

フレンチ

P25



Couleur

グルメ  
特集

食べたい  
もの別

コーヒー

P24



橘珈琲店

紅ズワイガニ

P28



割烹 松山

好きな物を

たんと召し上がれ！

魚介料理

P26



魚楽酒楽 いちや

のど黒

P30



のどぐろ旬菜 みのりや

和甘味

P32



越山甘清堂 カフェ甘 もりの里店

油揚げ

P29



谷口屋

アフタヌーンティー

P31



ちむちむ堂

**調** 理師専門学校時代からフランス料理一筋のオーナーシェフ吉田一哉さん。豊潤なフランス料理の味わいを極めるべく、ベースとなっている各地方の郷土料理の伝統を重んじ、奇をてらうことなく、愚直に料理と向かい合っている。ワインの品揃えもフランスワインオンリーの正統派。

食材の味わいが前面に出る料理を旨とし、フレッシュな鶏レバーが入荷したときだけ作るスペシャル「鶏白レバーのパテ」は、レバーとタマネギと卵だけというシンプルさ。また、「オニオングラタンスープ」は、ブイヨンを使わず、水だけで煮込む。「タマネギの美味しさを味わう料理だから肉の旨味は必要ないんです」と明快だ。もちろん、タマネギの甘みを引き出すためにじっくり炒めることは言わずもがな。これからの冬の季節、ぜひ味わってみたい一品である。



気軽に本格派の「フレンチ」を味わうなら

Couleur

クルール

金沢市

DATA

☎ 076-255-0266  
 住 石川県金沢市十三間町93  
 時 12時~14時LO、18時~22時LO  
 料 ランチ4000円(おまかせコース)、  
 ディナー1万円~、グラスワイン880円~、  
 昼夜共にア・ラ・カルトOK  
 休 水曜  
 席 テーブル8席、カウンター6席、  
 昼夜共に要予約  
 P なし



①手前から、メイン料理「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」、温前菜「コンテチーズのテリーヌ」、デザート「ヌガーグラーゼ」②犀川河畔に店を構えて10年目。店内はシンプルで明るい雰囲気。シェフの奥様、舞葉さんが温かく迎えてくれる ③本日のメニューは黒板に。温前菜2皿にメイン1皿など、自由に選んで楽しむゲストが多いそう



唯一無二の「コーヒー」を味わうならココ!

橘珈琲店

たちばなコーヒータウン

金沢市

DATA

☎ 090-8096-3776  
 住 石川県金沢市石引4-5-1 Allier 1F  
 時 12時~19時  
 休 火・水曜  
 料 プレンド580円~  
 席 12席  
 P 2台



**金** 沢市茨木町から金沢市石引に移転してもうすぐ丸2年になる、自家焙煎のスペシャルティコーヒーの専門店。長年、乗馬クラブのインストラクターなど馬術指導者としての異色の経歴をもつ店主の橘さんが営む。小学生の頃からコーヒーに興味をもちはじめたという彼が、世界中から選び抜いた45種前後の豆をストック。超低温焙煎によつて冷めても嫌な味が出ないコーヒーが特徴で、どんな抽出方法でも失敗がない焙煎なども確立。独自の技術で全工程に神経を注ぐ、とっておきのコーヒーが味わえる。店頭ではコーヒー豆の販売もしている。

冷めてもえぐみがない  
 研究を重ねた珈琲

①九谷焼のカップ&ソーサーがずらりと並ぶ ②ガラスとコラボの九谷焼カップでコーヒーを ③コーヒーのお供に和菓子店・たろうのきんつばのセット(珈琲代+380円)はいかが? ④中国産のコーヒー 700円を九谷焼カップで味わう ⑤ふらりと立ち寄りた落ち着いた店内





①一人でも安心感のある落ち着いた雰囲気  
②食べ応えのある刺身盛り合わせ(2人前)。本日の魚は、甘エビ、カンパチ、カジキ、シメサバ、バイ貝

DATA

☎ 076-221-1855  
 住 石川県金沢市片町1-7-12  
 時 17時30分~22時30分LO  
 料 予算(目安)5000円~  
 休 日曜  
 席 テーブル8席、カウンター8席  
 P なし



魚を知り尽くした店主が腕を振るう居酒屋

**カ** ウンターの後ろの壁を覆うように飾られているのは、魚拓風に加工された迫力ある魚の写真。予想に違わず、店主の村井さんは大の釣り好きだ。休日には友人たちと共有する船で海に出る。釣果が翌日の店の品書きに載ることもしばしばとか。

そんな村井さんだから、豊かな日本海の幸を新鮮に美味しく提供したいという思いはひとしお。毎朝、鮮魚店に足を運んで魚を目利きし、仕込みを開始。黒板メニューの「本日の魚」は、魚種が豊富な秋冬なら15種類は下らない。さらに、カウンターには旬の惣菜を盛った大鉢がずらりと並び、食欲をかき立てる。

金沢の居酒屋を代表する人気店「いたる」で腕を磨いて20年、独立して丸4年。魚を見る目も、お客一人一人への目配りも確かな店主は、味にも雰囲気にもこだわる居酒屋ファンの心をつちつかんでいる。



新鮮な「魚介料理」を食べるならココ!

