

New Open
Renewal Open

新しい出発
魅力に満ちた新店を

リサーチ
Research

昨今は金沢のみならず、石川全域が新店ラッシュ。きちんとしたコンセプトを掲げた個性的で人気店が多いなか、リニューアルや移転も含めて6店をチョイス。外国人の観光客も増えるなか、世界に通用するより魅力的な店を紹介。

昼のコース4040円、5770円、8080円
夜のコース1万6000円、3万円：金澤よこやま



移転 New Open ▶ 2022年10月5日

金澤よこやま

日本料理の人気店が
新たなステージへ
手ごろな昼食もスタート

来 年2024年1月に20周年を迎える割烹「金澤よこやま」が、その節目の前に、片町から東山へと店を移した。片町でのオープンから気鋭の料理人として実力を知られていた店主の横山明彦さん。今や金沢を代表するベテランとなり、自身にとっても客にとっても、より快適な環境をと移転を決めた。

日本料理は、季節の走り、盛り、名残りの食材をバランスよく取り入れ、味や香り、見た目の美しさなど、五感を楽しませるもの。横山さんはその基本をきっちり押さえながら、繊細に豪快にと工夫を凝らす。また、日本酒はもとより、ワインも30種類以上と充実。酒販店のソムリエと共に料理に合う銘柄を厳選し、客を飽きさせない。現在のメニューは、昼夜共におまかせコースのみだが、今後はア・ラ・カルトも増やしていく予定。席数は旧店と同じ18席。予約がおすすめだ。



4



5

1店の中心は幅広のカウンター。料理のライブ感が伝わる 2風情あるたたずまい。ひがし茶屋街もほど近い 3胡麻豆腐、生雲丹、無花果の蓮の葉盛り。出汁が蓮の葉をころがる水玉のようで涼しげ 4ふっくらと煮上げた、煮穴子の棒寿司 5夏の名物、氷柱盛り。じゅんさい、蒸し鮑、キャビア、オクラの取り合わせ 6鰻の蒲焼きは香りもご馳走。仕上げは七輪を使い、客の目の前で焼き上げる

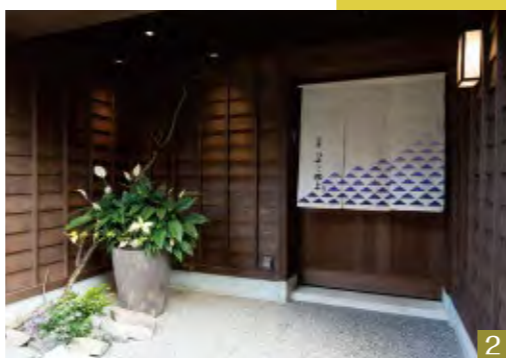


1

金澤よこやま ●かなざわよこやま
☎ 076-255-2940
住 石川県金沢市東山1-4-7-1 らしく金沢1階
時 12時～14時30分LO、18時～23時
休 不定休
席 カウンター10席、個室1室8席
📍 なし



3



2

越山甘清堂 Cafe Kan 本店



発酵あんクリームあんみつ1000円



**老舗和菓子店のカフェは
甘味たっぷりの和パフェや
こだわりの発酵あんが魅力**

明 治21年(1888)に創業した和菓子のお店の老舗「越山甘清堂」のカフェで、和菓子のおいしさを幅広くアピールすることをコンセプトに開業した。甘納豆などのお馴染みの甘味から、あんこやどらやき、自家製アイス、豆などを重ねた和風のパフェ、きなこや抹茶で作ったラテなど、和菓子の素材を生かしたスイー

ツを多彩に揃えている。
また、数年前から、米糍による小豆の発酵を研究。発酵によって小豆の自然な甘味が引き出され、あんに使う砂糖の量は通常の半分で、ポリフェノール量は赤ワインの10倍という、おいしくかつ身体に優しい発酵あんの製造を始めた。製造量はまだまだ限られるが、メニューの一部に取り入れられ、金・土曜日限定で発酵あんのおはぎも登場。新たな名物となっている。店舗は古民家を和モダンに改修した造り。2階の座敷では足を伸ばしてくつろげる。



1スタイリッシュな1階 22階の座敷。通りに面した窓際にはカウンター席も 3抹茶好きの七代目本気で作ったピスタチオと濃厚抹茶パフェ 1550円 4発酵あんの甘さが優しい「発酵あんクリームあんみつ」 5粋な和の風情。尾張町の大通り沿いに立地

越山甘清堂 Cafe Kan 本店

●こしやまかんせいどう かん ほんてん
☎ 076-255-1578
📍 石川県金沢市尾張町2-11-29 越山甘清堂隣
🕒 10時30分～17時30分LO
🚗 水曜 ㊟1階14席、2階22席 📺4台

