



五感に
ごちそう
かなざわ

旅先での朝ごはんはどうしておいしいんだろう。
小ぶりなお椀に盛られた熱々のごはん。
そして、心のこもったお味噌汁が寄り添う朝の主演。
そんな朝ごはん「こだわりの一品」が加われば今日一日は幸せが一杯。

思い出に残るおいしい朝ごはん



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

提供期間：第一章「こだわりのひと品」2016年3月1日～5月31日

提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟16軒

金沢茶屋（本町）・浅田屋（十間町）・金城樓（橋場町）・金茶寮（寺町）・金沢犀川温泉滝亭（末町）・深谷温泉 元湯石屋（深谷町）・中安旅館（尾張町）・旅館橋本屋（十一屋町）・きくのや旅館（広坂）・村田屋旅館（片町）・すみよしや旅館（十間町）・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）・ゲストハウス Pongyi（六枚町）



地元北陸産のお米

朝、炊きたてのご飯を提供するのは、こだわりの地元のお米。日本海の潮風にさらされた旨味のあるお米です。



金沢の味噌

香り高く、こくのある味は、長い間培われてきた独特の天然醸造の製法によって造られています。濃厚でふくよかな味わいです。



金沢の醤油

加賀百万石の食文化と共に発展してきた醤油は、程良い甘さとまろやかさを持ち合わせ、素材の持ち味を引き立たせます。



北陸近海の魚

金沢といえば、海の幸です。暖流と寒流がぶつかり合う石川県沖は四季を通じて、多種多様な魚介類が漁獲されます。



石川の山菜

加賀・能登の自然豊かな里山に育まれた、旬の時期にしか味わえない、風味豊かな山菜を召し上がってみてください。



加賀野菜

藩政時代から受け継がれた季節感に富んだ、現在も主に金沢で栽培されている特産15品目を加賀野菜と定義しています。

主催：金沢市旅館ホテル協同組合

金沢の朝は、おいしい朝ごはんから始まります。



第一章「こだわりのひと品」 提供期間：2016年3月1日～5月31日

金沢市内のホテルや旅館の料理長が厳選したこだわりのひと品。地元の食材にこだわった品。最高級の食材にこだわった品。金沢の庶民の味にこだわった「じわもん」の品。自家栽培の有機野菜にこだわった品…。金沢の宿のこだわりのひと品をぜひお召し上がりください。



加賀椿茶と能登ミルクのなめらかゼリー
芳ばしい香りの加賀椿茶と、ほんのりとした甘みの能登ミルクをゼリーで寄せ、はちみつでさっぱりと仕上げたデザートです。
提供の宿：金沢茶屋(本町)



揚げ出し豆腐
お客様に一番人気の石川県産の大豆「里のほほえみ」を使った揚げ出し豆腐です。朝食のお時間に合わせて、揚げたてをご提供いたします。熱々をお召し上がりください。
提供の宿：浅田屋(十間町)



金沢豆腐の豆乳鍋
天保元年創業金沢の老舗豆腐店「大銀豆腐本店」の手づくり特製にがり豆腐を豆乳鍋にいたしました。
提供の宿：金城樓(橋場町)



炊きたての土鍋ごはん
お客様のお食事時刻にあわせて、石川県産こしひかりを土鍋で炊きあげたご飯。お供には自家製のごりの山椒煮をそえてお召し上がりください。
提供の宿：金茶寮(寺町)



のど黒の一夜干しと落のとう味噌
日本海の幸ののど黒の一夜干し、そして石川県の山々でとれた落のとうと地元味噌で作った落のとう味噌をお楽しみください。
提供の宿：金沢犀川温泉滝亭(末町)



加賀麩のお鍋とかじめの煮物
温かい鍋で仕上げた加賀麩と能登で昔から食べられているかじめの煮物です。金沢らしい四季の地物にこだわった朝食をどうぞ。
提供の宿：深谷温泉 元湯石屋(深谷町)



挽きたてコーヒーと緑茶
当館では60年前より挽きたてコーヒーと東山の老舗「米沢茶店」の緑茶を朝食後にお出ししております。コーヒーには生チョコレートを添えて。※お出し出来ないプランもございます。
提供の宿：中安旅館(尾張町)



ひろず
じっくり煮込んだ熱々のひろずです。野菜などの具材が中に沢山詰まっています。食べた瞬間にたっぷりとしみ込んだ美味しい出汁があふれ出します。
提供の宿：旅館橋本屋(十一屋町)



加賀麩の玉子とじ煮
四季折々の加賀野菜を添えた加賀麩の玉子とじ煮です。春立つ今日この頃には鮮やかな緑と独特の香りの野芹を添えて。
提供の宿：さくや旅館(広坂)



こだわりのみそ汁
地元、中初商店(創業1896年)の国産大豆使用の天然醸造の味噌、出汁は近江町の中屋食品の削り節を使用。当館の調味料は全て無添加で昔ながらの製法のものを使用しております。
提供の宿：村田屋旅館(片町)



豆腐家しば田のがんもどき
近江町市場の人気豆腐店「豆腐家しば田」の、がんもどきです。安心の国産大豆使用のボリュームのあるがんもを、大野醤油・かつお・昆布ベースのお出汁で炊きあげました。
提供の宿：すみよしや旅館(十間町)



石川県産ハタハタの南蛮漬け
石川県沖の日本海で育ったハタハタをホテル特製の甘酢タレにからめて新鮮野菜と一緒に召し上がりください。
提供の宿：ガーデンホテル金沢(本町)



加賀麩の煮もの
金沢の伝統食材のひとつ「加賀麩」は栄養価が高く低脂肪・高タンパクで消化吸収力も高い。金沢らしく出汁を効かせた薄めの味つけで朝食にピッタリです。
提供の宿：金沢セントラルホテル(堀川町)



焼きたて加賀野菜のオムレツ
オープンキッチンにて、旬の加賀野菜などをお選び頂き、焼きたてをお召し上がりください。季節により野菜は変更になります。
提供の宿：金沢 彩の庭ホテル(長田)



こだわりのいしる鍋
能登半島伝統の調味料「いしる」に地物野菜と季節の魚で作ったつみれをふんだんに使った旨味溢れるお鍋です。
提供の宿：金沢白鳥路 ホテル山楽(丸の内)



あたたかいお茶
金沢の美味しい加賀椿茶をはじめ、あたたかいお茶をご提供いたします。お茶の間での朝のひとときをお楽しみください。
提供の宿：ゲストハウス Pongyi(六枚町)

お問い合わせ・ご予約は

金沢市旅館ホテル協同組合

〒920-0964 石川県金沢市本多町3-10-26
Tel.076-221-1147 Fax.076-264-8433

www.yadotime.jp

