

頭  
集

／編／集／部／オ／ス／ス／メ／グ／ル／メ

# 旬のご馳走や独自の食に出会う

北陸の冬は食材のうま味が増し、よりいつそう濃い味わいに。  
日本海の恵みもしかり、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 鮨 秋濱

P39 restaurant TOKIO

P40 主計町 鮨 むかい川

P41 東山ロベールデュマ

P42 鮨海鮮 気楽

P43 茶房 やなぎ庵

P44 HAREYA

シントテベイクストア

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。手取川ほど近く、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、靈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、しんしんと雪が降り積もる音を聞きたながら、焼き上がりを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。

【石川】  
**白山市**

## 山の恵みを老舗旅館で味わい尽くす

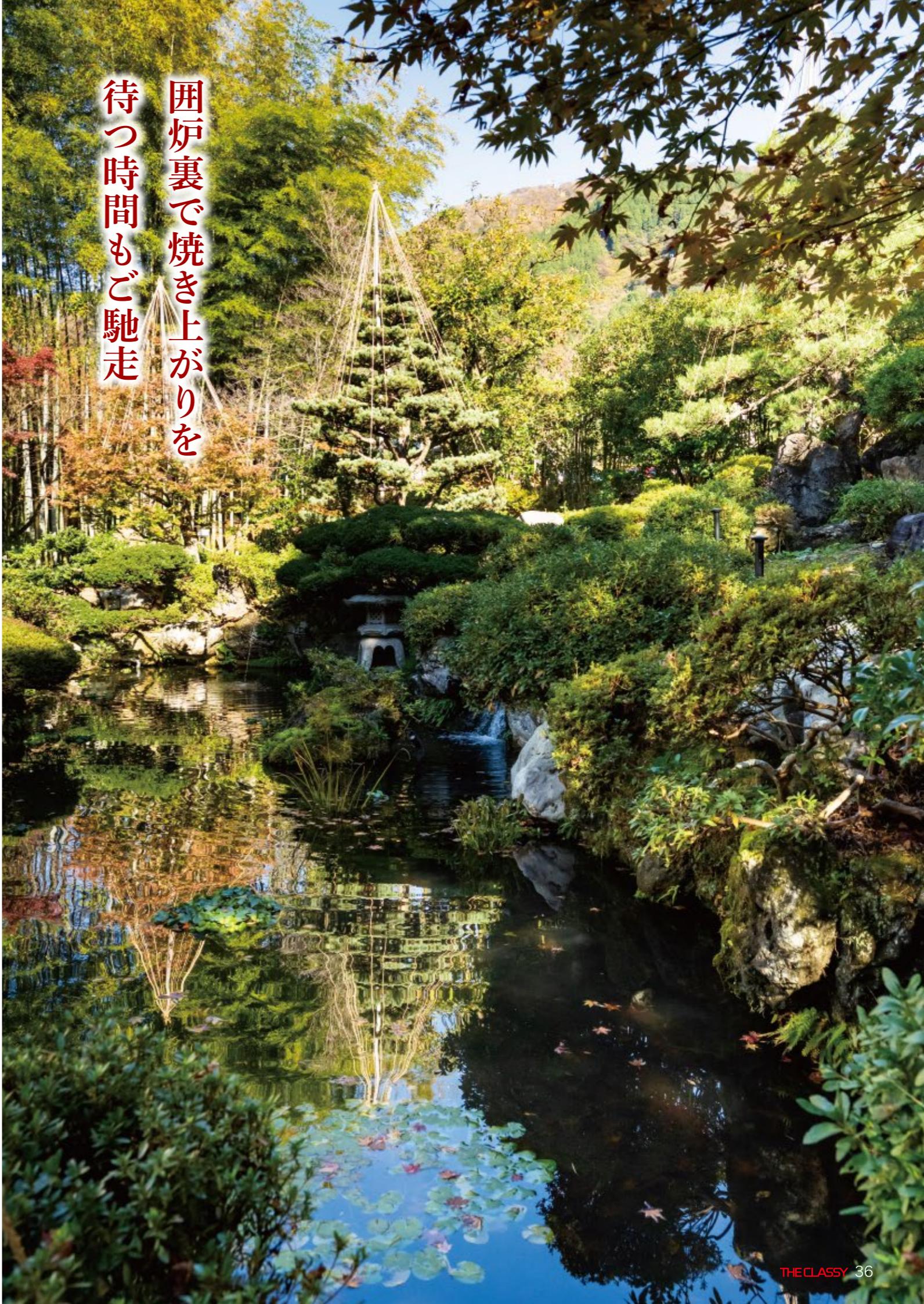
わたや

**和田屋**

*Wataya*

■076-272-0570 住 石川県白山市  
三宮町155-2 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



# 一本スジの通った職人が握る魅惑の鮨

**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「鮨みつ川」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。

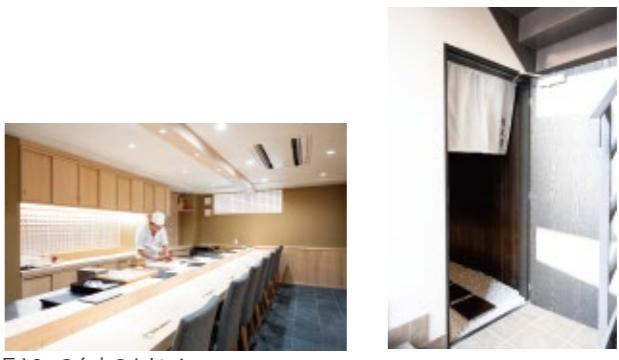


①写真はおまかせランチ6600円、その日によってネタが替わる。ディナーはコースで1万5000円 ②③コース中の一品、香箱の酢の物、白子のみぞれあんかけ。その日によって異なる ④秋濱のカッパ巻きは能登の塩が生きた豪快なキュウリの一本巻き

