

秋色を身にまとう風景と ミシュラングルメを楽しむ



幸寿し本店→P.25



金澤 せつ理→P.29

アユート!→P.22/ラトリエ・ドゥ・ノト→P.23/日本料理 富成→P.24/幸寿し本店→P.25/四季の御料理 まつお→P.25
旬味にして→P.27/マキノンチ→P.29/金澤 せつ理→P.29/L'enseigneur→P.31/そば蔵 谷川→P.33/Les Queues→P.33

色鮮やかに彩られる秋の北陸。

コロナ禍の秋ではありますが、さまざまな対策をして紅葉狩りに出かけてみませんか？だれもが納得する美味しい料理も味わいながら、癒やしの1日を過ごしてみましよう。



Les Queues→P.33



アミューズ、冷前菜、温前菜、メイン料理などが付くランチの一例。
コースは、ランチ6776円～、ディナー 1万890円～



町家を改装した店内は和と洋が融合した和モダンな雰囲気

ラトリエ・ドゥ・ノト

●らとりえ・どう・のと

☎ 0768-23-4488 住 石川県輪島市河井町4-142
営業 11時30分～13時LO、18時～20時LO
休 不定休 P 6台 座 テーブル20席

石川・輪島

フレンチ

| 1ツ星☆ |

地元食材を使うじわもんフレンチ

輪

島朝市からほど近い距離にあるフレンチレストラン。外観は純和風で、輪島塗の塗師屋だった古民家を改装。店内も古民家の風情がたぐい、中庭を見渡せる。オーナーシェフの池端さんは、大阪の有名店やフランス・ブルゴーニュのミシュランガイド三ツ星店などで腕を磨き、故郷の輪島でレストランをオープンさせた。

食材は地元中心で、輪島の魚介・野菜や、自然農法にこだわる穴水のタンポポファームの仔牛の肉など。これらの食材の生産者のもとへ足を運ぶことも惜しまず、能登の厳選した食材をふんだんに使った見た目も美しい料理に仕上げています。輪島塗の器も取り入れ、まさに能登フレンチ。自然環境の持続可能性を反映させるサステナブルガストロノミーにも選ばれている。昼・夜ともに要予約。



輪島塗に従事していた塗師屋の建物を利用

石川・輪島

イタリアン

| ビスグルマン |

ひと皿ごとに感動が生まれるイタリアン



前菜の一例、アジとバイ貝のマリネ、焼きナスのムース



サザエとハナニラのスパゲティ



肉料理は能登豚とサツマイモの茎のソテー



厨房が見渡せる店内は町家をリノベーションしたもの



アユート！

●あゆーと！

☎ 0768-23-4266 住 石川県輪島市河井町3-158-1
営業 18時～23時LO 休 水曜、第1・3木曜
P 2台 座 カウンター2席、テーブル14席

「能登」は食材が豊かで、風土がそれとなくイタリアに似ていますね」と、北イタリアで修業を積んだオーナーシェフの村井さん。旨みをしっかり含んだ能登の食材にひかれ、人気店だった広島の店を閉めて輪島に移転し、やがて10年になる。能登でとれる魚介や野菜をふんだんに使った本場仕込みの Pasta はもちろん、前菜やメインも能登食材を使用。料理の器にも輪島塗を使うなど、和の要素も取り入れた村井流のイタリアンが人々を魅了している。営業は夜のみで、Pasta コース3950円、アユートコース5250円。アラカルト1700円～も用意され、ワインとともに楽しみたい。ランチを味わいたい人は、アユート！から車で約7分、姉妹店の「H i k a r i アユート！」がおすすめです。



石川・羽咋
和 食
| ミシュラン★レート |

冬の料理一例。タラと白子のソテーに神子原地区でとれるクワイと原木シイタケのと115を添えている。お造りはタラの昆布ダマと甘エビ

京 都の料理店で修業を積んだ店主が、懐石や創作料理でもてなして

くれる日本料理の店。能登の新鮮な魚介や能登で栽培される野菜、能登の山でとれる山菜など、旬を逃さず丁寧に調理。季節感あふれる料理は、繊細な味付けや盛り付けもそうだが、もてなしの心は器にも表われており、料理全体で楽しませてくれる。コースは1名からでも予約可だが、事前に予約した方が提供もスムーズ。昼2200円、ミニ会席4400円。夜は5400円。



