

巻
特

頭
集

編集部オススメグルメ

旬のご馳走や独自の食に出合う

北陸の冬は食材のうま味が増し、よりいっそう濃い味わいに。
日本海の恵みもしっかり、寒ブリやアンコウ、ノドグロ…
それに加えズワイガニシーズンも始まっています。
昨今、世間を騒がす熊や猪のジビエ料理なども魅力で、
北陸の冬は美食家たちを虜にする料理があふれています。

P36 和田屋

P38 鮭 秋濱

P39 restaurant TOKIO

P40 主計町 鮭 むかい川

P41 東山ロバールデュマ

P42 鮭海鮮 気楽

P43 茶房 やなぎ庵

P44 HAREYA

シンタテベイクストア

P45 ぱん処 まる濱屋

favori



①豊かな自然の四季の移ろいを感じられる立地と空間 ②炭火で焼いた岩魚の塩焼き。6月～10月は鮎になる ③岩魚の洗い。秋は岩魚の卵が添えられることもある ④前菜。季節の一皿を提供



各部屋の囲炉裏で川魚を焼き上げる。炭の音や熱、香りが五感を刺激する

【石川】
白山市

山の恵みを老舗旅館で味わい尽くす

慶応元年（1865）創業、160年間続く料理旅館。手取川にほど近い、白山麓の自然豊かな場所に位置しており、当地でとれた山菜や川魚、ジビエといった山の幸をふんだんに使った、滋味あふれる献

立が自慢です。四季折々の旬の食材を丁寧に扱い、霊峰白山の豊富な地下水を用いて引いた出汁をベースに、加賀料理の手法やシンプルな調理法で素材の味を引き出す手腕はお見事。特に川魚は全室に備えた囲炉裏で、料理人が目の前で塩を振り、炭火で焼いてくれます。パチパチと炭がはぜる音や、しんと雪が降り積もる音を聞きながら、焼き上がり待つ時間も格別です。食事だけの利用も可能で、昼1万2000円、夜1万6000円、昼夜とも要予約。

