



五感に
ごちそう
かなざわ



旬なひと品

金沢の宿「おいしい朝ごはん」第五章

提供期間：2019年10月1日～2020年2月29日
提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟14軒

浅田屋（十間町）・金城樓（橋場町）・金茶寮（寺町）・金沢茶屋（本町）・
金沢犀川温泉滝亭（末町）・深谷温泉 元湯石屋（深谷町）・旅館橋本屋（十一屋町）・
村田屋旅館（片町）・鹿島屋旅館（本町）・ガーデンホテル金沢（本町）・
金沢セントラルホテル（堀川町）・金沢 彩の庭ホテル（長田）・
金沢白鳥路 ホテル山楽（丸の内）・三井ガーデンホテル金沢（上堤町）



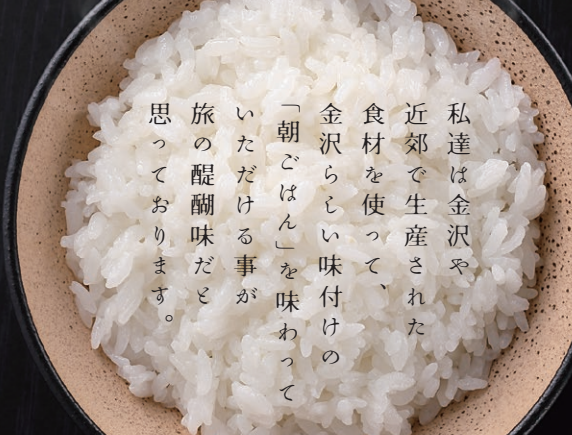
「金沢で採れた食材」を
「金沢の調理」で味わう
「金沢の朝ごはん」。

旅の醍醐味のひとつとして、その土地でしか味わえない食事の楽しみがあります。遠くから訪れるお客様にとって「地産地消」が最高のおもてなしであるという考えから生まれたのが、この「金沢の宿おいしい朝ごはんプロジェクト」です、私達は金沢や近郊で生産された食材を使って、金沢らしい味付けの「朝ごはん」を味わっていただける事が旅の醍醐味だと思っております。

日本海に突き出た能登半島の中心地で豊かな農産物や海産物にも恵まれた質の高い食文化が育まれてきた金沢。現在では日本中から多くの食通が集う町として、高く評価されています。そんな金沢のお宿では、当然朝ごはんにもこだわりを持っています。炊きたてのご飯に熱々のお味噌汁。そしてお宿の「自慢のひと品」で金沢の朝を味わってください。



※掲載の料理内容は、
天候や季節により変更い
なる場合がございます。



私達は金沢や
近郊で生産された
食材を使って、
金沢らしい味付けの
「朝ごはん」を味わって
いただける事が
旅の醍醐味だと
思っております。



加賀蓮根の蓮蒸し
粘りけの強さが特徴の「加賀れんこん」に穴子、百合根、銀杏を入れて蒸し、あんをかけてあります。加賀れんこんのもちもちとした食感をお楽しみください。

提供の宿：**料亭旅館 浅田屋**
金沢市十間町23 TEL.076-231-2228
<https://www.asadaya.com.jp/ryokan/>



金沢豆腐の豆乳鍋
天保元年創業の金沢の老舗豆腐店「大鍋豆腐本店」の手づくり特製にがり豆腐を使用。老舗料亭ならではの朝ごはん、豆乳鍋をお楽しみください。

提供の宿：**金城樓**
金沢市橋場町2-23 TEL.076-221-8188
<http://www.kinjohro.co.jp>



五郎島金時の白和えと加能ガニと春菊のおひたし
加賀野菜の代表格、五郎島金時を香ばしく素揚げし白和えに。冬の味覚加能ガニと葉肉が厚いのが特徴の金沢春菊をおひたしにしました。

