おいしい海の幸なら、
石川県へ。



加賀も、能登も。
# おいしかわ県
食と文化に満たされる国。

石川県のさまざまな海産物情報を発信中!

facebook.com/ishikawanosakana/
Instagram@jfishikawa　Twitter@JFishikawa

JFいしかわ
## 石川県漁業協同組合

#石川県のお魚が食べられるお店

# 石川の四季のさかな

魚にはその季節ごとに
新鮮に美味しく食べられる「旬」があります。
冷凍技術の進歩や輸入水産物の増加により、
いつでも魚が食べられるようになってきましたが、
地元石川で獲れる新鮮な「旬」の魚介類の美味しさを
もっと知ってもらいたい、もっと食べてほしい。
そんな想いから、石川県のそれぞれの季節を代表する
水産物を「石川の四季のさかな」とし、
石川県産水産物のイメージ向上を目指しています。
自然のうまみがぎゅっと詰まった
新鮮・美味・安心の魚介類たち。
そんな石川の「旬」の魚介類を紹介します。

# 石川の四季のさかな

石川県で四季それぞれに獲れる多種多様な魚たち。
その時期旬の獲れたて新鮮な美味しさをお楽しみください。

## 春

### 【春のさかな】

- ヤナギバチメ
- マダイ
- サワラ
- サヨリ
- アカガレイ
- トリガイ など







## 夏

### 【夏のさかな】

- スルメイカ
- 紅ズワイガニ
- 岩ガキ
- サザエ
- アワビ など







## 秋

### 【秋のさかな】

- 甘エビ
- サワラ
- ノドグロ
- ガスエビ
- メギス
- ゲンゲ など







## 冬

### 【冬のさかな】

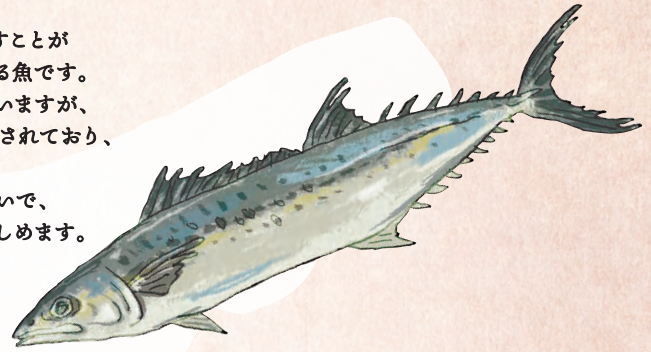
- 加能ガニ
- 香箱ガニ
- 寒ブリ
- マダラ
- カキ
- ハタハタ など

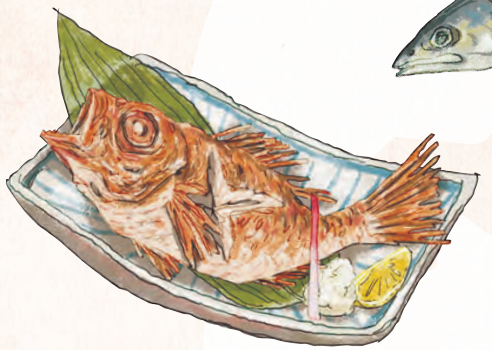
いしかわの旬の魚
くわしくはこちら

# いしかわの春のさかな

## サワラ

県内で「サワラ」というとカジキをさすことがありますが、近年漁獲量が増えている魚です。
「鰆」の字面のとおり春の魚とされていますが、石川県では春だけでなく秋にも漁獲されており、漁獲量は全国でもトップクラス。
脂肪が多くうまみがあり濃厚な味わいで、皮のはごたえと身のやわらかさが楽しめます。





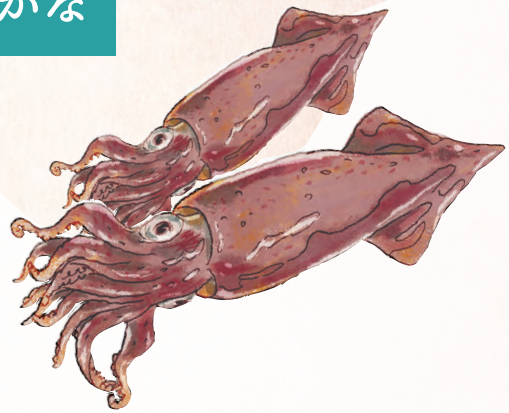
## ヤナギバチメ

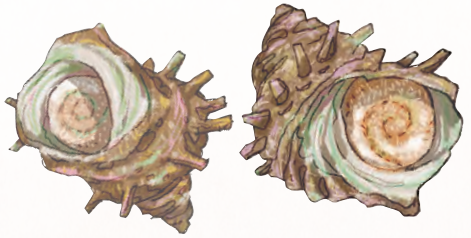
ぱっちりした目が特徴的なメバル類は、石川県では「ハチメ」と呼ばれます。
日本近海には30種類ほど仲間がいます。
上品な味で、身も柔らかくクセがないので塩焼きや煮付け、唐揚げなどで食べられます。

# いしかわの夏のさかな

## スルメイカ

スルメイカのおいしさの秘密は鮮度。
刺身はもちろん、煮たり焼いたりしても甘みと弾力のある食感が楽しめます。
また、能登地方には、イカの内蔵と塩を漬け込んで発酵させる独自の調味料「いしる（いしり）」もあります。



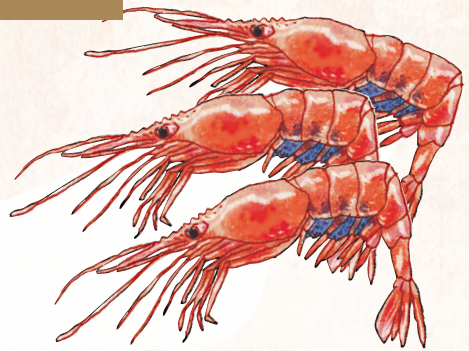


## サザエ

石川県のサザエの漁獲高は全国トップクラス。
有名な輪島の海女漁や、刺網漁でも獲れます。
最もポピュラーな壺焼きのほか、コリコリした食感の刺身も夏を感じさせる逸品です。

# いしかわの秋のさかな

## 甘エビ



プリプリした食感とつるっとしたのどごし、
甘みが強くとろけるような味わいが特徴の
いわずと知れた石川県を代表する魚介です。
青色の卵をたっぷりと抱えたお刺身は
一段と味わい深くなります。
生はもちろん、浜茹でや唐揚げも絶品です。

# いしかわの冬のさかな



## 加能ガニ・香箱ガニ

「加能ガニ」は加賀～能登まで、県内の漁協合併を
機に命名された石川県産ズワイガニ（オス）のブランド。
青いタグが目印。香箱ガニ（ズワイガニメス）は
内子・外子といった卵や味噌など、メス独特の
濃厚な味わいが地元でも高い人気を誇ります。

## 天然能登寒ぶり



石川県内の定置網で11月～翌年2月にかけて
水揚げされる重量7kg以上の上質なブリを
「天然能登寒ぶり」としてブランド化しています。
鮮度、色艶、脂のりがよく丸みのあるブリの中でも
10kg超えの、漁師が自信を持って送り出すもの
には金色に縁取られたラベルが貼られます。



## マガキ

能登かき（養殖マガキ）は七尾湾で生産され、
里山から多数の川が流れ込むため、栄養豊富に
育ちます。大きさは小粒ですが、味も風味も良く、
肉厚で甘みが強いのが特徴です。

加能ガニ「輝（かがやき）」は、石川県産ズワイガニ（オス）の最上級ブランド。その認定基準は極めて厳しく、大きさや重量はもちろん、体に傷や欠けがない、色の美しさや身入りの良さ、鮮度の徹底、資源管理への積極的な取り組みも求められる。デビューした2021年に認定されたのはわずか9匹。初競りでは500万円の値がつけられた。



「輝」「輝姫」として認定されると、
九谷焼と水引結びのタグが
付けられます。

11/6解禁







香箱ガニ「輝姫（かがやきひめ）」は、2022年から設けられた石川県産ズワイガニ（メス）の最上級ブランド。人気が高い香箱ガニの中でも、「輝」と同じく体に傷や欠けがない・色が美しい・身入りが良い・資源管理への積極的な取り組みが認定基準として設定されている。

12/1解禁




天然能登寒ブリ「煌（きらめき）」は、2022年に設けられた石川県産天然寒ブリの最上級ブランド。認定には厳格な基準が定められ、12月～翌年1月の2か月間に県内で水揚げされる天然寒ブリのうち、大きく傷がない、身が引き締まり脂が乗っていることを物語る胴回りが十分で、かつ鮮度を保ち旨味を引き出す活締めが船上で行われている、また資源管理への積極的な取り組みなどが求められる。

# 石川県が誇る加能ガニの最高峰「輝（かがやき）」

## 初競り価格 500万円！

2021年度解禁日初日の「輝」認定
加能ガニ29,520杯中
わずか1杯！



「輝」として認定された加能ガニには、ロゴと伝統模様の描かれた九谷焼と、梅結びの水引のタグが付けられます。

### 加能ガニ「輝」の規格

- 重量1.5kg以上
- 甲羅幅14.5cm以上
- 全ての脚がそろっている
- 甲羅が硬く、身入りが良い
- 鮮度の徹底（獲れた日をタグに記載）
- 資源管理に積極的に取り組んでいる



解禁日、石川県中のカニが集まる金沢港・橋立漁港。








各船から持ち寄られた「輝」候補。小さな傷・欠けも見逃さない目利き人の厳しい審査。

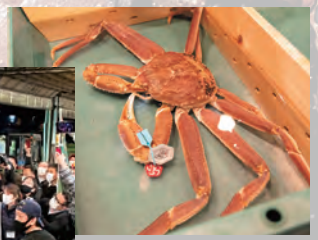
全国的にズワイガニ漁が解禁となる11月6日。石川県でも例年、「加能ガニ」「香箱ガニ」の季節の到来に漁港が沸き立つ日です。加能ガニのトップブランド「輝」が創設されてからの解禁日、加能ガニの競りが行われる金沢・橋立両港は緊張感のある雰囲気に包まれます。「輝」の認定基準は、全国に数あるブランドガニの中でもトップクラスに厳しく、サイズや重量はもちろん、爪の欠けや傷がないこと、鮮度の徹底、資源管理への取り組み※までが問われます。その厳しさは、当の漁師の方々が「獲れるかわからない」と語るほど。「本当に会えるのか？」と漁業関係者から全国のメディアまでが注目する中、解禁日に水揚げされた加能ガニの中でたった1杯だけが厳格な「輝」基準をクリアし、初競り価格500万円という驚きのデビューを果たしました。

「輝」だけではなく、すべての加能ガニが石川県の誇りです。そのおいしさを、ぜひ味わってください。

※大切なカニを守るため、漁獲数量やサイズ規制、禁漁期間や保護区域設定、禁漁期間にカニが網に入らないよう改良網の使用など、資源管理に積極的に取り組んでいます。「輝」ロゴも、貴重な資源を守り、持続可能な漁業へという、漁業者の想いが込められた囲みのデザインとしています。