Pâtisserie L'aube 花鏡庵

かつて老舗料亭の壽屋だった建物を利用。フレッシュなスイーツのほか、フィナンシェやクッキーなどの焼菓子も揃う



1

1 小花が可愛い「ミミ」680円は、苺と木苺のムースや紅茶クリーム、下はチーズの生地 2 ミルクチョコレートムースとパッションマンゴーのクリーム、キャラメルソースが層になった「シュシュ」700円は金継ぎをイメージ 3 中能登あんがとう農園のレモンバーベナのムース、新茶とホワイトチョコレートのクリーム、アーモンドのタルトの「ベルベヌ」700円



2



3



4



5



6

4 デザートメニューのひとつでサクサクのミルフィーユが味わえる、チョコバナナミルフィーユ1870円。できたてをカフェで味わえるのも魅力のひとつだ 5 ショーケースに並ぶケーキをイートインもできるカフェ店内。季節によって異なるデザートメニューも楽しみ 6 ベンガラ格子の純和風町家でアートなフランス菓子を

花鏡庵 ●かきようあん

☎ 076-254-0903
 住 石川県金沢市尾張町2-4-13
 時 12時～18時(17時30分LO)
 休 火・水曜 厨 テーブル10席、カウンター6席 〆なし

スイーツに国境なし
 日本の伝統的家屋で
 フランスの伝統菓子を味わおう

築 150年を超える町家はかつての老舗料亭であり金沢市指定保護建造物。そんな純和風の中で展開されるのは、華やかでキュートな洋菓子の数々だ。パティシエでありオーナーの平瀬祥子さんはフランスの有名店で学んだ後、東京では「レストランロブ」のシエパティシエとして活躍。レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』でベストパティシエ賞を受賞するなど、世界からも注目を集めている気鋭の人物。フランス菓子の伝統を守りつつ創造と革新を重ねる自身のスイーツのように、新旧がうまく調和している金沢の魅力に惹かれ、尾張町に店を構えた。

のれんをくぐり中に入ると、正面にスイーツが並ぶショーケースがあり、見上げると吹き抜け天井の梁や柱が歴史と風格を感じさせる。左手にはカフェコーナーがあり、こちらもまた奥には白壁土蔵の重厚な扉が。風雅で上品なスイーツによく似合う。



1人気のクロワッサン290円 2チーズが濃厚なケーゼブロット280円 3種類の小麦粉をブレンドして作るTバゲット370円 4自家製ガーリックバターを効かせたガーリックフランス330円 5クロワッサン生地にオレンジが爽やかなオランジュ 300円

名店の味を受け継ぐ実力派
パンの激戦区金沢に登場

岐 早は高山のブーランジェリー「トラン・ブルー」は、パン好きに大人気の有名店。そこで9年間、修業を積んだ釣海帆さんが独立し、開業。名店直伝の味わいとあって、オープン当初から話題となっている。

発酵バターが香るサクサクのクロワッサンや、小麦の味わい豊かなTバゲットを筆頭に、パンの種類はハード系にリッチ系、スイーツ系にセイボリー系とオールラウンド。地域



6柔らかな自然光と焼き立ての香りに包まれた店内。店名の「ニコネ」には「ニコニコ笑顔で、パン生地を“こねる”」という思いが込められている 7気軽に入りやすい雰囲気をと、「ウッディでナチュラルな造りにしました」と釣さん 8ざくっとした食感で食べ応えのある抹茶スコーン320円



BOULANGERIE NiCONE

●ぶーらんじえりー にこね
☎076-204-8273
住 石川県金沢市畝田東2-508
時 9時~18時 休 火・水曜ほか不定休あり 8台

の店とコラボしたメンチカツバーガーやカレーパンなどの惣菜パンも好評で、毎日約50種類のパンができ立て順に次々と並ぶ。
また、入り口前はひさし付きのウッドデッキ。日差しや雨を遮るので、行列客も安心。焼き立てをすぐに食べたい人のためにベンチを設けたという配慮もうれしい。

松の湯

街の社交場、銭湯が復活！
サウナやカフェでリフレッシュ

松の湯は、昭和23年(1948)に開業し、70余年の長きにわたって地元で愛されてきた銭湯。令和2年(2020)3月に廃業したが、銭湯文化を残し、地域のコミュニティスペースを作ろうという再生プロジェクトが立ち上がった。色鮮やかな九谷焼タイルの壁画など、金沢らしさも取り入れて、リニューアルオープンとなった。

注目は、近年とみに話題となつていいるサウナ。温度の高いドライサウナ(男湯は100度以上、女湯は約90度で、北欧気分を満喫できるセルフウリュ。首までしっかりとつかれる水量たっぷりの水風呂がすぐそばにあり、天候を気にせず外気浴ができるインナーテラスも新設された。さらに、2階にはカフェもあつて、湯上がりの一服にぴったり。