椀物の一例は、蟹しんじょうに車えびとそら豆、人参、木の芽添え



一枚板の風格あるテーブルを置いた個室は5人用

四季の御料理 まつお ●しきのおりょうり まつお

☎ 0767-22-5252 ㉔ 石川県羽咋市川原町71-4
㉕ 11時～14時、17時～21時
㉖ 不定休 ㉗ 30台 ㉘ テーブル20席、座敷80席



地物主体のおまかせにぎり(みそ汁付) 12貫3850円



11月7日～12月末のみの香箱がに1500円～

七 尾湾は県内有数の良質な魚介が揚がる港をもち、そこから毎朝、極上品が届けられる。水揚げされたばかりの魚は歯ごたえがあり、噛むほどに味わいが増す。七尾山間部で育つコシヒカリのシャリとの相性もよく、小ぶりでもやわらかい。ちの握りがすつと口中におさまる。

カウンター内で握るのは2代目を継いだ兄弟。丁寧に仕込みをしたネタを、煮切り醤油をひいたり、能登産の塩や柚子をふるなど、一つひとつバランスよく工夫を重ねている。



カウンター席と小上がりがある。人気店なので予約がおすすめ

幸寿し本店 ●こうずしほんでん

☎ 0767-53-1274 ㉔ 石川県七尾市相生町30-1
㉕ 11時30分～14時、17～20時(ネタがなくなり次第終了)
㉖ 月曜 ㉗ 10台 ㉘ カウンター7席、小上がり8席

新鮮ネタが生きる丹精込めたにぎり



1万3200円コースの一例。輪島でとれる鮎や沢ガニの唐揚げ、サザエの天ぷら、能登牛、能登うなぎなど、能登食材が盛りたくさん



胡麻豆腐モクスガニのソース。川蟹のモクスガニは上海ガニのような濃厚さがある



店舗左手には地元の法事などに使用される大きな古民家も建つ

日本料理 富成

●にほんりょうり とみなり

☎ 0768-32-0402 ㉔ 石川県輪島市町野町広江26-18
㉕ 11時～14時、17時～22時 ※昼・夜とも完全予約制
㉖ 火曜 ㉗ 5台 ㉘ 1日2組のみ

石川・輪島
和 食
| 1ツ星☆ |

この地でしか味わえない能登懐石を



シンプルで落ち着いた和の店内

金 沢から車で約2時間半、輪島の米どころ町野地区に位置。富成は、のどかな里山の自然風景が広がる一画にある。この地は店主・富成さんの父親が長年仕出し業を営んでいた場所。大阪の料理店や京都のホテルで修業を積んだ富成さんが生まれた場所に帰り、懐石料理を始めたのは6年前になる。川蟹や川魚、山菜など滋味深い能登の食材を多くの人に味わってほ

しいと、自ら山に分け入り採取に出かける。料理は昼・夜とも4500円と1万3200円の2コースで、自然食材に心を砕いた繊細な料理を味わえる。

また富成さんは、昔は普通にあつた自然の中で育まれる食材の危機を感じ、川の保全に取り組んでおり、自然環境の持続可能性を反映させるサステナブルガストロノミーにも選ばれている。