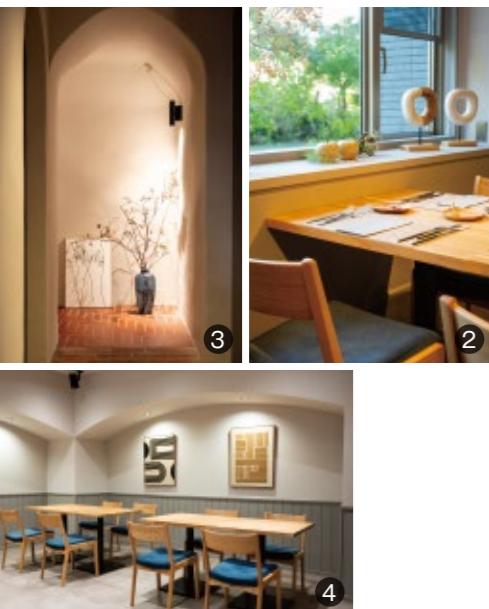
## 鮨 秋濱

Sushi Akihama

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



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



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でお洒落 ④奥にある部屋はシンプルでゆったりとしている

## restaurant TOKIO

restaurant Tokio

■076-411-5061 住所: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) 休日:月曜、第2・4火曜 営業時間:なし

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



【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つ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、フレンチを中心とした個性的なイノベーションフレンチなど、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。

## 【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鮨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。

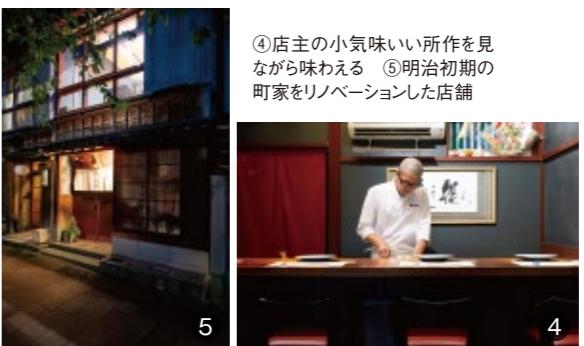


①夜コースの一例。寿司はもちろん突き出しや浅漬けに至るまで、名店仕込みの繊細な技が宿る ②2階の窓からは浅野川の流れが見下せる。春は夜桜も ③人気のカウンターは4席。早めに予約を