12階のカフェ「せせらぎラウンジ」。風が心地よいテラス席もある 2湯上がりに人気のドリンク。オロナミンC×ポカリスエットに、まるごとレモンを入れたオロポレ500円 3九谷焼タイル約100枚を使った迫力の壁画。男湯は富士山に龍、女湯は曼荼羅模様 4脱衣所には、かつての「松の湯」を彩っていたステンドグラスがそのまま使われている。歴史を感じさせるレトロな趣 5ページを基調とした明るい館内 6新生なった「松の湯」。せせらぎ通りの新たな名所に

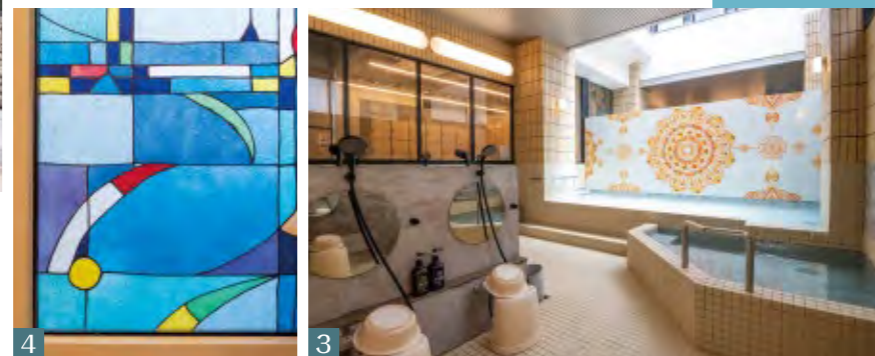


入浴料490円、サウナ360円(タオル、バスタオル、サウナマット付き)



松の湯 ●まつのゆ

☎076-208-7155
住 石川県金沢市長町1-5-56 長町せせらぎビル1階
時 13時~24時、カフェは11時~23時(日・月曜は~19時)
休 水曜、カフェは水・木曜 8台



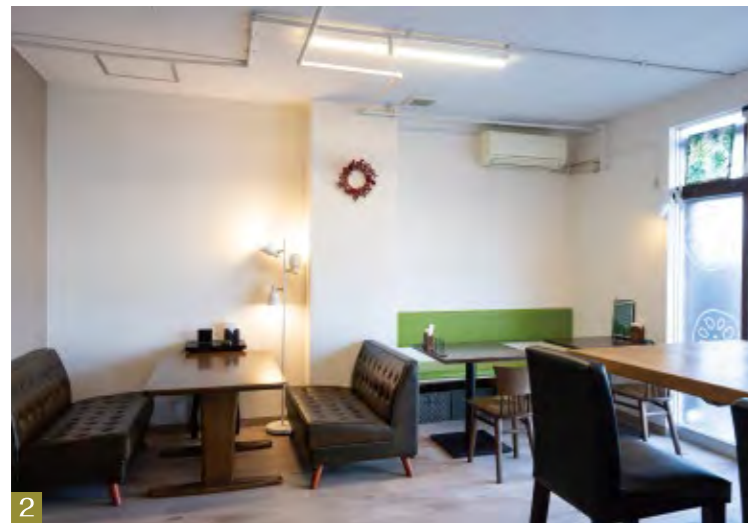


レンコンづくしの料理、金澤れんこん膳1980円、蓮蒸し付きは2310円

金沢れんこんの料理を 天ぷらや挟み揚げなどで 通年楽しめる

金 沢北部の小坂地区や森本地区は
湿地帯も多いことから、古くから
れんこんの栽培が盛んで、ここで採れるも
のを地元の人々は小坂れんこん、金沢れん
こんと呼んでいた。現在は河北潟干拓地
でも栽培し、金沢で採れるれんこんを総
称して「加賀れんこん」と呼び、加賀野菜
としてブランド化。むさしやでは、地元森

本地区に育つ昔ながらのれんこんを使用
して、通年れんこん料理を提供している。
金沢れんこんは、太くて肉厚、粘りが
強く身がしっかり。噛むと歯ざわりもよ
くシャキシャキとした食感が楽しめるのが
特徴。森本生まれの店主の梅原さんは、
どこよりも美味しい金沢れんこんを味
わってほしいと、保存や調理方法なども
工夫。古代米も地元農家から仕入れてい
る。蓮根料理ばかりでなく、天ぷら定食
1100円やアジフライ定食800円の
定食類、根菜カレーなどもどうぞ。



1 コーヒー水ようかん440円などのデザー
トも人気。蓮根とほうじ茶のパウンドケーキ
や季節のスイーツも揃う 2 落ち着いたソ
ファ席のほか、机敷席もあり子連れなどファ
ミリーにも人気 3 彩りもカラフルで見た目
でも楽しめる、旬菜ランチ(オリジナルス
イーツ付き)1430円 4 JR森本駅から徒歩3
分の利便性のよい立地



むさしや ● むさしや

☎ 076-258-6347 ㊦ 石川県金沢市吉原町ヨ100 ㊿ 11時~14時
㊤ 火・日曜 ㊶ テーブル15席、机敷席16席 ㊰ 5台