石川・白山
和食
| ミシュランプレート |

知る人ぞ知るのど黒のしゃぶしゃぶは隠れた看板メニュー



手前より、新鮮上物の鱈白子酢、加賀れんこんのもっちりを味わう蓮蒸し、滋味と香ばしさの牡蠣フライ



店を構えて丸20年、現地に移転新装して10年目。地元ではお馴染みの一軒になった



西出さんとの語らいを楽しむならこちらの席へ。美人女将のきびきびとした接待も評判



テーブル椅子席をはじめ店内はすべてバリアフリー。これも地元への思いの表れ

旬味にしで

●しゅんにしで

☎ 076-274-5425 住 石川県白山市末広1-154-1

営 11時30分～13時30分LO、17時～21時LO

休 水曜 日 12台

席 カウンター10席、テーブル椅子席22席、個室テーブル椅子席4席、座敷4席

通いたくなる、「真っ当な」和食処

J R金沢駅から車で10分の松任駅から徒歩約10分。そんな好立地にある「旬味にしで」は、金沢の料理人も一目置く人気の割烹だ。

店主の西出正浩さんは、その日その日の良いものを仕入れ、素材に手をかけ過ぎず、持ち味を生かす和食の本領を守る。「ありきたりですが、お客様に美味しいと思ってもらえることが

何より」。金沢の老舗料亭をはじめ多様な店で修業した経験に基づき、のど黒しゃぶしゃぶや自慢のビーフロッケなどの名物を編み出した。開業以来、SNSの影響もあり、首都圏など遠来の客が増えたが、基本は地元密着。正装でなくとも気軽に暖簾をくぐる一方、家庭では口にできない味わいに出会えることが、食に目のない面々を引き寄せている。昼定食1210円、夜は一品料理のほか、おまかせコース6600円。



那谷寺の奇岩遊仙境の紅葉(石川・小松)



山中温泉の鶴仙溪の紅葉(石川・加賀)

燃えたつ木々に心も躍る



おまかせコースの一例。焼き物は能登牛の鉄焼き、ワイン風味の鴨コース。造りは、ナメラひと塩、地物のボタンエビなど

さんが新たに開店したカウンター割烹。人の変化と不変、森羅万象を司る『摂理』を店名としたのも、つる幸とご最良とのエピソードに由来している。

河田さんの本領といえば、お客をわくわくさせる意外性だろう。トリュフやフォアグラを取入れたり、イカスミシャーベットを餡にする茶碗蒸しなど、独創性豊かな料理が味わえる。献立は全8品のおまかせのみで、2万790円。



イカ墨シャーベットの茶碗蒸し、トリュフ入りさつま揚げ、菜の花おひたしキャビア添えなどの八寸



近江町市場からほど近い。シンプルな外観は思わず通り過ぎてしまいそう



ヒノキのカウンターや網代天井など、日本の伝統的な内装を施した店内

金澤 せつ理 ●かなざわ せつり

☎ 076-264-2375 ㊦ 石川県金沢市高岡町4-5
 ㊦ 18時30分～21時LO(要予約)
 ㊦ 日曜 ㊦ なし ㊦ カウンター6席、テーブル3席



アミューズの一例。少し塩っぱいカヌレ、ニンジンのもース、桃とチョリソー

の中腹に移転。坂の上に立つ軒家の民家を改装した建物は、見過ごしてしまいそうな隠れ家的な雰囲気だ。フランスでの修業経験をもつ牧野シェフは、独自の鋭い感性で独創性あふれる進化系フレンチを創造している。ここでもそれはさらに進化を遂げ、有機野菜や新鮮魚介、ジビエなどを取り込んだ牧野流を味わえる。ランチコース1万3200円、ディナーコース2万1780円で、完全予約制。



予約したゲストがダイニングの大きなテーブルを囲んで一斉に料理がスタート



バジルの香りを移したアイス、ブルーベリーをのせたヤギのヨーグルトムース

マキノンチ ●まきのんち

☎ 050-3503-3318 ㊦ 石川県金沢市山の上町25-18
 ㊦ 18時30分一斉スタート(土・日曜、祝日は18時)
 ㊦ 水曜、ほか不定休あり ㊦ 3台 ㊦ カウンター8席