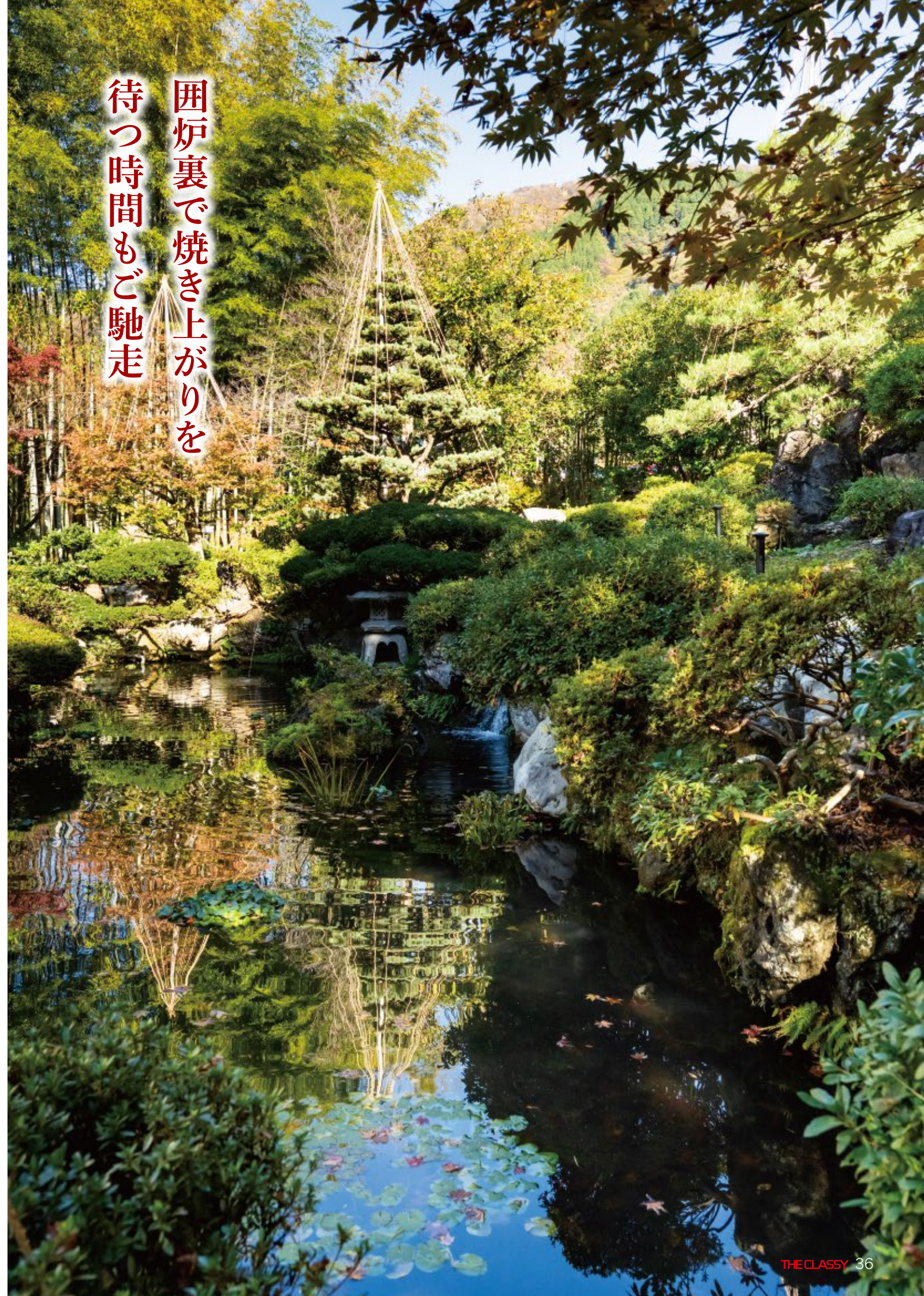
わたや

和田屋

Wataya

☎076-272-0570 石川県白山市三宮町イ55-2 時11時30分～15時、17時30分～21時 休火曜 30台

囲炉裏で焼き上がりを待つ時間もご馳走



【石川】
金沢市

一本スジの通った職人が握る魅惑の鮎

技と工夫をこらした
手際よいにぎり

寿司の名店、ミシュランの星を獲得する「鮎みつ川」は金沢に本店を構え、そこで10年料理長を務めていた秋濱さんが独立。2025年1月、柿木畠の一角にのれんを揚げました。

外観からはおよそ寿司店とは想像できず、1歩踏み込み飛び石が並ぶ小さなアプローチを歩けばそこは紛れもなく寿司店。樹齢145年という吉野ヒノキの一枚板カウンターが迎えてくれます。カウンターに置いてあるつけ台は黒唐津の特注品、器には永楽などの骨董品を集めるなど、料理に対する思いの深さが伝わります。ネタは金沢港まで出向き漁師から買付けるほか北海道からも取寄せています。新ショウガを丸ごと漬け込んだガリはその場でスライスするなど、食べる側もワクワクが止まりません。



①写真はおまかせランチ6600円、その日によってネタが替わる。ディナーはコースで1万5000円 ②③コース中の一品、香箱の酢の物、白子のみぞれあんかけ。その日によって異なる ④秋濱のカッパ巻きは能登の塩が生きた豪快なキュウリの一本巻き

すし あきはま
鮎 秋濱

Sushi Akiham

☎050-8889-7407 石川県金沢市柿木畠4-4 12時～13時30分入店、18時～20時30分入店 水曜（祝日の場合は営業）、ほか不定休あり 〰なし



長さ6mの白木のカウンター



外観からは寿司店とは思えないが、店内は落ち着いたしつらえ

【富山】
富山市

富山産食材を伝統と革新のフレンチで

多彩な食材を駆使し

安達流のフレンチを提供

富山県に生まれ、飲食店でのアルバイトをきっかけに料理人を目指すようになったオーナーシェフの安達さん。上京し調理師専門学校で学んだあとは、フレンチを中心に个性的なイノベーターフレンチなど、腕を磨いて20年余り。独立の地には生まれ故郷を選び、2025年9月にオープンしました。

選んだ地はいたち川沿い、桜並木が続く静かなエリアで春は桜花爛漫。シンプルでありながらクラシックモダンな店内は、隠れ家的な落ち着いた空間。そこで味わうのは富山産ジビエを中心とした独自のフレンチです。さらにヨーロッパから取り寄せる食材のほか、富山湾から揚がる鮮魚や富山では欠かせないマス、自家農園の野菜も登場。今後も目を離せない注目店です。



