

金沢の宿「おいしい朝ごはん」プロジェクト

## 第三章「加賀野菜と地物食材」

提供期間：2017年10月1日～2018年3月31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)・すみよしや旅館(十間町)・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)

加賀野菜や地物食材にこだわった  
金沢の宿の「おいしい朝ごはん」

旅先での朝ごはんはどうして美味しいのだろうか？  
そんな朝ごはんにその地で採れたこだわりの食材  
がひと品加わると、なんとも贅沢な気分になれます。  
この朝ごはんプロジェクトでは金沢の伝統的  
な「加賀野菜」をはじめ、地元や近郊の食材など、  
この地でしか味わえない「おいしい朝ごはん」の「ひ  
と品」を味わっていただきたいと思っております。



のが一番かと思っております。  
そこで私達のお宿ではこの「加賀野  
菜」を是非とも朝ごはんにお召し上  
がりいただきたいと思っております。

元の調理法で、この地で頂く

ンが増えてきているこの「加  
賀野菜」も、やっぱり金  
沢ならではの伝統的な地

### 加賀野菜の朝ごはん

丁寧な栽培で今や高級野  
菜として、全国にもフア

れています。

野菜」としてブランド化さ

金沢には藩政時代からこの地の先人  
が育んできた、季節感に富んだ特産  
野菜が今も受け継がれており、現在  
その中から15品目が認定され「加賀



五感に  
ごちそう  
かなざわ

金沢の宿  
おいしい  
朝ごはん



金沢の宿「おいしい朝ごはん」プロジェクト  
第三章「加賀野菜と地物食材」  
提供期間：2017年10月1日～2018年3月31日  
加賀野菜や地元食材にこだわった金沢の宿

「加賀野菜」のおいしい朝ごはんのお宿



**加賀れんこん蓮蒸し**  
粘り気の強さが特徴の「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  
<http://www.asadaya.co.jp/ryokan/>



**加賀野菜の昆布締め**  
金沢ならではの季節の「加賀野菜」をはじめ地物野菜を昆布で締めた朝のひと品。加賀野菜本来の旨味と昆布の旨味が効いた味わいは、ごはんとの相性も抜群です。

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



**地物野菜たっぷり朝のおばんざい三品**  
地元の契約生産農家の方々が届けてくれる「加賀野菜」をはじめとする新鮮野菜でつくった特製おばんざい。料理長こだわりのお米・山間地コシヒカリ「薄の精」と一緒にお楽しみ下さい。

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



**加賀れんこんのきんぴら**  
粘りが強く肉厚でもっちり、しゃきとした歯ごたえの「加賀れんこん」。地元の蓮田から掘り出したばかりの泥付きれんこんをきんぴらにした逸品です。朝ごはんのおともどうぞ。

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



**五郎島金時ひろず ～加賀生麩添え～**  
大豆など主原料は全て国産を使用し、具のさつまいもは加賀野菜のホクホクで甘い「五郎島金時」です。もっちりとした食感で伝統的なヘルシー食材の加賀生麩を添えました。

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



**温泉ガレイと五郎島金時の甘露煮添え**  
朝の定番温泉ガレイに「五郎島金時」の甘露煮をあしらえました。ほくほくした五郎島金時の甘さを引き立てた、当館独自の手づくり甘露煮をぜひともご賞味ください。

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>



**加賀太きゅうりのあんかけ**  
肉厚のやわらかい「加賀太きゅうり」のあんかけは、昔から金沢のじわもん料理として食卓に並んでいました。当館ではご飯に合うよう甘辛く炊いてあります。※季節により提供できない時期があります。

提供の宿：**すみよしや旅館**  
金沢市十間町54 TEL.076-221-0157  
<http://www.sumiyoshi-ya.com>



**五郎島金時のゼリー寄せ**  
「五郎島金時」はホクホクで甘く、スイーツにも使われる金沢特産の人気のさつまいもです。その五郎島金時をハチミツとレモンを使ったゼリー寄せに仕上げました。

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.co.jp>



**源助大根のサラダ**  
深い甘みと、きめ細かでも肉質が柔らかな金沢特産の「源助大根」に季節のトッピングをあしらひ、フレッシュなサラダに仕上げました。※冬季は煮物に変わる場合がございます。

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  
<http://centralh.co.jp>



**加賀野菜入りオムレツ**  
能登鶏のたまごを使用し、お客様の注文を受けて目の前で焼き上げるシェフこだわりのオムレツです。「加賀れんこん」などの加賀野菜や、その他種類の具材からお好みの物をお入れします。

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



**加賀野菜カレー**  
季節の「加賀野菜」や地物野菜が入った朝カレー。香り豊かに滋味深く仕上げた、朝のおなかに優しい当館自慢のカレーです。

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  
<http://www.sanraku.premierhotel-group.com/kanazawa/>



**能登ハタハタ南蛮漬け**  
能登は全国的にもハタハタの漁獲量が多く、底引漁で獲れた新鮮なハタハタはそのまま金沢にまで届きます。当館ではさっぱりとした南蛮漬けに仕上げました。

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



**能登 花見月米のおかゆ**  
能登の自然の恵みを蓄えた「花見月米」を土鍋で炊きあげたおかゆです。本来のお米の香りや味などの風味を活かすため、直前に自家精米しております。

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



**加賀車麩と温泉卵の煮物**  
昔から金沢の食卓によく上がっている「加賀車麩」、当館ではこの車麩をたっぷりの出汁で煮込み、温泉卵と季節の野菜を添えました。朝、お腹にやさしい一品です。

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>

金沢や能登の「地物食材」にこだわった朝ごはんのお宿