隠れ家のような静かな大人の空間

金

沢中心部にあったフランス料理マキノが、金沢市街を見下ろす卯辰山

石川・金沢
フレンチ

| 2ツ星☆☆ |

食

通の注目を集め惜しまれつつ閉店した「つる幸」の2代目、河田康雄

食材の取り合わせの妙が楽しめる

目もくらむような兼六園の紅葉





アミューズの一例。ランチコース5808円～、ディナー 7744円～、要予約



富山の山海の幸を使う美しいひと皿

L'enseleiller

●らんぞれいえ

☎ 0763-62-2977 住 富山県南砺市立野原東1752-3
営 11時30分～13時30分LO、17時45分～19時30分LO
休 水曜、第2・4火曜 P 5台 圏 テーブル16席



富山・南砺

フレンチ

｜1ツ星☆｜

桜ヶ池河畔に佇む隠れ家フレンチ

南 砺地域の環境や食材に
ひかれ、9年前に移り
住んだオーナーシェフ高見さん
が腕を振るう。元料理旅館の
建物をリノベーションしたとい
う店内からは、桜ヶ池の水面が
すぐそばに迫り、本場フランス
を旅したシェフの思いがあふれ

た料理に彩りを添える。まず
は盛り付けも美しいアミューズ
からいただく。地元の有機野
菜や自然農法の食材を中心に
使う地産地消がモットーで、自
然環境の持続可能性を反映さ
せるとしてサステナブルガスト
ロフミーにも選ばれている。



和洋がうまく融合した店内



高岡古城公園(富山・高岡)



長慶寺(富山・富山)

アートに染まる富山の紅葉

福井・福井

フレンチ

｜1ツ星☆｜



予算はランチ3300円～、ディナー 8200円～

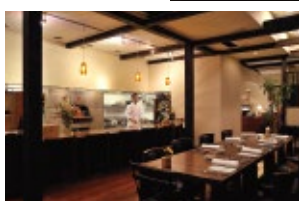
東 京で修業の後、福井で独立したオーナーシェフの阪下さん。食材が流通する過程すべてに気を遣い、環境も考えたうえでの料理に取り組み真摯な姿勢が好印象。地産素材や食器で福井を表現し、生命への敬意のもと食材の特長を生かすフレンチを提供しており、自然環境の持続可能性を反映させるサステナブルガストロノミーにも選ばれている。また、福井に新たなフレンチを導入したシェフは「ゴ・エ・ミヨ ジャパン」イノベーション賞も受賞している。



奥越産30日間寝かせた放牧若牛の石窯焼き(スープコースのランチ) 6600円



店の中央に据えられた石窯では、肉だけでなく魚、パンなどあらゆる食材が調理される



Les Queues ●れくう

☎ 0776-53-4858 ㊦ 福井県福井市高柳1-712
 ㊦ 11時30分～14時、18時～22時
 ㊦ 水曜 ㊦ 12台 ㊦ 16席

福井・越前市

日本そば

｜ビスグルマン｜



おろしそば750円。なめらかな舌ざわりとまろやかなダシ、辛みの少ない大根おろしが絶妙



そばがきぜんざい750円

住 宅街の中にとけこむようにあるそば店で、明治41年(1908)に建てられた土蔵をリノベーション。ほっこり落ち着く趣のある店内では、福井では珍しい十割そばが味わえる。福井県丸岡産の玄そばを一年分仕入れ、真空パックで低温貯蔵。さらにその日の分だけを石臼で自家製粉。粗挽きのそば粉につなぎを加えず打つ自慢のそばを堪能できる。手挽きのおろしそば(手臼粗挽麺)880円は1日10～15食限定。太めのそば麺に地元越前焼の器がよく似合う。



古い土蔵を改装した店内は落ち着く



そば蔵 谷川 ●そばくら たにがわ

☎ 0778-23-5001 ㊦ 福井県越前市深草2-9-28
 ㊦ 11時30分～13時30分LO
 ㊦ 月・火曜、第1・3・5日曜 ㊦ 15台 ㊦ 座卓12席

錦秋に彩られる秋の福井



西山公園内にある嚮陽庭園の紅葉(福井・鯖江)



イチョウとモミジの紅葉、金崎宮(福井・敦賀)