提供の宿：**金茶寮**
金沢市寺町1-8-50 TEL.076-243-2121
<http://kincharyou.co.jp>



メギスのさつま揚げ
全国でも水揚げトップクラスの金沢のメギス。ふわっとした食感と淡泊な味が特徴ですが、小骨があるため食べやすかつみれにしごま揚げにしました。

提供の宿：**金沢茶屋**
金沢市本町2-17-21 TEL.076-231-2225
<https://www.chayaryokan.co.jp>



のどぐろの干物
料理長厳選の「のど黒」をじっくり一夜干しにしました。お客様の目の前で炙り、焼きたてを召し上がっていただけます。脂の乗った「のど黒」を、ぜひお楽しみください。

提供の宿：**金沢犀川温泉滝亭**
金沢市末町23-10 TEL.076-229-1122
<https://www.takitei.co.jp>



加賀車麩と旬の加賀野菜の競演
金沢に昔から伝わる代表的な麩の車麩と加賀野菜のお鍋です。美味しい出汁をたっぷり含んだ車麩と季節によって変わるお野菜をお楽しみください。

提供の宿：**深谷温泉 元湯石屋**
金沢市深谷町字95 TEL.076-258-2133
<https://www.motoyu-shiuya.jp>



だし巻き玉子
当館で人気の朝ごはんの定番だし巻き玉子。焼きたての温かいお料理をお出ししています。

提供の宿：**旅館橋本屋**
金沢市十一屋町3-30 TEL.076-243-1631
<http://hashimotoya-kanazawa.com>



れんこん汁
金沢の代表的な家庭料理です。加賀れんこんは、澱粉質が多く粘りが強いもちっとした食感が特徴です。輪島塗のお椀でお召し上がりください。

提供の宿：**村田屋旅館**
金沢市片町1-5-2 TEL.076-263-0455
<http://murataya-ryokan.com>



能登の塩を使った料理
日本海から通じる標やかな七尾湾に浮かぶ能登島で、昔ながらの製法によって丁寧に作られた甘辛い旨味。季節の食材の味を引き立たせるお料理をご用意しております。

提供の宿：**鹿島屋旅館**
金沢市本町2-19-13 TEL.076-221-0187
<https://www.n.jp/asahi/kanazawa/kashimaya/>



加賀野菜金沢砂丘地産さつま芋旨煮
金沢の砂丘で作られた加賀野菜の五郎島金時を甘辛く旨煮にしました。さつま芋本来の甘い食感と繊維が豊富なホクホクの食感をお楽しみください。

提供の宿：**ガーデンホテル金沢**
金沢市本町2丁目16-16 TEL.076-263-3333
<http://www.gardenhotel-kanazawa.jp>



季節野菜の煮物
地元のお母さんが作るような懐かしいおふくろの味。ほっこり家庭的な朝のおなかにやさしい旬の野菜を煮物にしました。季節によりお野菜は変わることもございます。

提供の宿：**金沢セントラルホテル**
金沢市堀川町5-3 TEL.076-263-5311
<https://www.centralh.co.jp>



金沢風オムレツ
能登鶏のたまごに金沢ならではの隠し味を使用し、お客様の注文を受けて目の前で焼き上げるオムレツです。加賀野菜などの具材が選べ、ケチャップまでもこだわったシェフ渾身のひと皿です。

提供の宿：**金沢 彩の庭ホテル**
金沢市長田2-4-8 TEL.076-235-3128
<https://www.sainoniwa-hotel.jp>



加賀車麩の卵とじ
140年の歴史ある加賀車麩を、その持ち味を損なわないよう薄く味付けしふんわりと卵でとじて仕上げられています。朝の身体にお出汁の旨味が染み渡る、懐かしくやさしい朝ごはんです。

提供の宿：**金沢白鳥路 ホテル山楽**
金沢市丸の内6-3 TEL.076-222-1212
<https://sanraku.premierhotel-group.com/kanazawa/>



能登豚のしゃぶしゃぶ
もちもちした肉質の能登豚は、しゃぶしゃぶにすることで余分な脂が落ちヘルシーで柔らかい食感になります。能加万葉の自家製ポン酢でご賞味ください。

提供の宿：**三井ガーデンホテル金沢**
金沢市上堤町1-22 TEL.076-263-5531
<https://www.gardenhotels.co.jp/kanazawa/>



五感に
ごもそう
かなざわ