魚楽酒楽 いちや

うおらくさけらく  
いちや

金沢市



今が旬の香箱ガニや白子の酢の物。酒は地酒のほか、「神座」や「安田」など芋焼酎もラインアップ

**福** 井は1世帯当たりの油揚げ消費額が常に上位。谷口屋は濃厚なコクを含んだビッグなお揚げが自慢の専門店。大正時代から続く豆腐店。できたて揚げが評判だ。看板の「竹田の油あげ」は、国産大豆と地元の湧き水、越前の海のにがりを使い、熟練の揚げ師が1枚ごとにじっくり目配りをして揚げるもの。でき立ては表面が香ばしく外はカリッ、中はふわふわで大豆のうま味がいっぱいに広がる。太白胡麻油で揚げた、一枚あげ御膳は谷口屋のレストランでしか味わえない一品。大豆の旨みが濃厚でヘルシーだ。各種の揚げや豆腐はシヨップでも販売。



①揚げたてが一番、竹田の油あげ、一枚あげ御膳1650円 ②揚げ師が揚げる半熟揚げが味わえる、極味御膳2035円 ③14cm四方の大きさと厚さは約4cmのボリューム ④油揚げや豆腐、豆乳なども販売

サクツ、ジユワート  
名物の大きなお揚げ

## 谷口屋

たにくちや

坂井市

「油揚げ」を口いっぱい頬張るならココ!

### DATA

- ☎ 0776-67-2202
- 📍 福井県坂井市丸岡町上竹田37-26-1
- 🕒 売店9時～17時(1～2月は～16時)、レストラン10時30分～15時(12～2月は11時～14時)
- 📅 火曜ほか臨時休業あり
- 🍽️ 揚げ1枚そば御前1925円など
- 👥 70席
- 🚗 P 80台



①丸ごと1パイの茹でガニが付く紅ズワイガニ御膳 ②カウンター席や小上がり席などがある ③カニ甲羅揚1000円。オリジナルのカニ甲羅揚は単品もある

### DATA

- ☎ 0766-82-4100
- 📍 富山県射水市立町2-37
- 🕒 11時30分～14時、17時～21時LO
- 📅 水曜(予約があれば営業)
- 🍽️ 紅ズワイガニ御膳8000円(要予約)、9～4月限定
- 👥 カウンター6席、小上がり6席、個室・座敷25席
- 🚗 P 7台



## 割烹 松山

かっぱうまつやま

射水市

「紅ズワイガニ」をおいしく味わうならココ!

甘みが強いカニ身を  
ゆで姿と甲羅揚げで

**仲** 買人とセリに同行できる許可をもつ主人は、新湊漁港で自分の目でしっかりと確かめて仕入れる。四季の鮮魚はもちろん、白エビやホタルイカ、バイ貝、カニ、寒ブリ、トラフグなど、その日最良の新湊なら

ではの魚介が自慢。新湊漁港名物の紅ズワイガニは9月～4月の限定で、茹でる前から美しい紅色が特徴だ。紅ズワイガニ御膳(要予約)は、ドーンとゆで姿のカニが1パイと甲羅揚げやカニ団子、カニ飯などが付いている。コースのほか、海鮮丼や天ぷらなど二品料理のメニューは多く、大阪や金沢で学んだ腕を存分に生かす料理が食べられる。



お洒落で優雅な  
ティータイムを過ごす

**老** 舗洋食店「J・O・H Nかりおすとろ」がプロデュースし、建物も隣接しているアフタヌーンティーの専門店

フェ。手作りスイーツと厳選された紅茶などで優雅な時間を過ごせる。メニューは月替わりで、写真は(撮影は5月)喫茶店のプリン、パンナコッタやチーズケーキなど。プチゲラタン180円など、隣接の洋食店から届く追加メニューも可

能で、口中が甘くなり過ぎたら注文を。定番のちむちむコースは、気軽にアフタヌーンティーを楽しんでほしいと、紅茶やコーヒ、ソフトドリンクなどが飲み放題。ルピシアのスペシャルティーは1ポット300円で追加注文もOK。