かずえまち すし むかいがわ  
主計町  
鮨 むかい川  
Sushi Mukaiigawa

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 休水曜、ほか不定休 なし



【石川】金沢市  
町家、ビストロで極上の金沢フレンチを

【石川】  
金沢市

地元食材が美しい一皿に  
本場仕込みの技で



①地元食材を本場フレンチの技で渾身の一皿に。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、ソムリエにペ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



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ニ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

で揚がっ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、優雅な雰囲気を堪能できる一方、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 ロベールデュマ  
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L1、  
18時~20時L1 休月曜(祝日の場合は翌日) なし

記念日でなくとも気軽に利用できる寿司店

吟味するネタで勝負  
長年の確かな技術と



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店主と二代目

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、敷居が高い寿司店ではなく、だれでも気軽に通つてほしいというこ

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っさいの妥協をせず、その場ですぐさま下処理をします。店に戻つても、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。夜は一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。

【石川】  
金沢市  
金箔の魅力を見て味わつて実感

金箔1枚をひらり  
贅沢甘味をご賞味あれ

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」。

金沢を代表する金箔メーカー・箔一が、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など、和モダンの空間となっています。

①看板商品の「金箔あんみつ」1600円。金箔をまとわ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「渋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

さぼう やなぎあん  
茶房 やなぎ庵

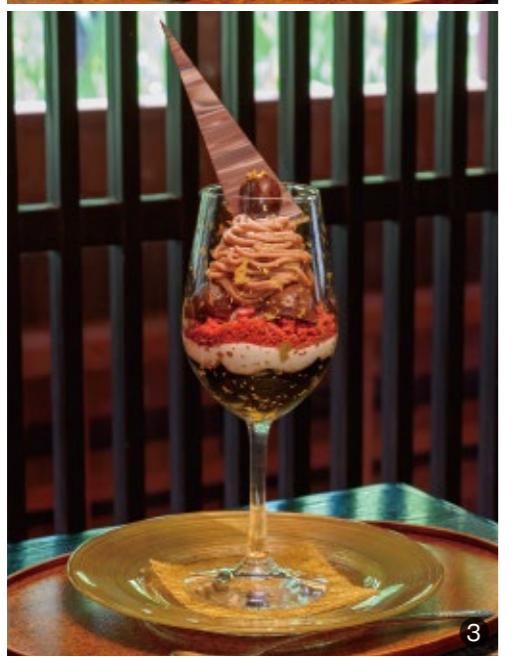
Sabou Yanagian  
076-251-8899 石川県金沢市  
東山1-13-24 10時~16時30分LO  
1月1日 Pなし



1



2



3



4



5

すしかいせん きらく  
鮨海鮮 気楽

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



【福井】  
水平寺町

ご当地食材の魅力を  
贅沢に味わう



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

黒龍酒造を擁する黒龍  
グループが手掛けける複合施  
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、若狭牛や九頭竜ま  
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つ  
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



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

【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、取り寄せ也可能。

しんたてべいくすと  
シントベイクストア  
Shintate Bake Store

なし(連絡はInstagramで) 石川  
県金沢市新堅町3-102-2 時10時～  
16時 日～火曜 Pなし

【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。



クニーアマン360円。中には  
リンゴとカスターが

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

ぱんこころまるはまや

ぱん処  
まる濱屋

Pandekoro Maruhamaya

076-255-7564 石川県白山市  
鶴来本町1-ワ101-1 時9時～18時  
(カフェは～16時30分) 休火・水曜  
P3台



いちじく・くるみ・レーズンの  
ライ麦パン490円



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

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。ナツ  
やフルーツ、チーズなど  
ファー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。



ラムレーズンとマロン  
マスクルボーネクリー  
ムマフィン400円



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