初の「輝」を手にしようと競りは白熱。値がどんどん上がり史上最高の500万円に。



初日に唯一、規格を満たし「輝」と認められた加能ガニ。第一号「輝」となりました。

# 石川の天然能登寒ぶりの最高峰「煌（きらめき）」

## 2022年度解禁日初日に水揚げされた 天然能登寒ぶり617匹中 「煌」認定わずか1匹！



「煌」として認定されたブリには、能登ヒバで作られた証明プレートが付けられました。

## 初競り価格 400万円！

### 天然能登寒ぶり「煌（きらめき）」の規格

- 石川県内の定置網で獲られる天然能登寒ぶり
- 「煌」認定期間は12月～翌年1月まで限定
- 重量14kg以上
- 傷がなく胴回りが十分あること
- 鮮度の徹底（活締め・氷締め）
- 資源管理への積極的な取り組み

冬の訪れとともに「ぶりおこし」と呼ばれる雷がなり始めると、石川県では脂の乗った美味しい寒ぶりの季節の到来です。石川県でも例年、「天然能登寒ぶり」の水揚げに漁港が沸き立つ中、12月1日、天然能登寒ぶりのトップブランド「煌」解禁とあって、競りが行われたかなざわ総合市場は熱気に包まれました。「煌」の認定基準は、全国に数あるブランドブリの中でもトップクラスに厳しく、サイズや重量はもちろん、傷がないこと、鮮度の徹底、資源管理への取り組み※までが問われます。その厳しさは、当の漁師の方々が「獲れるかわからない」と語るほど。「天然寒ブリ界の最難関」と漁業関係者から全国のメディアまでが注目する中、この日に水揚げされた天然能登寒ぶりの中でたった1匹だけが厳格な「煌」基準をクリアし、初競り価格400万円という驚きのデビューを果たしました。

「煌」だけではなく、すべての天然能登寒ぶりが石川県の誇りです。そのおいしさを、ぜひ味わってください。

※大切なブリを守るため、石川県では地区ごとに年間2～3ヶ月の網揚げ休漁を行うほか、小型魚が入らないよう網の目を大きくするなど、将来寒ブリとなる資源を守る取り組みを積極的に行っています。「煌」ロゴも、貴重な資源を守り、持続可能な漁業へという、漁業者の想いが込められた囲みのデザインとしています。

解禁日、石川県中のブリが集まるかなざわ総合市場



各船から持ち寄られた「煌」候補。大きさ・重さだけでなく、小さな傷ですら見逃さない審査。






初の「煌」を手にしようと競りは白熱。値がどんどん上がり史上最高の400万円に。





初日に唯一、規格を満たし第一号「煌」認定となった天然能登寒ぶり。

# いしかわの魚に関わる
# いろんな人にインタビュー

石川のいろんな魚が食べられるまでには、海から揚げられ市場での取引、お店での販売まで、
それぞれの場所でたくさんの人たちの仕事を経てからわたしたちの食卓に届いています。
漁業者さん、市場、お店の方にお話を聞いてみました。

漁業

## 底曳網漁師
（愛明丸）

北川 智生さん



### 資源保護に取り組みながら魚食も広めていきたい

底曳網漁で主にカニやエビなどを獲っています。魚は鮮度が命。漁は沖まで出ますが、日帰り操業なので新鮮な魚を水揚げできます。石川はカニももちろんですがエビやカレイも美味しいんです。エビの浜ゆでなど、誰でも簡単に美味しく食べられる魚がたくさんあるので、資源保護にも取り組みながら、魚食の普及もしていきたいです。



漁業

## 定置網漁師
（有限会社日の出大敷）

中田 洋助さん



### 世界にも認められるように魚の価値を上げていきたい

海に仕掛けた網を引き上げる定置網の漁師をしています。石川は独自の地形から、北から南まで年間100種類以上の魚がやってきます。特に冬の寒ぶりは香り・脂・身質がよく、船上で活締めしたものはさらに質が高いです。自慢の魚を地元だけでなく、世界でも価値を認めてもらえるようにしていきたいと思っています。



市場

## 石川県漁協
（かなざわ総合市場）

油谷 安弘市場長



### 多種多様な魚を買ってもらう新しい取り組みに挑戦

私は市場担当を長年やってきました。石川県は魚をとる漁法が多いため、四季を通じてたくさんの種類の魚がとれます。市場では漁師さんたちがとってきたその多種多様な魚を扱っています。市場といえばセリですが、仲買人さんたちに魚を買ってもらうため、電子入札や水産物のPRなど、さまざまな新しい取り組みも行っています。



お店

## 新田商店
（金沢港いきいき魚市内）

吉尾 好子さん



### 旬の魚のおいしい食べ方は店頭でぜひ聞いてほしい

金沢港近くのお店で一般の人に向けて魚を売っています。当店では石川県産の魚介のみを扱っており、旬のものを常に新鮮な状態で並べています。観光のお客さんも多いですが、常連さんもたくさん。おいしい食べ方や日持ちのさせかたなど、要望に合わせて相談しながら店頭で魚を買う楽しさをぜひ味わってほしいです。




JF

# 金沢・金沢周辺エリア

## 【金沢市 金沢駅エリア】



⚓マーク：漁師さんおすすめのお店



## 01 旬魚亭（しゅんぎょ） ⚓

### 漁港直送。石川県産の魚介にこだわる

石川の魚をもっと知ってほしい！もっと楽しんでほしい！そんな思いから【石川県産】にこだわった飲食店です。料理を食べてもらう事を通して、お客様に漁業者を身近に感じてもらえる空間を提供しています。



住 金沢市北安江3-1-38
☎ 076-234-8855
営 11:30-14:30(L.O.14:00)
17:30-21:00(L.O.20:30)
休 月曜
¥ 昼¥1,000〜¥2,000
夜¥2,000〜¥6,000
駐 あり

MAP B-5



## 02 加賀料理 大名茶家 ⚓

### 季節ごとの素材を繊細かつ華やかな和食で

JR金沢駅から徒歩3分。加賀料理をメインに提供しているお店です。春、夏、秋はのど黒や紅ズワイガニ料理、冬は加能ガニ料理が人気です。



住 金沢市此花町7-5
☎ 076-231-5121
営 11:30-14:30(L.O.13:45)
17:00-22:00(L.O.21:30)
休 年中無休※臨時休業、正月休
¥ 昼¥2,000〜¥3,000
夜¥6,000〜¥8,000
駐 なし

MAP B-5



## 03 宝生寿し（ほうしょう） ⚓

### 旬の日本海を金沢らしく味わう

百万石の古都金沢の港町として、かつて北前船が入港した大野港。廻船問屋の面影を今に残す店内で、新鮮な日本海の恵みと郷土の食材を使った逸品料理、四季折々の豊かな味わいをご賞味ください。



住 金沢市大野町4-72
☎ 076-267-0323
営 11:00-22:00(L.O.21:00)
休 水曜
¥ 昼¥3,000〜¥5,000
夜¥5,000〜¥10,000
駐 あり

MAP B-5



## 04 喜はな ⚓

### 和モダンな空間で四季折々の厳選食材を

オーナーの父が輪島の漁師で、取り扱う魚介類も当然にして厳選された逸品ばかり。金沢駅近くの、和モダンで落ち着いた装いのとっても綺麗なお店です。



住 金沢市堀川町6-9
☎ 076-254-5187
営 [火-木]17:00-翌1:00(L.O 24:00)
[金・土]17:00-翌2:00(L.O 1:00)
[日・祝]17:00-翌1:00(L.O 24:00)
休 月曜（連休の場合は火曜休み）
¥ ¥4,000〜¥5,000
駐 なし

MAP B-5



## 05 酒味処 赤兎馬（せきとば）

### 川沿いにある隠れ家居酒屋で旬の魚を

地物の魚を季節に合わせて楽しめます。春夏秋冬四季折々の美味しい魚たちが、料理されることで一層美味しくいただけます。鮮度第一・人情第二の店主なので、鮮度は間違いナシです。



住 金沢市中川除町60サインポストビル102
☎ 076-224-3650
営 17:00-23:00
[日・祝]17:00-21:00
休 水曜
¥ ¥5,000〜¥8,000
駐 あり

MAP B-5



## 06 すし処 大敷（おおしき）

### 金沢の市場からほど近いすし処

地魚を多用した刺身、すしを提供しています。大将自らが出向き仕入れる金沢中央卸売市場の朝セリの朝どれ魚は必見。お店オリジナルの加能ガニの陶板焼、サバ生スモークは特におすすめです。



住 金沢市西念3-5-24
☎ 076-261-0041
営 11:30-14:00(入店13:30まで)
17:30-21:30(入店20:30まで)
休 日曜・水曜夜
¥ 昼¥1,300〜¥3,800
夜¥6,000〜¥10,000
駐 あり

MAP B-5



## 07 あかめ寿し

### 常にその日の新鮮なネタを味わえる

創業1975年、金沢駅より徒歩5分。季節の食材、旬のものを大切に、石川県産魚が沢山食べられます。宴会、コース料理もあります。



住 金沢市本町1-9-15
☎ 076-263-9787
営 11:30-14:00/17:00-22:00
※日曜は21:00まで
休 木曜
¥ 昼¥2,000~¥3,000
夜¥6,000~¥8,000
駐 なし

MAP B-5



## 08 金茶寮（きんちゃりょう） 本店

### 伝統美を感じる料亭旅館で旬の懐石料理を

昭和8年に加賀藩前田家八老家のひとつ、横山家の別邸を購入し、開業。京の雅と江戸の粋を料理に取り入れた加賀懐石料理で、政財界をはじめ、幅広く愛されている懐石料理店です。



住 金沢市寺町1-8-50
☎ 076-243-2121
営 要予約/旅館
食事だけの利用可能
¥ ¥10,000~¥15,000
駐 あり

MAP B-5



## 09 金澤 せつ理

### 四季折々の幸をそのときのスタイルで

独創的な和食です。ミシュラン1つ星評価店で、店主はつる幸時代に料理の鉄人や情熱大陸へも出演しています。



住 金沢市高岡町4-5
☎ 076-264-2375
営 18:30-22:00
休 日曜・不定休
¥ ¥20,000~¥30,000
駐 なし

MAP B-5



## 10 すみのこ

### 厳選した素材を備長炭でグリル

備長炭を使用したおすすめグリル料理の数々をはじめ、近江町市場の新鮮な魚介・一品料理もお楽しみください。



住 金沢市片町2-5
☎ 076-265-7289
営 [日-木]17:00-24:00（L.O24:00）
[金・土・祝前日]
17:00-翌1:00（L.O 24:30）
休 不定休
¥ ¥3,000~¥8,000
駐 なし

MAP B-5



## 11 旬炉 十万喜（とまき）

### 炉端焼きを目の前に旬の魚介を楽しむ

金沢駅から徒歩3分のところにある隠れ家的なお店。炉端焼きを目の前に、旬の魚介をはじめとした選りすぐりの食材を楽しめます。2階は団体で使用可能です。



住 金沢市本町1-9-6
☎ 076-221-1007
営 17:00-翌1:00(L.O 24:00)
休 水曜
¥ ¥5,000~¥7,000
駐 なし

MAP B-5



## 12 DeAU（デアウ）

### 季節の魚介類にこだわった鉄板焼き

旬の魚介を使ったメニューが豊富です。ピザ窯があり、自慢の窯焼きピッツァもオススメです。



住 金沢市堀川町5-6
☎ 076-255-0282
営 [月-木・祝・祝前日]
17:00-24:00（L.O 23:30）
[金・土]17:00-翌1:00（L.O 24:30）
休 日曜
¥ ¥3,000~¥4,000
駐 なし