## ちむちむ堂

ちむちむどう

金沢市

心も満たされる「アフタヌーンティー」を

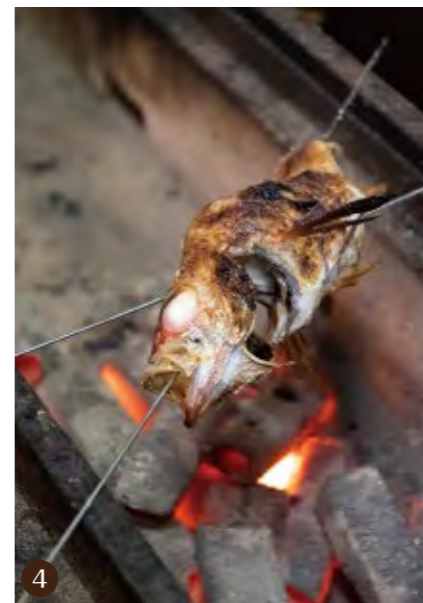
①アフタヌーンティーコースはすべて完全予約制 ②月替わりのスイーツが味わえる ③英国王室をイメージしたクラシックな店内



①のどぐろの炙り刺身4000円～5000円など、のど黒料理は日本酒によく合う ②のどぐろの土鍋ご飯1合4400円(要予約) ③カウンター席では店主とのど黒談義を ④炭火でじっくり焼く、のどぐろの炭火焼4000円～5000円

### DATA

☎ 076-225-7105  
 住 石川県金沢市京町25-20  
 時 18時～23時LO  
 休 水・木曜(予約があれば営業)  
 料 のどぐろのフルコース(2名～要予約)9000円～  
 席 カウンター  
 P 2台



高級魚「のど黒」をたっぷり味わうなら!

のどぐろ旬菜みのりや

のどぐろしゅんさい  
みのりや

金沢市

「のど黒」愛が強い  
店主が上物を揃える

のどぐろのフルコース(2名～要予約)が味わえる、のど黒料理の専門店。店主はのど黒好きが高じて専門店を開いたといい、中央市場で箱買いするなど独自のルートで仕入れる超新鮮なのど黒が自慢。ぴちぴち

のど黒を鮮やかに捌き調理してくれる。のどぐろの炙り刺身は炙ることで甘みも増す。炭火焼は炭火でじっくり焼くためしつとりとした身に上質な脂がのる。のどぐろの土鍋ご飯は上品な出汁と脂がご飯に染み、コクのある味わいが口中に広がる極上の逸品に。のど黒ばかりでなく魚介料理全般も好評で、冬期は加能ガニも人気だ。

### DATA

☎ 076-205-1437  
 住 石川県金沢市額新保2-251  
 アバンザ1F  
 時 月・水・金曜は12時～14時、  
 土・日曜は11時～13時、14時～16時  
 休 火・木曜  
 料 アフタヌーンティーコース1870円～  
 席 28席  
 P 32台(共同)





1

①栗の三色白玉あんみつプレートは期間限定、モンブランに栗の渋皮煮がのる ②ミニ珠手箱とお茶のセット。小さくキュートな和菓子が並ぶ ③ゆったりと広々とした店内

DATA

- ☎ 076-221-0114
- 📍 石川県金沢市もりの里1-149 杜の里ビル1F
- 🕒 10時30分～17時LO
- 🍽️ 加賀棒茶ときなこのパフェ1078円、栗の三色白玉あんみつプレート1408円、ミニ珠手箱とお茶のセット1408円
- 📅 水曜(祝日の場合は営業)
- 👥 20席
- 🚗 4台、ほか共有部に11台あり



4



3

甘党の定番は和菓子店の  
和カフェでのんびり

**福** 梅や氷室まんじゅう、五色生菓子など、金沢の暮らしに欠かせない祭事に使われる伝統菓みに定評がある。明治21年(1888)創業で、地元の最良筋が多く、事あるごとに代々祭事菓子を注文する家庭も少なくない。そんな和菓子の老舗がプロデュースするカフェが人気を呼んでいる。越山伝統の餡などを使い、見た目も美しくシンプルに整えられたスイーツが評判で、おすすめは定番パフェの「加賀棒茶ときなこのパフェ」。きな粉がかかった下にきなこクリーム、白玉、バニラアイス、加賀棒茶ゼリーなど、何層にもなったオリジナルパフェ。マンゴー、加賀棒茶、プレインの白玉が可愛い「栗の三色白玉あんみつプレート」は、ココナッツミルクが付いて味変が楽しめる。

老舗菓子店の「和甘味」を楽しむならココ!

越山甘清堂カフェ 甘もりの里店

こしやまかんせいどう  
かふえかん もりのさとてん

金沢市



カフェ甘の定番メニュー、加賀棒茶ゼリーときな粉のパフェ