店の前を流れるいたち川は、作家宮本輝の芥川賞受賞作『養川』の舞台となっている



①写真はプレートランチの一例。パン、メイン、ドリンク、デザート付でランチ3300円～。ディナーは9900円～ ②いたち川を望むテーブル席。オープンキッチンの厨房を挟んで広めの部屋がある ③やわらかなアールを描く廊下がお洒落 ④奥にある部屋はシンプルでゆったりとしている

れすとらん ときお
restaurant
TOKIO

restaurant Tokio

☎076-411-5061 富山県富山市小島町2-2リバーサイド小島1F 時11時30分～13時30分LO、18時～20時LO（要予約） 月曜、第2・4火曜 〰なし

【石川】
金沢市

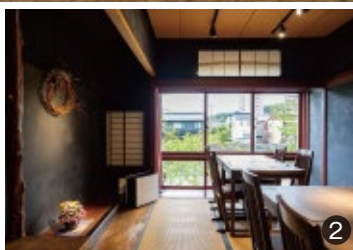
新鮮なネタと組み合わせの妙に舌鼓

風情ある河畔の町家で
職人の手仕事を堪能

店主の向川さんが3年前、金沢・片町の人気店だった鮎処あいじから独立して開店。浅野川のほとり、情緒あふれる主計町茶屋街のリノベーションした町家で、カウンター4席、テーブル8席を設け、落ち着いた雰囲気です。少し小ぶりに細長く握った寿司は食べやすく、新鮮な地物ネタと、地元の米とお酢を使ったシャリとが、口の中で見事に調和して美味。定番のノドグロの蒸し寿司は言うにおよばず、寿司にはショウガのガリではなく、キュウリや大根、ニンジンの浅漬けを添えるのも受け継ぎ、名店仕込みの確かな技と組み合わせの妙で、寿司の魅力を存分に伝えてくれます。土・日曜のみの昼は、にぎり10貫(みそ汁付)5000円。夜は突き出し、刺身、蒸し寿司、にぎりで1万2000円。昼夜とも要予約。



①夜コースの一例。寿司はもちろん突き出しや浅漬けに至るまで、名店仕込みの繊細な技が宿る ②2階の窓からは浅野川の流れが見下ろせる。春は夜桜も ③人気のカウンターは4席。早めに予約を

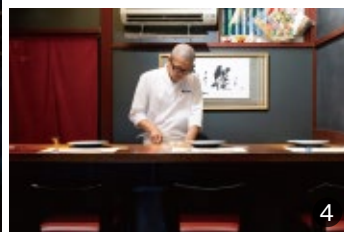


かづえまち すし むかいがわ

主計町 鮎 むかい川

Sushi Mukaigawa

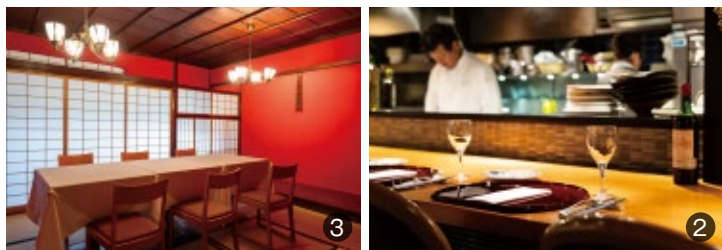
☎080-9781-9988 石川県金沢市主計町3-6 時12時～14時(土・日曜のみ)、18時～21時 水曜、ほか不定休 ❷なし



④店主の小気味いい所作を見ながら味わえる ⑤明治初期の町家をリノベーションした店舗

【石川】
金沢市

町家ビストロで極上の金沢フレンチを



①地元食材を本場フレンチの技で渾身の一品に。箸でいただける ②カウンターは10席。シェフと会話したり、ソムリエにベアリングを頼んでも ③予約制の2階和室はテーブル席。「赤の間」(写真)と「青の間」がある