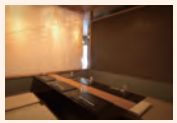
MAP B-5



## 13 いしや

### 長い間食通たちに愛されてきた老舗割烹

慶応二年創業。六代目店主が手掛ける、素材の味を最大限に活かした食をご堪能ください。



住 金沢市彦三町2-8-3
☎ 076-255-1357
営 11:30-14:00/17:00-22:30
※ランチ前日までに要予約
休 月曜(祝日営業)
¥ ¥10,000~¥15,000
駐 あり

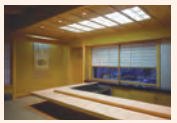
MAP B-5



## 14 千取寿司（せんとりずし）本店

### 金沢寿司の真髄を味わえる老舗

地物を使うことにこだわり、ご飯はかまどで炊いています。好きな魚を握ってもらえます。カウンターで寿司づくりの妙を味わえます。ゆったりと和やかな雰囲気のお座敷では四季折々の旬を楽しめます。



住 金沢市石引1-17-3
☎ 076-264-3422
営 11:00-21:30
休 水曜・木曜
¥ ¥6,000~¥8,000
駐 あり

MAP B-5



## 15 Bistro 紙屋市べゑ（かみやいちべえ）

### 金沢町家を改装した趣ある店内で旬のお魚を

昔、紙屋だった築130年を超える金沢町家を利用した店の趣と、地元素材を使ったメニューが人気のお店です。毎日手作りしている自家製の豆腐と、近江町から届く鮮魚が名物。北陸の地酒も多数取り揃います。



住 金沢市片町1-8-21
☎ 076-262-6006
営 17:00-23:00(L.O 22:30)
休 水曜
¥ ¥3,000~¥4,000
駐 なし

MAP B-5



## 16 金沢 寿し駒

### 金沢で55年営業。地元のこだわり寿司屋

創業から半世紀、地元で愛されるお寿司屋さん。厳選された素材に、職人の技が光ります。金沢の伝統が感じられる美しい店内で、ゆっくりできます。カウンターではお寿司が握られる様子も楽しめます。



住 金沢市安江町17-24
☎ 076-231-3909
営 18:00-22:30
休 火曜・水曜不定休
¥ ¥2,000~¥4,000
駐 なし

MAP B-5




## 17 逸味 潮屋 近江町いちば店（うしおや）

### イートインスペースで海産物屋ならではの丼を

金沢市民の台所「近江町市場」のいちば館1階に店舗を構え、「鰤のたたき本舗」としてたたきをメインに、潮屋ならではの丼を味わえます。店舗でたたき商品や一夜干し、昆布〆、塩辛などお土産のお買い物もできます！



住 金沢市青草町88近江町いちば館1F
☎ 076-223-0408
営 9:00-17:00
(イートイン10:00-L.O.14:30)
休 木曜、元旦
(物販のみ臨時営業の場合あり)
¥ ¥2,000~¥3,000
駐 なし

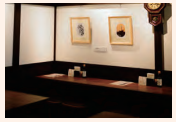
MAP B-5



## 18 うしおや ひがし茶屋街店

### 自慢のたたきを使った丼や茶漬けが味わえる

国の重要伝統的建造物群保存地区に店舗を構え、海産物処・逸味 潮屋（いつみうしおや）が手がける飲食店です。町屋を意識したレトロで落ち着いた空間で、「うしおや」ならではの海鮮をお楽しみいただけます。



住 金沢市東山1-7-9
☎ 076-201-8408
営 10:00-16:00(L.O.15:30)
休 木曜(営業の場合あり)、元旦
¥ ¥2,000~¥3,000
駐 なし

MAP B-5



## 19 すし捨 寺町（すて）

### 中央卸売市場直送の新鮮な素材だけを使用

本物の目利きによる厳選素材だけを提供しています。食材の鮮度、シャリの味に自信あり。あがりも自家製のこだわりです！こだわりの店内で心の残るひとときをお楽しみください。



住 金沢市寺町3-15-17
☎ 076-241-4381
営 11:30-14:00/17:00-22:00
(L.O21:30)
休 水曜・木曜
¥ 昼¥1,300~
夜¥3,000~
駐 あり

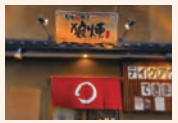
MAP B-5



## 20 駅前囲酒屋 狼煙（のろし）

### 日本海のうまい魚と旬の加賀野菜料理

時期や天候によって魚の種類は変わりますが、常時6〜8種類の刺身やその他にも焼き魚や唐揚げ、煮付けなどたくさん取り揃えています。石川の地酒も、定番の居酒屋メニューも豊富です。



住 金沢市本町2丁目19-33
☎ 076-231-0584
営 17:00-23:00 (L.O 22:30)
休 日曜 ※連休の最終日定休
¥ ¥5,000~¥6,000
駐 なし

MAP B-5



## 21 和亭 寿し良

### お寿司やさんの季節感あふれるコース料理

和食と鮨のコース料理税込み4,400円からあります。単品の一品料理もあります。3代目店主が営むお店は、いつも常連さんでにぎわっています。



住 金沢市野町2-1-3
☎ 076-241-1773
営 17:30-23:00
休 月曜・第3日曜
※材料がなくなり次第終了
¥ ¥5,000~¥6,000
駐 なし

MAP B-5



## 22 寿司居酒屋 くず葉

### 店主のこだわりがつまった寿司と料理

店主のこだわりがつまったお寿司や一品料理の数々。居酒屋のような気軽なお寿司屋さん！毎朝仕入れる新鮮なお魚をお楽しみください！



住 金沢市片町1-6-10
プラザービル1F
☎ 076-224-0600
営 18:00-翌2:00(L.O.1:30)
休 日曜
¥ ¥5,000~¥6,000
駐 なし

MAP B-5



## 23 王将寿司

**厳選した旬の魚を、思いを込めた一貫に**

新鮮な旬の素材を是非！美味しいのにリーズナブルで、コスパもよいと評判です。お得なランチもあり、地元民からも愛されています。



住 金沢市鳴和1-14-21
☎ 076-252-3572
営 11:30-(L.O. 13:00)
16:30-22:30(L.O 22:00)
休 水曜
¥ 昼¥1,000~¥2,000
夜¥4,000~¥5,000
駐 あり

MAP B-5



## 24 海の食堂 BAY ARCE（ベイ アルセ）

**オーシャンビューで魚介を楽しめるレストラン**

窓からみえるのは静かな海、荒々しい海、漁でにぎわう港や大型客船を迎える港。そんな景色とともに自慢の県内外食材を使った料理でおもてなし。シーズンごとに異なる「旬」の味と「旬」の景色をごゆっくりお楽しみください。



住 金沢市無量寺リ65
金沢港クルーズターミナル内
営 076-214-4464
10:00-21:00(L.O.20:00)
休 月曜
¥ 昼¥1,000~¥2,000
夜¥2,000~¥3,000 駐 あり

MAP B-5



## 25 大衆割烹 山長（やまちょう）

**地元で長年親しまれるアットホームなお店**

昭和37年創業以来、アットホームな雰囲気と旬の食材を山長ならではの手作りの味わいで地元住民の癒しの場として親しまれているお店。信頼と安心を感じられます。



住 金沢市安江町18-33
☎ 076-261-7331
営 17:00-23:00
休 日曜
¥ ¥5,000~¥6,000
駐 あり

MAP B-5



## 26 幸兵衛寿司（こうべえ）

**鮮度抜群の新鮮な魚が目白押し**

地物お魚を中心に厳選して仕入れています。シャリは県内産のコシヒカリを使用。県内だけでなく県外からもお客さんが訪れる、家族経営のお店です。



住 金沢市橋場町1-6
☎ 076-264-1553
営 [平日]11:30-14:00(L.O.13:30)
17:00-22:30(L.O.22:00)
[土日祝]11:30-21:30(L.O.21:00)
休 火曜・水曜
¥ 昼¥4,000~¥6,000
夜¥8,000~¥10,000 駐 あり

MAP B-5



## 27 太鼓鮨 金沢駅前店

**味よしネタよし値段よし、新鮮な地物にこだわり**

新鮮な地物のネタにこだわった寿司屋です。大きなネタだけでなく、お店一推し蟹の甲羅揚げもおススメです！他店にはないこのお店だけの味が楽しめますので、ぜひ一度頼んでみてください。



住 金沢市堀川町9-22
☎ 076-221-5510
営 11:00-14:00/16:00-23:00
休 水曜
¥ 昼¥4,000~¥5,000
夜¥8,000~¥10,000
駐 あり

MAP B-5



## 28 金沢味食亭 よし久

**新鮮で旬な食材をゆったりとした空間で**

四季折々、山海の幸に恵まれた古都金沢の玄関口金沢駅に程近く。天ぷらと地酒と加賀料理のお店です。お気軽にご利用頂ける一階席、趣きのある完全個室の二階席で金沢のお料理、地酒を楽しめます。



住 金沢市昭和町11-20
☎ 076-221-4988
営 11:30-14:30（L.O.14:00）
17:00-21:30（L.O.21:00）
休 月曜
¥ 昼¥1,200~¥3,800
夜¥4,000~¥8,000
駐 あり

MAP B-5



## 29 割烹・寿司 志げ野

**寿司、刺身のネタは常時３０種以上と充実**

北陸の海の幸を寿司でも和食でも！旬の北陸の食材で彩った逸品が楽しめます。常時30種類以上のネタで奏でる寿司と100種類にも及ぶ和食メニューは水産食材の宝庫金沢を満喫できること間違いなしのお店です。



住 金沢市片町1-8-22
☎ 076-222-4811
営 [平日]17:00-24:30
[祝日]17:00-22:00
休 日曜/連休最終日
¥ ¥6,000~¥8,000
駐 なし

MAP B-5



## 30 鮨処 みや

**北陸の新鮮な魚介類にこだわった寿司**

石川県、北陸の魚介類にこだわっています。新鮮な魚介を取り揃え、創意工夫に富んだお寿司でもてなしてくれる人気店。カウンターや個室でくつろぎのひとときを過ごせます。



住 金沢市片町2丁目30-2
☎ ベントハウスビル1階
営 076-234-3733
18:00-22:00
休 日曜
¥ ¥15,000~¥20,000
駐 なし

MAP B-5



## 31 金澤玉寿司

**旬の新鮮な素材を生かし、贅をつくした味わい**

四季折々の旬にこだわり、その時々で一番の食材を提供。能舞台をモチーフにしたカウンターの風情溢れる空間で、目・舌・心に残る喜びを堪能できます。旬の味覚を織り込んだ日本海会席、加賀の郷土料理等多彩なコースが揃います。



住 金沢市片町2-21-19
☎ 076-221-2644
営 17:00-24:00
休 日曜・祝日（一部除く）、年末年始
¥ 夜¥8,000～¥10,000
駐 なし

