刺し3650円(通年)。甘みがあって口の中でとろけるかに刺し。冷凍だが味は確か



カウンター内の生け簀にはカニが泳ぐ

甲羅丼2350円(通年)。酢飯の上にカニ身のほくしとイクラ、カニ味噌がたっぷりの甲羅



漁港そば、鮮度はお墨付きの海鮮料理

海鮮料理 恵びす大黒井(竹)2838円。地物ネタ10種の恵びす丼と、イクラ・ウニの大黒井のセット

海鮮丼 うお吟 ●かいせんだん うおぎん

目の前が敦賀港の魚市場。地元っ子も一目おくネタの良さで評判。毎日鮮度抜群の魚介が入り、魚によっては数日寝かせて旨みを引出すネタが自慢だ。人気は2つの丼が付く豪華な恵びす大黒井。弁天井(鯛だし汁付)1848円～やのど黒スペシャル5258円(4～6月限定)もおすす。11月7日～3月は越前がにスペシャル丼5678円が登場。

☎ 0770-21-2328
住 敦賀市相生町21-3
時 11時～14時30分LO
休 水曜(祝日の場合は営業)



カウンター席と奥にはテーブル席の個室がある



敦賀漁港に面した通りに立つ

高山の古い町並み

飛騨地方の中心として栄えた城下町
たかやまのふるいまちなみ

金沢駅から約115km

戦国時代の武将・金森長近が築いた高山城の城下町として整備された歴史を感じる町並みが人気のエリア。上一之町～上三之町の通りには二階建ての町家が立ち並び、豪商の邸宅や町家を改装したショップやカフェなどを巡りながらの町歩きが楽しい。江戸時代には幕府の直轄地となり、全国で唯一残る代官所跡の高山陣屋も残る。



①上三之町など古い町並みは国の重要伝統的建造物群保存地区に指定 ②造り酒屋を営んでいた吉島家住宅は、明治の名工・西田伊三郎によって建てられた大邸宅 ③この地に赴任した郡代(代官)が執務を行なった高山陣屋は元禄5年に建造された ④明治に再建された日下部家の邸宅と生活工芸品などを展示する日下部民藝館 ⑤高山といえば毎朝開かれる朝市。宮川沿いと陣屋前の2箇所で開催



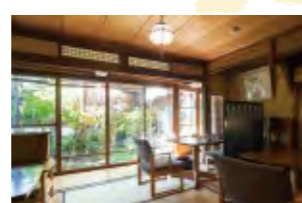
カフェ 茶房 布久庵

●さぼう ふきゅうあん
随所に美しい大工仕事が見られる築120年の町家を利用。中庭を囲む母屋の4部屋と蔵にテーブル席を設け、手作りのスイーツとともに時を忘れるような穏やかな時間が過ごせる。独自配合で練り上げたわらび餅800円や葛粉100%の葛きり980円のほか、飛騨産の米粉を使ったおこめのリコッタパンケーキ1200円～などメニューも充実。

☎ 0577-34-0126
住 高山市下一之町17
時 11～17時
休 火曜



きなこソフトにわらび餅と抹茶アイスなどをトッピングした布久パフェ 1280円



欄間や建具や調度品まで細部にまで品の良い和の趣を感じる空間



葛粉に抹茶を混ぜたババロア風のスイーツ 抹茶葛ねり800円



格子窓沿いのカウンター席のほか、吹き抜けの座敷や2階席もある

カフェ 喫茶去 かつて

●きっさこ かつて
出格子が続く築150年以上の町家をモダンな要素を加えて改装した店。人が往来する上三之町通りにありながら、天井が高く広々としているためゆったりと落ち着いた雰囲気になっている。バニラアイスや生クリーム、ソーダ水のジュレの層に甘酒をかける白いパフェ雪どけ700円は高山の晩冬をモチーフにした特製パフェ。

☎ 0577-34-1511
時 高山市上三之町92
休 10～17時 注 水曜



白いパフェ雪どけは塩せんべいとあずきをアクセント

郷土料理店 京や

●きょうや
朴葉の上で味噌を焼く朴葉味噌700円など、飛騨地方で受け継がれてきた郷土料理が味わえる。白菜の漬物を焼いて食べる漬物ステーキ600円や、小さなジャガイモを皮ごと煮たころいも500円などの一品料理や定食のほか、飛騨牛や季節の食材を炭火で焼く炉端料理などメニュー豊富。郷土の地酒もたくさん取り揃えている。

☎ 0577-34-7660
住 高山市大新町1-77
時 11時～20時30分LO 休 火曜



郷土料理店らしいぬくもりを感じる民芸調の店内



朴葉味噌や川魚の甘露煮、山菜料理など飛騨の郷土料理が一度に味わえる在郷定食2700円



明治初期の町家で飛騨牛すき焼き

飛騨牛専門店 飛騨牛料理店 鳩谷

●ひだぎゅうりょうりてん はとや
祖先は白川郷より江戸時代にこの地へ移り住み、現在まで8代続く鳩谷家が営む。きめ細やかなサシがまんべんなく入ったA4、A5等級の飛騨牛ロース肉のみを使用しており、メニューはすき焼きのほかしゃぶしゃぶ(120g)6578円～やステーキ(140g)7678円～の3種類のみ。シンプルな調理法で良質な素材の旨味を堪能できる。

☎ 0577-32-0255 住 高山市大新町3-110
時 11時30分～14時(要予約。夜は応相談)
休 日曜夜



明治8年に起こった大火の後に再建された豪華な屋敷は高山を代表する町家の一つ