本場仕込みの技で
地元食材が美しい一皿に

ひがし茶屋街にたたずむ、築100年以上の茶屋建築を改装したビストロ。岩城シェフはフランスのミシュラン三つ星店で修業を積んでおり、石川県産食材を本場仕込みの技で調理したフレンチを味わえます。地元農家から仕入れた加賀野菜や金沢港など

で揚げた日本海の魚介を軸に、フランス直輸入のフォアグラやカモも融合させた料理が九谷焼などで供され、彩りも美しく芸術作品のよう。料理に合わせたワインも選んでもらえます。1階のテーブル席は2つ、2階には予約制の個室があり、優雅な雰囲気を感じることができる。1階カウンター席でシェフの手仕事を見ながら、気を張らずに食事を楽しむのもおすすめ。ランチコース5500円、ディナーコース1万円。

ひがしやまろーべーでゅま

東山 ロベールデュマ

Robert Dumas

☎076-254-0909 石川県金沢市東山1-13-9 時11時30分～13時L、18時～20時L 月曜(祝日の場合は翌日) ❷なし



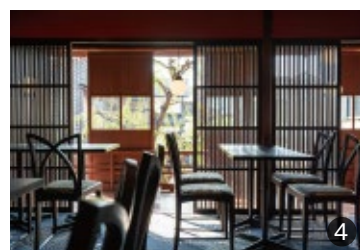
④1階テーブル席。和モダンな雰囲気 ⑤ひがしの茶屋建築を象徴する出格子「木虫籠(きむすこ)」から漏れる灯りが情緒たっぷり



金箔を代表する金箔メーカー・箔が、地元の伝統工芸支援のために開いたショップ「金澤しつらえ」の2階にあります。築200年以上の茶屋建築を生かし、座敷など当時の面影を残しつつ、カフェへと続く渡り廊下には金箔が施されるなど、和モダンの空間となっています。

店名は建物前のしなやかな見返り柳が由来だそう。一番人気は「金箔あんみつ」。テーブルに運ばれると、目の前で箔打ち紙からはがした金箔1枚をソフトクリームにまとうせて完成する一品で、国産寒天や甘さを抑えた粒あん、むっちり食感のわらび餅が花を添えます。上林金沢茶舗の上質な抹茶を使った「抹茶づくし」もおすすめ。季節限定メニューもあり、何度でも通いたくなる甘味処です。

①看板商品の「金箔あんみつ」1600円。金箔をまとうせる瞬間をお見逃しなく ②「抹茶づくし」1800円はマスカルポーネクリームのコクと抹茶の風味が合わさって美味 ③秋限定の「洗栗モンブランの星の輝き」1800円。季節ごとのメニューも注目 ④金沢市指定保存建造物の茶屋建築を生かした上質な空間 ⑤メインストリート「目抜き通り」の広見に面し、弁柄格子と見返り柳のコントラストが美しい



金箔1枚をひらり
贅沢甘味をご賞味あれ

【石川】
金沢市

金箔の魅力を見て味わって実感

さぼう やなぎあん

茶房
やなぎ庵

Sabou Yanagian

☎076-251-8899 石川県金沢市
東山1-13-24 10時～16時30分LO
休1月1日 Pなし



①夜に提供されるおまかせにぎり極み盛り3500円。ランチには寿司10貫・茶碗蒸し・味噌汁が付く上ににぎり2200円が人気。国産本マグロの仕入れの良さにも定評がある ②白子の天ぷら1500円 ③香箱は時価だが2000円程度。一品料理にはマグロのアゴ焼きも ④カウンター内に立つのは店主と二代目

長年の確かな技術と
吟味するネタで勝負

野々市市役所の通り、飲食店が点在する一角に、2023年9月にオープンした寿司店。コンセプトは店名のように、敷居が高い寿司店ではなく、だれでも気軽に通ってほしいということから名付けたそうです。

旬のネタをリーズナブルに提供するため、毎朝、金沢中央市場まで足を運びます。長年の眼力で確かめながらいつさいの妥協をせず、その場ですぐさま下処理をします。店に戻っても、すぐ使うネタや少し寝かせてうま味を引き出すネタなど、仕込みに時間をかけます。その手間があるからこそ、際立つ味わいが人々を魅了するのです。夜は品料理も多く居酒屋感覚でも使えそう。カウンター7席とテーブル16席、一人でもグループや家族でも気楽に利用できます。