MAP B-5



## 32 寿し若

**伝統を受け継ぐ至高の味**

大将自ら市場へ行き仕入れをし、その日の旬の食材、新鮮な食材を使用し提供しています。お寿司だけではなく、一品料理も豊富です。



住 金沢市長田1-5-46
☎ 076-221-8822
営 11:00-14:00/16:30-22:00
休 水曜
¥ ¥3,000～¥4,000
駐 あり

MAP B-5



## 33 割烹むら井

**お手頃な価格で本物の加賀料理を**

創業50周年、長く人に愛されているお店。地物の旬の食材を中心に工夫を凝らした料理を提供しております。ランチもありますよ！



住 金沢市香林坊2-12-15
☎ 076-265-6555
営 11:30-14:00/16:30-22:00
休 不定休
¥ 昼¥1,000～¥2,000
夜¥15,000～¥20,000
駐 あり

MAP B-5



## 34 漁師飯居酒屋 GOEN（ゴエン）

**金沢港より毎日直送の鮮魚**

地物、旬の新鮮食材を使用した料理を提供。刺身の他にもおでんなど、金沢の料理が味わえます。



住 金沢市本町2-7-1 越田ビル1F
☎ 076-223-4150
営 [月-土]17:00-24:00(L.O.23:00)
[日・祝]17:00-23:00(L.O.22:00)
休 不定休
¥ ¥4,000～¥5,000
駐 あり

MAP B-5



## 35 加能漁菜 SHION（シオン）

**絶品浜焼きとガンガン焼きを堪能**

地物海鮮や加賀野菜など、地域の食材をふんだんに使用した料理がたくさんあります。席について自分で焼く浜焼きも楽しめます。



住 金沢市本町2-5-9
☎ 076-232-1770
営 [月-土]17:00-24:00(L.O.23:00)
[日・祝]17:00-23:00(L.O.22:00)
休 不定休
¥ ¥3,000～¥4,000
駐 なし

MAP B-5



## 36 地魚・地酒 くろ屋

**四季折々の地魚と旬菜、選りすぐりの地酒**

四季を通じて美味しい魚に恵まれている北陸。金沢、能登、富山湾の漁港より獲れたての地魚、その素材をいかした料理を提供。厳選された北陸の日本酒も各種揃っています。



住 金沢市本町2-6-24
☎ 076-262-0940
営 17:00-23:00（L.O.22:00）
休 日曜（翌日祝日の場合営業）
¥ ¥5,000～¥6,000
駐 なし

MAP B-5



## 37 炭火焼肉 若竹

**炭火で海鮮も楽しめる**

肉だけでなく、能登もずく、赤西貝（刺身）、カキ（能登産生カキ）、香箱、サザエ（刺身）、ガスエビ（こぶ締め）、毛ガニ、マグロなど県内産の海鮮もおいしく食べられる焼き肉屋。



住 金沢市柿木畠2-8
☎ 076-209-2111
営 17:00-24:00
休 月曜
¥ ¥5,000～¥6,000
駐 あり

MAP B-5



## 38 居酒屋 空海

**郷土料理からジャンルを問わない料理まで**

東山の住宅街にある隠れ家的居酒屋。美しい街並みに溶け込んだお店で、工夫を凝らした料理を楽しめます。



住 金沢市東山3-14-14
☎ 076-254-1851
営 11:30-14:00/18:00-21:00
休 木曜
¥ ¥3,000～¥4,000
駐 なし

MAP B-5



## 39 一合半ぶん家 ⚓

### 金沢港から旬の鮮魚直送、一品からコースまで

金沢港から直送の海の幸を味わうならココ！！北陸の地酒30種、こだわりの焼酎も多数取り揃えてあります。北陸のうまい魚と石川の郷土料理、金沢おでん、加賀野菜など旬の味覚を楽しめるお店です。



住 金沢市木倉町1-7
☎ 076-261-8881
営 16:00-23:00(L.O.22:30)
休 不定休
¥ ¥5,000～¥6,000
駐 なし

MAP B-5



## 40 せんのさかずき

### 北陸の旬の海鮮やお肉が揃う居酒屋

北陸の旬の海鮮や厳選のお肉がそろう居酒屋。
地酒、焼酎も多種揃っています。



住 金沢市片町1-3-33
☎ 076-224-2062
営 17:00-24:00(L.O.23:00)
休 火曜
¥ ¥3,000～¥4,000
駐 なし

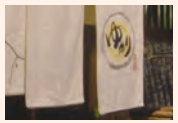
MAP B-5



## 41 味楽ゆめり ⚓

### 店主の地元・奥能登の地魚が楽しめるお店

奥能登、宇出津港からとれたての旬の魚を毎朝直送してもらい、ご提供しています。店主の地元である奥能登の地魚・地酒を中心に、能登の豊かな自然の恵みを楽しめるお店です。



住 金沢市本町1-3-33
☎ 076-255-3999
営 18:00-23:00(L.O.22:30)
休 日曜(臨時休業あり)
¥ ¥4,000～¥5,000
駐 あり

MAP B-5



## 42 味処 ま～さん亭 ⚓

### 地元の魚を気軽に！地元で愛される居酒屋

金沢駅周辺で、「じわもん」の魚をリーズナブルに、そしてもちろん美味しく楽しみたいという方にイチオシ！気軽に入れて地元民にもこよなく愛される居酒屋さんです。



住 金沢市醒ヶ井町1-1
☎ 076-223-1405
営 17:00-23:00(L.O.22:50)
休 日曜(連休の場合は最終日)
¥ ¥4,000～¥5,000
駐 あり

MAP B-5



## 43 鮨みつ川

### 金沢の茶屋街にひっそりと佇む、至高のおもてなし

金沢近江町市場や七尾港などから、旬のネタを仕入れています。石川県の魚をふんだんに使用したその日至高のおもてなしを堪能できます。



住 金沢市東山1-16-2
☎ 076-253-5005
営 12:00-14:00
17:30-22:00
休 水曜
¥ ¥20,000～¥30,000
駐 なし

MAP B-5



## 44 割烹 みや川

### 四季折々の食材を活かした加賀料理

「一客一亭」の心で、お客様一人一人へのおもてなしを大切にしています。四季折々の食材を活かした加賀料理を心ゆくまで楽しめます。



住 金沢市額新保1-431
☎ 076-298-2225
営 11:00-14:00/16:00-22:00
休 水曜
¥ ¥6,000～¥8,000
駐 あり

MAP B-5



## 45 能加万菜（のうかばんざい） 市場屋 近江町総本店

### 近江町市場で味わう海鮮丼と金澤おでん

新鮮で極上の海鮮丼、名物「特選近江町市場丼」や、豪快なでかネタ寿司、出汁にこだわった金澤おでんを心ゆくまでご堪能ください。



住 金沢市下堤町19-1
☎ 076-254-1088
営 7:00-15:00(L.O.14:30)
休 不定休
¥ ¥2,000～¥3,000
駐 あり

MAP B-5



## 46 四季庵

### 旬の食材を使った日替わりメニュー

旬のものにこだわり、毎日日替わりメニューを提供。その日の仕入れは女将のブログをチェック！店主が毎日見て仕入れる魚はもちろん、店主自ら狩にいくジビエや山菜も絶品。季節の移ろいを楽しめる料理ばかりです。



住 金沢市三口町火325
☎ 076-209-6436
営 17:00-22:00 (L.O 21:30)
[日] 17:00-21:00
休 水曜、不定休あり
¥ ¥3,000～5,000
駐 あり

MAP B-5



## 47 寿司和食処 きときと

### 旬のお魚を独自ブレンドの特製醤油で味わう

新鮮な旬の鮮魚を県内各地より仕入れています。お寿司はもちろんの事、サイドメニューも多数ご用意！大人もお子様もお楽しみ頂けます。



住 野々市市粟田5-441
☎ 076-246-8877
営 11:00-21:30(L.O.21:00)
¥ ¥2,000~¥3,000
駐 あり

MAP B-5



## 48 鮨 美浜

### 漁港すぐそばのお寿司屋さん

美川漁港すぐそばの美味しいお寿司屋さん。美川漁港から直送の新鮮なネタがたくさん！県内では珍しい、美川漁港水揚げの生しらすやふぐの子が味わえます。



住 白山市美川永代町
☎ 076-259-5566
営 11:30-14:00/17:00-22:00
休 水曜
¥ 昼¥1,000~¥2,000
夜¥3,000~¥5,000
駐 あり

MAP A-5



## 49 北本

### 四季折々の食材を安くおいしく

季節ごとの食材を大切にした、心を込めた料理が味わえます。鮮魚には特にこだわりを持ち、毎日市場へ店主さんが自ら仕入れに行きます。魚の本当の美味しさを感じてください。




住 かほく市長柄町ソ88-11
☎ 076-256-0039
営 11:30-14:00/17:00-23:00
休 水曜
¥ 昼¥1,000~¥2,000
夜¥5,000~¥6,000
駐 あり

MAP B-4



## 50 美満寿（ますみ）

### お寿司やジャンルを問わない創作料理まで

アットホームな雰囲気の、お店です。お寿司、季節の創作料理や、キッズメニューも沢山ご用意しておりますので、家族団らんの食事に是非ご来店ください。



住 河北郡津幡町加賀爪ハ69-1
☎ 076-288-3333
営 11:00-13:00/17:00-22:00
休 毎週水曜・第2火曜
¥ 昼¥1,000~¥2,000
夜¥4,000~¥5,000
駐 あり

MAP C-5



## 51 一里野高原ホテル ろあん 宿泊施設

### 川魚を囲炉裏炭火コースで堪能

石川県の川魚をご提供しております。虹ます丼、岩魚の串焼き、虹鱒の刺身、岩魚の刺身などを含めた囲炉裏炭火コース料理をご用意可能です。
※全て料理を含む予約は事前予約制です。



住 白山市尾添チ70-4
☎ 076-256-7141
営 11:30-14:00/18:00-21:00
¥ ¥2,000~¥4,000
※お食事のみの場合
駐 あり

MAP B-6



## 52 回転寿司 すし食いねぇ！県庁前店

### 職人の握る本物の寿司を回転寿司で

毎日金沢港などから仕入れる新鮮な魚を、本物の寿司職人が握る回転寿司。寿司にうるさい石川県民も足繁く通う人気店。厨房にいけすがあり、職人がいけすからあげて手早く捌いた活〆めネタも美味しい！



住 金沢市西都1-51
☎ 076-268-3450
営 11:00-21:30(LO.21:00)
休 無休
¥ ¥2,000~¥4,000
駐 あり

MAP B-5



## 53 金沢まいもん寿司本店

### 県内各地の新鮮なネタを味わう回転寿司

鮮魚は県内各地から直送で毎日入荷！魚はもちろん、米・酢・醤油・味噌・海苔などの食材、国産の割り箸も厳選使用。自分の親や子供に食べさせたい、友だちに食べてほしいものしか出さないのがポリシーです。



住 金沢市駅西新町3-20-7
☎ 076-234-1144
営 11:00-21:30
休 不定休
¥ ¥2,000~¥4,000
駐 あり

MAP B-5



## 54 イカボン堂 ⚓

### 市場より新鮮なイカや魚を漁師飯スタイルで

小木の船凍するめいかを使用した多彩なイカ料理や、店主自ら釣り上げたお魚を漁師飯スタイルで楽しめます。名物「イカ玉」はそのままでもご飯に乗せても最高です。締めのラーメンも絶品！




住 金沢市本町2丁目9-1
☎ 076-224-1273
営 18:00-25:00
休 日曜、不定休あり
¥ ¥3,000〜4,000
駐 なし

MAP B-5



## 55 焼肉バンライ ⚓

### イカが絶品！海鮮も楽しめる焼肉屋

25年間、和食の文化を極めた店長が手掛ける焼肉屋。肉だけでなく、海鮮も取り扱っており、船凍するめいかを使ったイカ焼きや自家製塩辛などが味わえます。



住 金沢市安江町3-29
☎ 076-254-6929
営 ランチ 11:30-14:00
ディナー 17:30-24:00
休 火曜
¥ ~¥6,000
駐 なし

MAP B-5



## 56 おさかなゆきちゃん テイクアウト専門店

### まちの小さなおさかな屋さん

漁業者と消費者をつなぐエバンジェリスト（伝道師）として、旬のお魚を使ったお惣菜やお弁当を販売するテイクアウト専門店。魚を食すワークショップも開催し、魚の美味しさや魅力を発信しています。



住 金沢市西金沢4丁目4-193
営 11:00-20:00(日曜-19:00)
休 火曜、水曜、木曜
¥ ￥500~￥1,000
駐 あり

MAP B-5



## 59 和食ダイニング ばん菜（らい） ⚓

### にし茶屋街で朝どれの魚介を

にし茶屋街で寿司と和食をテーマに料理を提供。漁協から直接買う朝どれ魚は、新鮮そのもの。早い時は朝買った魚がランチで出てきます。魚を使った出汁で作るおでんも絶品です。



住 金沢市野町2丁目25番22号
※西茶屋街本通り左手1軒目
☎ 076-272-8767
営 11:30-14:30/17:30-23:00
休 不定休
¥ ￥5,000~￥8,000
駐 なし

MAP B-5



## 60 大衆割烹 五展 ⚓

### 地元の新鮮な魚をこだわりの器で

地元の定置網で獲れた新鮮さ間違いナシの魚をこだわりの器で提供。地元の方はもちろん、県外や外国のお客さんも訪れます。石川県産のフグ料理も楽しめます！刺し盛の美しさ＆美味しさは必食です。



住 白山市美川末広町ソ525
☎ 076-278-5862
営 17:00-22:00
休 水曜
¥ ￥4,000~￥6,000
駐 あり

MAP A-5



## 57 寿し肴 菊屋 ⚓

### 漁師さんも通うお寿司屋さん

金沢港近くの住宅街にある、漁師も通うお寿司屋さん。大将の確かな腕が、地物を中心としたお魚の魅力を最大限に引き出し、一品一品を満足して味わえます。



住 金沢市木曳野3丁目171
☎ 076-266-1280
営 11:30-14:00(火曜12:00～)
/18:00-22:00
休 月曜
¥ ￥4,000~

MAP B-5



## 58 神鮮 和さび

### いろいろな一品料理を楽しむ海鮮居酒屋

豊富な一品料理には、厳選した新鮮な魚を使用。また、職人歴の長い店主がカウンター越しに握ってくれる寿司も自慢のメニューの一つ。和と洋が交差する空間で料理とお酒を楽しめます。



住 金沢市本町2丁目5-9
☎ 076-260-1181
営 17:30-23:30
休 日曜日（祝前日営業、翌月曜日休み）
¥ ￥6,000~￥8,000

MAP B-5



## 61 御料理こめや ⚓

### ゆったりとした空間で味わう日本料理

美川漁港直送の新鮮な魚を使った日本料理が楽しめます。大将自身も魚を獲ってくるので、新鮮さはお墨付き。本物の味を、ゆったりとした空間でこころゆくまでお楽しみください。



住 白山市美川浜町ソ426
☎ 076-278-5335
営 11:30-14:30(要予約)/17:00-22:00
休 水曜
¥ ￥4,000~￥6,000
駐 あり

MAP A-5



# 加賀・小松エリア

## 【加賀市/小松市】



⚓マーク：漁師さんおすすめのお店



## 01 割鮮 しんとく ⚓

### 新鮮な橋立産ズワイガニなど旬魚を使用

水産会社直営のお食事処。地物の魚を使った定食メニュー各種の他にも、階下の鮮魚店からお好みの魚を選んで、お好みの調理法でお召し上がり頂けます。



住 加賀市田尻町浜山2-11
☎ 0761-75-1488
営 11:00-15:00(L.O.14:50)
休 火曜・水曜
¥ ¥3,000〜¥4,000
駐 あり

MAP A-6



## 02 居酒屋 へんてこりぃん ⚓

### 橋立漁港直送の魚が自慢

イカ、甘海老、刺身など、橋立港直送の魚が自慢です。食べて、飲んで、歌える小さな居酒屋。



住 加賀市山代温泉6区ヨ86-1
☎ 0761-77-6239
営 17:00-深夜
休 木曜
¥ ¥2,000〜¥3,000

MAP A-6



## 03 味屋だんご ⚓

### 提供する料理は地元漁師さんもオススメ

加能ガニ・香箱ガニ、ガスエビなど、地産地消をモットーに、石川県産中心の食材を使用しております。




住 加賀市片山津温泉ウ16-1
☎ 0761-74-3905
営 18:00-翌1:00
休 木曜
¥ ¥3,000〜¥5,000
駐 あり

MAP A-6



## 04 割烹河口

### 加賀の旬をふんだんに使った料理

地元橋立や塩屋漁港から直接届けられる新鮮な魚、野菜は加賀野菜や有機野菜を厳選するなど、食材には徹底的にこだわっています。厳選された食材を、素材の持つ真の味を最大限に生かし、味を極めます。



©(一社)加賀市観光交流機構

住 加賀市山代温泉17-101-1
☎ 0761-77-1178
営 11:30-13:30/17:30-22:00
休 日曜
¥ 昼¥2,500〜
夜¥5,500〜
駐 あり

MAP A-6



## 05 回転寿し処 太平

### その日の良いネタを使った寿司で活きを味わう

加賀温泉駅から徒歩7〜8分。その日の良いものをチョイスし、旬なものから人気ネタと種類も豊富です。
一品メニューや地元のお酒もあり、楽しみ方は色々です。



住 加賀市作見町ヌ24-1
☎ 0761-72-0117
営 11:00-21:30
休 水曜・木曜
昼¥1,000〜
夜¥3,000〜
駐 あり

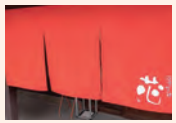
MAP A-6



## 06 酒楽菜魚 芯

### 毎朝仕入れる地元の新鮮魚介

地元の魚や野菜、お酒を提供しています。他アルコールドリンクメニューも豊富にそろえてます。若い方からお年寄りまで幅広く愛されています。



住 加賀市山代温泉12区17-17
☎ 0761-77-6722
営 [平日]18:00-23:30
[土]18:00-25:00
休 日曜
¥ ¥4,000〜¥5,000
駐 あり

MAP A-6



## 07 割烹もりもと

### 旬の地元のお魚をメインに提供

加賀市山代温泉街にある割烹。毎日地元の漁港で仕入れる新鮮な魚介類や、採れたての野菜を厳選しております。カニやふぐ、ノドグロ（アカムツ）、アンコウなど北陸加賀の旬の食材をお楽しみください。



住 加賀市山代温泉幸町29
☎ 0761-77-2335
営 17:00-24:00※昼は予約のみ
休 第2・第4月曜
¥ ¥5,000〜6,000
駐 あり

MAP A-6



## 08 加賀の宿 宝生亭（ほうしょうてい） 宿泊施設

### 北陸の舌の肥えた地元客も通う料理宿

その日のとれたて地魚のお造りがたべられます。お料理が美味しいだけでなく、お子様連れにも優しいサービスが充実したお宿です。



住 加賀市山代温泉桔梗丘1-80-1
☎ 0761-77-1143
¥ 1泊2食付き¥25,000〜
駐 あり

MAP A-6



## 11 舟重（ふなしげ）

### お手ごろ価格で地元の魚を使ったランチを提供

地元魚を中心に、その日の食材を使った定食を提供しています。アットホームな雰囲気と丁寧な料理にファンも多いです。



住 加賀市橋立町ロ381-5
☎ 0761-75-1310
営 11:30-15:00
※予約があれば夜も営業
休 不定休
¥ ¥1,800〜
駐 あり

MAP A-6



## 12 味処 すずめ

### リーズナブルにこだわり食材を楽しめる

近海の天然魚を主に使用。換気万全の個室、テーブル椅子席に座卓テーブル選べます。喫煙室も完備してますので、お子様も安心してお食事できます。



住 加賀市山中温泉河鹿町ホ32-4
☎ 0761-78-0221
営 11:30-13:30/17:00-22:00
休 不定休
¥ 昼¥1,000〜
夜¥5,000〜
駐 あり

MAP A-6

©（一社）加賀市観光交流機構



## 09 料亭 新保（しんぼ）

### 港から仕入れた鮮魚は生け簀で新鮮なままに

旬の石川県の魚貝を使ったコース料理を提供。毎日加賀・橋立港より仕入れているこだわりの食材を楽しめます。完全予約制です。



住 加賀市新保町拓15-1
☎ 0761-74-5222
営 11:30-22:00(L.O.19:00)
休 水曜
¥ ¥7,000〜※かに料理は時価
駐 あり

MAP A-6



## 10 海の家 COSTA（コスタ）

### 水産会社直営！夏季限定オープンの海の家

水産会社直営の、夏季限定の海の家・食事処。地元でとれた旬の食材を使った限定メニューが数多くとりそろえられています。週末は夜も営業しています！地元民が多く訪れる、穴場のお店です。




住 加賀市田尻町浜山3
☎ 0761-75-2221
営 夏季限定オープン
9:00-16:00/17:00-22:00
(L.O.21:00)
休 悪天候の場合は臨時休業
¥ ¥1,000〜2,000 駐 あり

MAP A-6



## 13 居酒屋 一（はじめ） ⚓

### 地元漁師さんも行きつけの居酒屋

店長が橋立出身で、新鮮なお魚が届きます。漁師さんの友達も多く、行きつけのお店！タイミングがあえば珍しいお刺身も頂けます。



住 加賀市片山津温泉井33-1
☎ 090-3768-0176
営 18:00-0:00
休 木曜
¥ ¥2,000〜3,000

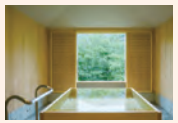
MAP A-6



## 14 こおろぎ楼 宿泊施設

### 四季折々の景色を眺め旬の食材を楽しむ

名勝こおろぎ橋袂、みやこわすれをテーマに都会の喧騒から離れ、静かにゆっくりと寛いで頂ける、オーナーシェフの宿です。



住 加賀市山中温泉
こおろぎ町ロ140
☎ 0761-78-1117
¥ 1泊2食付き¥50,000〜
駐 あり

MAP A-6



## 15 カーサフォルトゥーナ ～幸せになる店～

### 地場の味を大事に活かしたイタリア料理

自然農法を取り入れた有機質無農薬で育て、旬の野菜・ハーブを安心安全に提供。魚介類は加賀橋立港を中心に、イタリア米やイタリア米の米粉を仕入れ、パスタやリゾットはもちろん、自家製パンも評判。