すしかいせん きらく

鮎海鮮 気楽

Sushikaisen Kiraku

☎076-246-5560 石川県野々市市
粟田5-403 11時～14時LO、18時～21時LO(土・日曜、祝日は17時～)
水曜(祝日の場合は翌日)、月1回連休あり P100台(共有)

TSUTAYA明文堂金沢野々市店のすぐそば。普段使いができる町のお寿司屋さん



【石川】
野々市市

記念日でなくても気軽に利用できる寿司店



ベーグル各種220円～。
プレーンやチョコなど5種
類ほどあり



広々としたイトインスペース。ドリンクはカフェ
ラテ360円など

ぱんどころ まるはまや

ぱんど まる濱屋

Pandokoro Maruhamaya

☎076-255-7564 石川県白山市
鶴来本町1-7101-1 時9時～18時
(カフェは～16時30分) 休火・水曜
P3台

【石川】
白山市

天然酵母と手間暇が
生んだ豊かな風味

小麦は国産にこだわ
り、天然酵母でじっくり
発酵させたパンは奥深い
味わい。フランスパンやラ
イブレッドといったハード
系も酵母の種類や配合、
こね方を工夫して外層
が薄く、サクふわの口当
たり。店内の小上がりで
庭を眺めながらドリンク
と共に焼きたてを。

フランスパン350円。
年代を問わず人気

クイニーアマン360円。中には
リングとカスタードが

クロワッサンザマンド
410円。ラム酒が利い
たアーモンドクリームと
サクサク食感が◎



靴を脱いで入店。レトロなショーケースに日替
わりの約20種類が並ぶ

ふあぐおり

favori

favori

☎なし(連絡はInstagram、LINEで)
石川県金沢市尾張町2-6-36 時11
時30分～14時(売り切れ次第閉店)
休日～水曜、夏期休業あり Pなし

いちじく・くるみ・レーズンの
ライ麦パン490円

ラムレーズンとマロン
マスカルポーネクリー
ムマフィン400円

【石川】
金沢市

個性派パン&焼き菓子に
心躍る店

古い町並みが残る尾張
町で木・金・土曜に開
く町家ベーカリー。ナッツ
やフルーツ、チーズなど
フィリングの組み合わせ
を、その時々で変えて焼
き上げるデニッシュやマ
フィン、スコーンが評判。
商品は取り置き、冷凍
保存が可能で、まとめ買
いする常連客も。

黒龍酒造を擁する黒龍
グループが手掛ける複合施
設「ESHIKOTO(え
しこと)」の一角にあり、「黒
龍」の酒粕入りあんパンを
はじめ、若狹牛や九頭竜ま
いたけなど地元の特産を用
いた多彩なラインナップ。店
のシンボルマークでもある、
北海道バターをたっぷり使っ
たクロワッサンもぜひ。



円筒形の石造りの外観は建築家・隈研吾氏
が監修

はれや

HAREYA

Hareya

☎0776-87-0887 福井県吉田郡
永平寺町下浄法寺12-8 時9時～17時
休水曜(祝日の場合は営業) P10台

クルンジ(ホワイト)
600円。クロワッサンを
プレスし、カリッと食感



クリームパン300円。
キューブ型が個性的



明太子フランス450円。
コシヒカリ使用の生地は
竹炭で黒々と

【福井】
永平寺町

ご当地食材の魅力を
贅沢に味わう

カルダモンロール350円。
カルダモンシードが爽やか
に香る



町並みに調和したかわいい看板が
目印。イトインは8席

しんたてべいくすとあ

シンタテベイクストア

Shintate Bake Store

☎なし(連絡はInstagramで) 石川
県金沢市新野町3-102-2 時10時～
16時 休日～火曜 Pなし



カントリーブレッド700円



コーヒーチョコレートロー
ル300円

【石川】
金沢市

有機小麦×手ごね製法で
体に優しく

自家製粉した有機小
麦と、7年以上上つなぎ続
けるルヴァン種を使用。
手ごねで酸化を最小限に
抑え、低温長時間発酵
で酵素を十分に働かせ、
消化のよいパンに。丁寧に
作れる分だけを提供し
たいとの思いから、店に
並ぶのは5種類のみ。予
約、取り寄せも可能。