住 加賀市作見町ラ18-7
☎ 0761-74-5088
営 11:30-14:30/18:00-22:00
休 水曜・第3日曜
¥ 昼¥1,500～3,000
夜¥2,000～4,000
駐 あり

MAP A-6



## 16 料亭 明月楼（めいげつろう）

### 厳選した地魚を会席料理に落とし込む

石川県加賀市山中温泉こおろぎ橋たもとの老舗料亭です。どのお部屋からも鶴仙渓の絶景が見渡せます。地物食材をふんだんに使用した会席料理や名物のうなぎ料理をお楽しみください。



住 加賀市山中温泉下谷町ロ1-1
☎ 0761-78-0103
営 11:00-14:00/17:00-22:00
休 水曜
¥ 昼¥3,000～
夜¥10,000～
駐 あり

MAP A-6



## 17 亀寿司

### 日本海産の魚介類を中心に主人自ら厳選

加賀温泉郷の山代温泉で半世紀以上続く寿司屋です。地元橋立漁港などの新鮮な魚介類を多く取り揃えております。



住 加賀市山代温泉17-8-2
☎ 0761-76-0556
営 17:00-22:00
※前日までの予約で昼営業
休 月曜
¥ 昼¥4,000～
夜¥8,000～ 駐 あり

MAP A-6



## 18 山本屋

### 橋立港の目の前にある料亭

橋立港を正面に望む、かに料理の老舗。お客様の予約に応じて、その日の一番いい素材を仕入れています。蟹の季節に予約すれば加能ガニのフルコースを食べることができます。



住 加賀市小塩町コ37
☎ 0761-75-1144
営 11:30-13:00/
17:00-19:00(最終入店)
休 不定休
¥ ¥5,000～※かに料理は時価
駐 あり

MAP A-6

©(一社)加賀市観光交流機構



## 19 ATAKA CAFE（アタカ カフェ）

### 日本海の景色とともに味わう料理

地元・安宅の海で獲れた新鮮なお魚と地元の食材にこだわり、心を込めた創作料理やお飲み物をご提供しています。



住 小松市安宅町タ140-4
☎ 070-1461-7561
営 11:00-21:00(L.O.20:00)
休 水曜
¥ ¥1,000～2,000
駐 あり

MAP A-6



## 20 日本料理 梶助

### 懐石料理・カニ料理・日本料理の老舗

昭和38年(1963年)年創業、約60年の歴史ある老舗料理店。地元ならではの海の幸、山の幸の素材を使い、季節に合わせたお料理や地酒を提供。朝仕入れた石川県産のお魚を、九谷焼きのお皿に盛りつけて提供します。



住 小松市大和町141
☎ 0761-22-8314
営 11:30-13:30/17:30-22:00
休 水曜
¥ 昼¥4,000～5,000
夜¥10,000～12,000
駐 あり

MAP A-6



## 21 城北 南月

### こだわり抜いた食材・お寿司・料理をご用意

地元のお魚やお肉など、いろいろなものがリーズナブルに食べられます！食材は市場で毎日仕入れ、厳選した魚、お肉、野菜を提供します。



住 小松市城北町70
☎ 0761-24-0372
営 17:00-23:00
休 月曜・火曜・水曜
¥ ¥5,000～6,000
駐 あり

MAP A-6



## 22 和餐 伸（わさん しん）

### 風情溢れる和風建物が特徴の隠れ家料理店

季節の旬のお魚やお野菜を地元産のものを中心に会席料理を作っています。特に、焼き物(焼き魚がメイン)の焼きハタや季節の釜炊きご飯はご好評いただいております。



住 小松市白江町ハ69-1
☎ 0761-22-0258
営 11:30-14:00(L.O.13:30)
18:00-(L.O.21:30)
※日・祝日はL.O.20:00
休 月曜・火曜昼
¥ 昼¥5,000～6,000
夜¥8,000～10,000 駐 あり

MAP A-6



## 23 魚菜工房 壱 ⚓

### 地産地消・季節の食材を使いすべて手作り

店主が直接市場に出向き新鮮な魚を仕入れています。旬の料理が美しく盛り付けられ、味はもちろん見た目も楽しめる居酒屋さんです。



住 小松市大和町132打田ビル1F
☎ 0761-46-5349
営 17:30-23:00(L.O.22:30)
休 月曜
¥ ¥5,000〜6,000
駐 あり

MAP A-6



## 24 板前割烹 小松 有川

### 職人の技と粋が感じられる料理

JR小松駅から徒歩4〜5分の立地。地物を中心に新鮮な魚介を低価格で提供！地元の方はもちろん、出張でみえたお客様のリピート率は約9割。地酒の大吟醸酒と低価格の割烹料理が人気です。



住 小松市土居原町399-1
☎ 0761-23-3787
営 12:00-14:00
（要予約4名〜コース料理のみ）
17:30-21:30
休 不定休
駐 あり

MAP A-6



## 25 和食屋 南

### 旬の地物にこだわった絶品のおもてなし

季節や旬を大切に心をこめた手づくり料理。お料理に合う、季節毎の最適な地酒も各種ご用意。個室もございますので、ご家族・お仲間でもごゆっくりおくつろぎいただけます。



住 小松市白嶺町1-41
☎ 0761-23-3151
営 11:30-14:00/17:30-21:30
休 水曜
¥ 昼¥1,350〜
夜¥5,000〜7,000
駐 あり

MAP A-6



## 26 日本料理・鮨割烹 つるまる

### ここでしか味わえない美味な品々

旬魚と加賀野菜をコース仕立てで、手を抜かないことがモットー。料理素材の可能性を追い求め、他にはないここだけの味が楽しめます。



住 小松市末広町71
☎ 0761-24-3380
営 11:30-14:30/17:00-22:00
休 不定休
¥ 昼¥2,000〜5,000
夜¥5,500〜10,500
駐 あり

MAP A-6



## 27 あらや滔々庵（とうとうあん） 宿泊施設

### 北大路魯山人も愛した老舗温泉宿

山代温泉の老舗宿。豊富な湯量でかけ流しの温泉、小さな宿ならではのおもてなしと上質な料理を提供。大正時代には芸術家で美食家の北大路魯山人も逗留、当時の作品の他、現代アートを館内に展示しています。



住 加賀市山代温泉18-119
☎ 0761-77-0010
休 不定休
¥ 1泊2食付き¥44,000〜134,200
駐 あり

MAP A-6



## 28 さえ季

### 加賀温泉駅近くの小さな和食屋さん

地元の食材、旬を大切にした、美しい料理が楽しめます。加賀温泉駅から徒歩10分ほど。コースだけでなく、1品料理の注文も可能です。



住 加賀市小管波町1丁目147-1
☎ 0761-75-7948
営 17:30-23:00
休 日曜
¥ ¥6,000〜8,000
駐 あり

MAP A-6



## 29 料亭 山ぎし

### 魚屋として創業し歴史を紡いできた料亭

藩政時代から受け継がれる140年の歴史ある料亭です。カニ料理、日本海の幸や里山の恵みをふんだんに使った会席料理など、四季折々、その時期に加賀でしか味わえないものを召し上がれます。



住 加賀市大聖寺東町2丁目24
☎ 0761-73-1177
営 11:00-14:00(L.O.13:15)
17:00-22:00
休 月曜・祝日
¥ 昼¥3,000〜8,000

MAP A-6



## 30 ホテルアローレ「ベラヴィスタ」

### ホテル内で楽しむ地産地消のイタリアン

地産地消、地元の食材がふんだんに用いられた、ここだけの料理がたくさん。ランチはバイキング、ディナーはコースです。ランチタイムには陽光が射し込み、ディナータイムにはライトアップされた柴山潟の灯火がきらめきます。



住 加賀市柴山町と5-1
ホテルアローレ内
☎ 0761-75-8000
営 11:30-15:00/17:30-22:00
休 水曜
¥ 昼¥2,000〜3,000
夜¥5,000〜8,000
駐 あり

MAP A-6



## 31 ラ・モンベッタ

### 古民家でくつろぐ素材にこだわったイタリアン

山中温泉の築80年の古民家を改良したイタリアンレストラン。地元の新鮮な食材と、化学調味料を使わないイタリア産の加工品やオリーブオイルなど、美味しく安全な料理を提供。自慢の庭をみながらゆっくりできます。



住 加賀市山中温泉冨士見町ム22-1
☎ 0761-71-0031
営 11:30-15:00/18:00-23:00
休 火曜
¥ 昼¥2,000〜3,000
夜¥4,000〜8,000
駐 あり

MAP A-6



## 32 Suger Ray（シュガーレイ） Dining and Bar

### 地元の新鮮な食材とワインを堪能

オーナーシェフが10年以上過ごしたオーストラリアの食、ワインの素晴らしさを妻の実家である下出農産、周辺農家の新鮮食材を使いテーブルに届け、皆様が笑顔で過ごせるワインダイニングです。




住 加賀市大聖寺1-10
ブラザービル1F
☎ 0761-76-9219
営 17:30-22:30
休 日曜・月曜
¥ 昼¥5,000〜6,000

MAP A-6



# 能登エリア

## 【珠洲市/輪島市/能登町/穴水町 七尾市/志賀町/羽咋市】



⚓マーク：漁師さんおすすめのお店



## 01 ろばた焼あさ井

### 能登の新鮮食材をろばた焼きで

鯵島港で水揚げされる魚介を中心に、地元客に愛される料理を心がけて提供しています。



住 珠洲市飯田町16-10-2
☎ 0768-82-0515
営 17:00-22:00
休 日曜
¥ ¥3,000〜¥4,000
駐 あり

MAP E-1



## 02 民宿 お食事 むろや ⚓ 宿泊施設

### 漁港近くにある昔ながらの食堂民宿

仲買の資格を持つ民宿。市場で直接買い入れている鯵島漁港直入の新鮮な海の幸をぜひ一度食べてほしいです。



住 珠洲市鯵島町ナ部123番地
☎ 0768-82-1188
駐 あり

MAP E-1



## 03 レストラン浜中

### 夏は岩ガキ、冬はカニを楽しめる

夏7〜8月限定、地元でしか食べられない天然岩ガキは要チェック！冬は香箱ガニが楽しめます。黄金岩ガキを食べたい場合は、直接お店へご確認ください。



住 珠洲市上戸町南方イ-21
☎ 0768-82-2595
営 9:30-11:00/11:00-20:30
休 月曜
¥ ¥1,000〜2,000
駐 あり

MAP E-1



## 04 庄屋の館

### 180年の古民家でいただく美味しい恵み

目の前は雄大な日本海が広がります。景色を見ながら広い店内でゆっくりお食事を楽しめます。能登の食材を生かしたお料理を心がけています。



住 珠洲市真浦町カ10-1
☎ 0768-32-0372
営 11:00-14:00(L.O.13:30)
休 不定休
¥ ¥2,000〜3,000
駐 あり

MAP D-1



## 05 龍泉 ⚓

### 素材そのものの味を生かしたお料理

地元の素材を生かした、美しい創作日本料理を楽しめます。



住 珠洲市飯田町9-152-1
☎ 0768-82-6226
営 12:00-15:00※要予約
17:00-22:00
休 不定休
¥ 昼¥4,000〜　夜¥4,500〜
駐 あり

MAP E-1



## 06 まつうら ⚓

### 地元で愛される居酒屋

地元で愛される居酒屋。テイクアウトもあります。ごくまれにやっているランチはボリューム満点です。



住 珠洲市飯田町15-71
☎ 0768-82-0073
営 11:30-13:00/
18:00-22:00
休 火曜・不定休
¥ ¥4,000〜5,000
駐 あり

MAP E-1



## 07 寿し吉

### 冬は幸せに包まれる至福の幸箱丼が人気

11月のズワイガニ解禁後、香箱ガニを3杯盛った幸箱丼を提供。幸せに包まれる至福の一品を求めて、「毎年、冬場に珠洲に足を運ぶ価値のある一品」「これを食べないと年を越せない」と、県外から予約する方も多いです。



住 珠洲市飯田町15-25
☎ 0768-82-1269
営 19:00-23:00
冬季幸箱丼予約で12:00-13:00営業
休 日曜
¥ ¥3,000〜4,000
駐 あり

MAP E-1



## 08 かつら寿司 ⚓

### 地元の新鮮な食材を活かした料理

丁寧な仕事で新鮮なお寿司を提供しています。お寿司ではない料理も美味しいと評判です。



住 珠洲市正院町正院1-49
☎ 0768-82-4648
営 17:00-23:00
休 月曜
¥ ¥3,000〜4,000
駐 あり

MAP E-1



## 09 幸ずし ⚓

### 地物の新鮮なお魚が楽しめる町の寿司屋

地元の定置網から新鮮なお魚が届くお寿司屋さん。特に定置網の最盛期である冬季は魚種も豊富で、色とりどりの地魚を刺身でも堪能できます。海鮮丼も人気です。



住 珠洲市宝立町鵜島二字79-3
☎ 0768-84-1135
営 11:00-14:00/17:00-23:00
休 火曜
¥ ¥2,000〜3,000
駐 あり

MAP E-1



## 10 Agradito（アグラディート）

### この土地でしか食べられない創作スペインバル

田舎の食堂のように気軽に、美味しいお酒とスペイン風創作料理を楽しめるお店。ストーリー性のある美味しい料理が楽しめます。



住 輪島市マリンタウン4-9
☎ 0768-23-1801
営 18:00-22:00(L.O.21:00)
休 日曜
¥ ¥3,000〜4,000
駐 あり

MAP C-1



## 11 輪島網元 とぬ ⚓

### 沖〆により鮮度抜群の魚が味わえる

定置網で揚がった魚を海上で〆る「沖〆」により、鮮度抜群の魚が味わえます。団体様でもゆっくりできる広々とした店内で、輪島自慢の魚を楽しめます。



住 輪島市町野町大川ル42−4
☎ 0768-32-0005
営 11:00-14:00
休 水曜
¥ ¥1,000〜2,000
駐 あり

MAP D-1



## 12 漁師の宿 城兼（しろがね） ⚓ 宿泊施設

### 郷土料理や自家水揚げの魚を堪能

能登で水揚げされた物にこだわり喜んでいただいています。厳選した素材を使用し、輪島でしか味わえないものを一品一品、心を込めて提供します。



住 輪島市大野町城兼5
☎ 0768-22-5656
駐 あり

MAP C-1



## 13 助ずし

### 地元で仕入れた新鮮なネタを楽しめる

地元・輪島で獲れた魚を中心に、いろいろなメニューがあります。輪島観光の際はぜひ、輪島の魚を味わいに来てほしいです。



住 輪島市河井町3-26-2
☎ 0768-22-4101
営 [土日のみ]11:00-13:00
17:00-21:30(L.O.21:00)
休 月曜
¥ 昼¥3,000〜4,000
夜¥6,000〜7,000
駐 あり

MAP C-1



## 14 朝市さかば ⚓

### 朝市から買い付けた新鮮なお魚

輪島塗の器で気軽に地魚が楽しめます。さっと湯引きした輪島ふぐを特性のいしる入りのタレにつけて、とろろご飯の上にふんだんにのせたふぐ丼が人気。



住 輪島市河井町91
☎ 0768-22-1120
営 7:30-15:00
休 第2・4水曜(不定休あり)
¥ ¥1,000〜2,000
駐 あり

MAP C-1



## 15 ゴーゴーカレー輪島店

### 輪島店限定のふぐカツカレーが味わえる

金沢カレーとして有名なゴーゴーカレーの輪島店。輪島店限定で輪島で獲れたふぐを使用したふぐカツカレーを味わえます。サクッふわっの食感でとても美味しく、「また食べたい！」のお声もたくさん！



住 輪島市河井町20-1-131
道の駅輪島「ふらっと訪夢」内
☎ 0768-23-0055
営 9:55-20:55
休 年中無休
¥ ¥1,000
駐 あり

MAP C-1



## 16 温泉民宿 漁火（いさりび） ⚓ 宿泊施設

### 囲炉裏を囲んで漁師料理のおもてなし

定置網漁、刺網漁を営む漁師の宿。季節ごとの魚介類を提供しています。



住 輪島市小池町元鵜入タの4
☎ 0768-22-2410
休 木曜
駐 あり

MAP C-1



## 17 割烹 喜芳（きよし） ⚓

### 旬な食材を本格日本料理、懐石・会席料理で

輪島ふぐ丼が楽しめるお店。ホテルルートインから近いです。朱塗りのカウンター越しに料理人との会話を楽しみ、活気のある雰囲気の中で食事をする時間をお過ごしください。



住 輪島市マリンタウン6-1
☎ 0768-22-5053
営 11:00-14:00/17:00-21:00
休 水曜
¥ ¥3,000〜4,000
駐 あり

MAP C-1



## 18 居酒屋 連 ⚓

### 地元民から愛される居酒屋で新鮮な魚介を

地元民から愛される居酒屋。新鮮な魚介が楽しめます。魚介類をメインに、季節ごとの珍味など数多くの品をできるだけ安く提供いたしております。魚介類は季節により変化しますので、来てみてのお楽しみです。



住 輪島市河井町24-17-21
☎ 0768-22-8414
営 17:30-22:00
休 木曜
¥ ¥5,000〜6,000
駐 あり

MAP C-1



## 19 彩花亭（さいかてい） ⚓

### 海鮮とトンカツなど揚げ物のお店

海鮮料理のあるトンカツ屋です。お子様から年配の方まで満足いただけると思います。



住 輪島市河井町1-5
☎ 0768-22-9311
営 11:00-13:30/17:00-20:30
休 火曜
¥ ¥1,000〜3,000
駐 あり

MAP C-1



## 20 伸福（しんぷく） ⚓

### 地元でも有名な寿司店で新鮮なネタを

輪島で有名なお寿司屋さん。新鮮なネタの寿司、能登丼が楽しめます。



住 輪島市河井町5-41-23
☎ 0768-22-8133
営 11:30-13:30/17:30-21:00
休 水曜・不定休
¥ ¥2,000〜5,000
駐 あり

MAP C-1



## 21 紅寿し ⚓

### 朝とれ魚介が満載の寿司店

宇出津港でその日に水揚げされた新鮮な魚介を使った寿司や海鮮丼など美味しい能登の海の幸を楽しめます。価格表示でお会計も安心です。



住 能登町宇出津新1-194-2
☎ 0768-62-41501
営 11:30-23:00
休 不定休
¥ ¥2,000〜3,000
駐 あり

MAP D-2



## 22 能登やなぎだ荘 宿泊施設

### 地元食材と温泉を満喫できる

のと里山里海の食材を楽しめる料理と、柳田温泉がリーズブルな価格で堪能できる宿。温泉は地元民からも愛されています。



住 能登町字柳田知部1
☎ 0768-76-1550
駐 あり

MAP D-1



## 23 能登うしつ荘 宿泊施設

### 能登の自然のなかでゆったりと過ごせる宿

自然の中でゆっくりすごしたい人にオススメの宿。夕食の提供は12月31日〜1月3日までの予約制ですが、能登の食材をふんだんに使いボリューム満点です。



住 能登町羽根5-4
☎ 0768-62-2295
駐 あり

MAP D-2



## 24 真脇ポーレポーレ 宿泊施設

### 縄文遺跡の丘より海を臨む静かなホテル

「ポーレポーレ」はスワヒリ語で「ゆっくりと」という意味。縄文真脇遺跡のすぐ近くにある宿。能登の食材と地酒、温泉も楽しめます。



住 能登町真脇19-110
☎ 0768-62-4700
駐 あり

MAP D-2



## 25 ラブロ恋路（こいじ） 宿泊施設

### 絶景を望みながら心癒される宿

恋の伝説が残る恋路海岸を見渡せる宿。のと里山里海の食材はもちろん、奥能登のクラフトビールも楽しめます。



住 能登町字恋路3-18
☎ 0768-72-1234
駐 あり

MAP D-1



## 26 ちゃんこ鍋 一品料理 力

### 元力士が作る本格ちゃんこ鍋と一品料理

四季彩々にとれたて新鮮な魚類を格安で提供。一品からフルコース、鍋料理も自慢です。



住 穴水町字川島イ-58
☎ 0768-52-2164
営 11:30-14:00/17:00-22:00
休 第1・3水曜
¥ ¥1,000〜2,000
駐 あり

MAP C-2



## 27 Coast table（コーストテーブル）

### 新鮮な牡蠣がメインのお店

海のすぐそばにある牡蠣がメインの飲食店です。牡蠣は自家養殖しており、新鮮な牡蠣が食べられます。（12月～5月ごろは真牡蠣、6月～8月ごろは岩牡蠣が旬となっており、牡蠣がない時期もあります。）



住 穴水町字中居南2-107
☎ 080-1966-1761
営 11:00-15:00
休 水曜
（6月-11月は火曜・水曜定休）
¥ ¥3,000～4,000
駐 あり

MAP C-2



## 28 かき料理 かき浜 ⚓

### 目の前の海で養殖した新鮮な牡蠣が味わえる

席で網で焼いた牡蠣を楽しめる牡蠣コースなど、牡蠣づくしのメニューを楽しめます。県内外からお客様が多く訪れるので予約がおすすめです。カキシーズン限定営業なので、営業期間は要確認です。



住 穴水町字麦ヶ浦ハ-8
☎ 0768-52-1988
営 11:00-14:30
休 （11-5月頃のみ営業）
¥ ¥2,000～5,000
駐 あり

MAP C-2



## 29 お食事処 みず ⚓

### 能登島大橋を渡ってすぐにある食堂

能登島の入り口にありますので是非お気軽にお立ち寄りください。地元の食材を使った料理がたくさんあり、定食にするとメインを選んだあと、好きな小鉢を選べます。



住 七尾市能登島半浦町20-1
☎ 0767-85-2160
営 9:00-19:00(L.O.18:30)
休 なし
¥ ¥1,000～2,000
駐 あり

MAP C-3



## 30 大漁屋（だいりょうや） ⚓

### その日にあがった旬の魚をメニューに

能登島の海で定置網漁業を営む漁師さんが、能登島で獲れる魚の本当の味、美味しさを知ってほしいとの思いから開店。自社でとれた最高鮮度の魚でつくる海鮮丼が味わえます。



住 七尾市能登島向田町122-14
（道の駅のとじま1F）
☎ 090-6278-1305
営 10:00-17:00※お食事は10:30-(L.O.浜焼16:00、お食事16:30まで)
休 12-3月の木曜、年末年始
¥ ¥1,000～2,000
駐 あり

MAP C-2



## 31 炭火ダイニングike（イケ）

### 牡蠣漁師の直営店で炭火の焼き牡蠣を

能登かきのシーズン中は店内で炭火での焼き牡蠣、カキフライや釜飯やお鍋も。アヒージョやカルパッチョ等、洋風料理もあります。オフシーズンは生岩牡蠣や海鮮浜焼き、刺身定食などを用意しています。



住 七尾市中島町浜田2-10
☎ 0767-66-0255
営 11:00-15:00/17:30-21:00
休 火曜（6-11月）
¥ ¥3,000～4,000
駐 あり

MAP C-3



## 33 繁寿し

### 七尾魚市場の近くで新鮮なネタを提供

七尾魚市場の近くで二代続くお寿司屋さん。七尾湾であがった新鮮なネタが自慢！リーズナブルなランチもご用意しております。各種宴会もお気軽にお電話ください。



住 七尾市大田新町8-8-1
☎ 0767-53-8017
営 11:30-14:00/17:00-22:00
休 月曜
¥ ¥3,000～4,000
駐 あり

MAP C-3



## 32 朝漁れ一番 哲

### 能登の野菜や魚をメインに提供

埼玉県から移住し開業。その日の仕入れによるメニュー、当日オススメコースが一番人気です。めずらしい牡蠣餃子が食べられます！牡蠣餃子の販売期間はその年次第になるので、絶対に食べたい人はお店にお問合せください。

朝漁れ一番哲

住 七尾市神明町ロ22-4
☎ 076-758-6155
営 18:00-22:00(L.O.21:30)
休 日曜
¥ ¥4,000～5,000
駐 あり

MAP C-3



## 34 定食居酒屋 膳座

### 地産地消をモットーにおもてなし

当店は、地産地消をモットーにお客様をおもてなししています。他県よりお越しの際は料理法などお気軽にお尋ね下さい。美味しく楽しんで頂けたら幸いです。



住 七尾市神明町ロ-2
☎ 0767-53-6163
営 11:00-14:00/16:00-23:00
休 日曜
¥ 昼¥1,000～
夜¥4,000～5,000

MAP C-3



## 35 回転寿し 西海丸（さいかいまる） ⚓

### 日本初の漁港のお寿司屋さん

眼前の海から水揚げした魚がすぐ寿司に！獲る！即！寿司！だから日本一ネタが新鮮。西海自慢の甘エビ、脂の乗ったガンド、西海サーモンがお勧め。北陸屈指の良漁港・富来漁港からの眺望も楽しめます。



住 志賀町西海風戸ワ6
☎ 0767-45-1166
営 11:00-14:00/17:00-20:00
［土日］11:00-20:00
休 火曜・第2月曜午後・第4月曜午後
¥ 昼¥2,000〜3,000
夜¥2,000〜4,000
駐 あり

MAP B-2



## 36 食事 酒処 とよ島 ⚓

### 旬の食材を活かした季節の料理を提供

鮮度の良いカニ、魚が自慢のお店です。紅ズワイガニの時期には、中華カニうま煮、カニ入りグラタン、あんかけチャーハン、ぞうすいも提供しています。



住 志賀町三明リ67
☎ 0767-47-1021
営 11:00-14:00/17:00-21:00
休 月曜
¥ 昼¥1,000〜
夜¥3,000〜4,000
駐 あり

MAP C-3



## 37 いさりび菊や

### 海鮮丼や釜めし、魚介の新鮮なおいしさが魅力

世界一長いベンチの近く。刺身や釜めし、フライ定食が食べられます。地元客でいつもにぎわっています。



住 志賀町富来領家町タ2-11
☎ 0767-42-2313
営 11:00-21:30
休 木曜
¥ ¥1,000〜2,000
駐 あり

MAP B-2



## 38 道の駅 のと千里浜（ちりはま）

### 千里浜なぎさドライブウェイすぐの道の駅

千里浜のすぐ近くにある道の駅。フレンチやパティスリーで経験を積んだシェフが作る料理を楽しめるレストランが併設されています。海産物以外にも石川県内の自慢の一品がたくさん置いてあります。



住 羽咋市千里浜町タ1-62
☎ 0767-22-3891
営 ［平日］9:00-17:00
［土日祝］9:00-18:00
休 第2・4水曜
¥ ¥0,000〜0,000
駐 あり

MAP C-4



## 39 中島アグリサービス 可（とき）

### 冬季限定の牡蠣小屋でゆったりと

冬季限定の焼き牡蠣のお店。相席なしでゆったりとお食事ができますので、お子様連れでも安心。お米もお野菜も減農自家栽培。小さな直売所でお野菜や干し芋、土日限定で焼き芋も販売しています。



住 七尾市中島町浜田5-33
☎ 0767-66-1579
営 10:00-16:00
休 不定休(冬季限定)
¥ ¥1,200〜3,000
駐 あり

MAP C-3



## 40 AIUTO！Wajima（アユート）

### 地元食材で作るイタリアンの名店

予約のとれないイタリアンとして有名だったお店が輪島へ移転。能登の食材にほれ込んだシェフが作る魅力的な料理は大人気。能登の新鮮な海鮮×イタリアンの相性はバツグンです！



住 輪島市河井町3-158-1
☎ 0768-23-4266
営 18:00-23:00(L.O.21:00)
休 水曜・木曜
¥ ¥6,000〜10,000
駐 あり

MAP C-1



## 41 やぶ新橋店

### 昔も今も、市民に愛される老舗店

輪島民なら一回は行ったことがある老舗の人気店です。輪島ふぐを使用した会席料理や、新鮮な能登産の魚介をふんだんに使った海鮮丼などいろいろな料理が楽しめます。宴会ができる広間もあります。




住 輪島市河井町24-11-48
☎ 0768-22-0006
営 11:00-21:00(前後する場合あり)
休 火曜
¥ ¥1,000〜5,000
駐 あり

MAP C-1






石川のさかなをお土産に買うならここ！

# 金沢港いきいき魚市

目の前にある金沢港や県内全域から水揚げ厳選された、
いま旬の地魚などがずらりと取り揃う鮮魚市場です。
とれたての魚介だけでなく、地物魚で作る一夜干しや、
珍味・加工品なども観光のお土産として大人気！
店員さんに美味しい食べ方を聞けるのも市場ならでは。
新鮮で種類豊富な魚は午前中を狙うのがおすすめです！

住 金沢市無量寺町ヲ52
営 9:00-16:00
休 水曜、年始
駐 あり
☎ 076-266-1353

MAP B-5




A B C D E
1 2 3 4 5 6 7

日本海

## 【金沢市周辺】

- 旬魚亭
- 加賀料理 大名茶屋
- 喜はな
- あかめ寿し
- 金澤　せつ理
- 十万喜
- DeAU
- いしや
- 逸味潮屋 近江町いちば店
- 駅前囲酒屋 狼煙
- 大衆割烹 山長
- すし処 大敷
- 漁師飯居酒屋GOEN
- 加能漁菜SHION
- 地魚・地酒 くろ屋
- 炭火焼肉 若竹
- 寿し若
- 太鼓鮨 金沢駅前店
- 金沢味食亭 よし久
- 味楽ゆめり
- 回転寿司 すし食いねぇ！ 県庁前店
- 金沢まいもん寿司本店
- イカボン堂
- 味処 ま～さん亭
- 鮨みつ川
- 割烹 みや川
- 幸兵衛寿司
- すみのこ
- Bistro 紙屋市べるえ
- 金沢寿し駒
- 寿司居酒屋くず葉
- 酒味処 赤兎馬
- 金茶寮 本店
- 千取寿司本店
- うしおや ひがし茶屋街店
- すし捨 寺町
- 和亭 寿し良
- 王将寿司
- 割烹・寿司 志げ野
- 鮨処みや
- 金澤玉寿司
- 割烹むら井
- 居酒屋 空海
- 一合半ぶん家
- せんのさかずき
- 焼肉バンライ
- おさかなゆきちゃん
- 寿し肴 菊屋
- 神鮮 和さび
- 和食ダイニング ばん菜
- 能加万菜 市場屋 近江町総本店
- 四季庵

## 【輪島市周辺】

- 助ずし
- Agradito
- 朝市さかば
- ゴーゴーカレー輪島店
- 割烹 喜芳
- 居酒屋 連
- 彩花亭
- 伸福
- やぶ新橋店
- AIUTO！Wajima

輪島市
漁師の宿 城兼
温泉民宿 漁火
のと里山空港
穴水町
かき料理 かき浜
coast table
ちゃんこ鍋一品料理 力
回転寿し 西海丸
いさりび菊や
大漁屋
食事 酒処 とよ島
お食事処 みず
志賀町
七尾市

## 【七尾市周辺】

- 定食居酒屋 膳座
- 朝漁れ一番哲
- 繁寿し

能越自動車道

## 【珠洲市周辺】

- ろばた焼あさ井
- 民宿お食事むろや
- レストラン浜中
- 龍泉
- まつうら
- 寿し吉
- かつら寿司
- 幸ずし

輪島網元 とね
庄屋の館
珠洲市
能登やなぎだ荘
ラブロ恋路
能登町
真脇ボーレボーレ
能登うしつ荘
紅寿し

- 炭火ダイニングike
- 中島アグリサービス可

羽咋市
道の駅 のと千里浜
のと里山海道
北本
かほく市
津幡町
美満寿
東海北陸自動車道
北陸新幹線
新高岡
富山
富山湾
金沢市
北陸自動車道
宝生寿し
金沢港 いきいき魚市
海の食堂 BAY ARCE
富山県

## 【小松市周辺】

- ATAKA CAFE
- 日本料理 梶助
- 城北 南月
- 和餐 伸
- 魚菜工房 壱
- 板前割烹 小松 有川
- 和食屋 南
- 日本料理・鮨割烹 つるまる

白山市
野々市市
寿司和食処 きとときと
鮨 美浜
御料理こめや
大衆割烹 五展
小松市
小松空港
石川県

## 【加賀温泉周辺】

- 回転寿し処太平
- 味屋だんご
- 居酒屋へんてこりぃん
- 割烹河口
- 酒楽菜魚 芯
- 割烹もりもと
- 加賀の宿 宝生亭
- 料亭 新保
- 居酒屋 一
- こおろぎ楼
- 味処 すずめ
- カーサフォルトゥーナ
- 料亭 明月楼

一里野高原ホテル ろあん

- 亀寿司
- 回転寿し処太平
- あらや沼々庵
- さえ季
- 料亭 山ぎし
- ホテルアローレ「ベラヴィスタ」
- ラ・モンベッタ
- Suger Ray Dining and Bar

加賀市

## 【橋立港周辺】

- 山本屋
- 割鮮 しんとく
- 舟重
- 海の家 COSTA

福井県

# 掲載店舗マップ

Shop Area on Map

※店舗情報は2023年10月時点での情報です。
場合により、情報が変更になる場合があります。