

編集部が
勝手にチョイス

食欲の秋に食べたい ハイレベルな北陸のうまいもん

金沢市

食材の取り合わせの
妙が楽しめる

金澤せつ理



おまかせコースの一例。焼き物は能登牛の鉄焼き、ワイン風味の鴨ロース

食通の注目を集め惜しまれつゝ閉店した「つる幸」の2代目、河田康雄さんが開いた割烹。河田さんの本領といえば、お客様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り入れたり、イカ墨シャーベットの茶碗蒸しなど独創性も豊か。「自分が食べたいものをつくること、それはお客様の目線にもなって考えることであり、料理人として、意義のある料理をお出ししたい」。献立は季節のおまかせコースのみで、2万6565円(税込)。要予約。

金澤せつ理 ●かなざわせつり

□ 076-264-2375
住 石川県金沢市高岡町4-5
時 18時30分～22時※18時30分一斉スタート
休 日曜ほか不定休あり
回 なし
席 カウンター7席、テーブル4席



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



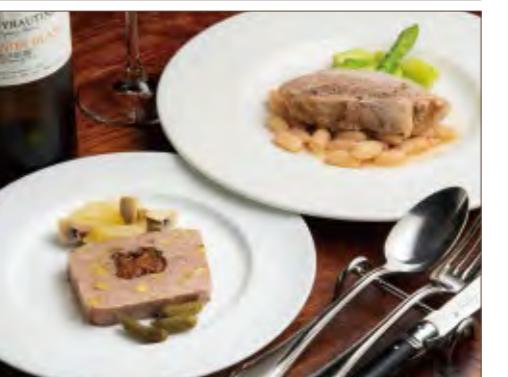
この日の造りは、ナメラひと塩、地物のボタンエビなど



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など、八寸の一例



暑い夏を乗り越えて、涼しくなってきた今日このごろ。そろそろ食欲の秋到来です。山・海・里の美味しいものにあふれる北陸には、その食材を目でとことん楽しみ、舌で存分に味合わせてくれる店も多い。さあ、お好みの場所へでかけてみましょう。



金沢市

 生産者からの食材の魅力を
存分に生かす

レストランN

石川や富山をはじめ、全国の生産者から旬の食材を仕入れ、その個性を發揮させる。ときには生産者の元に出向き、生産者の思いも聞く。それほど料理を左右する食材には神経を注いでいる。メニューはなく、その日仕入れた食材に手を加えすぎることなく調理される。作家に依頼する特注の器にも注目だ。料理に合わせるワインの種類も多く、なかでもきちんと醸造された日本ワインがおすすめだ。昼9130円(税込)、夜1万5730円(税込)、完全予約制。



宮崎産マンゴーとフロマージュブラン、クロモジの香りをしのばせたシャーベット



シンプルで落ち着いた空間、食に集中できる



石川や富山の活アユを使う前菜。キュウリのジュレ春菊のソース、加賀太キュウリのマリネ

レストランN- エンヌ ●れすとらん えんぬ

TEL 076-213-8118 住所 石川県金沢市本町2-1-2 時 18時30分スタート(ランチは金・土・日曜のみの12時30分スタート) 休 水曜ほか不定休あり 営 2台 廉 テーブル12席、個室10席



夏のディナーコース一例。木製の器に盛り付けられた5種のアミューズ(写真は2人前)

金沢市

 舌の肥えた大人が通う
フレンチビストロ

ビストロ高柳



フレンチビストロの伝統料理パテはこの店のスペシャリテ。右奥はブティサレ



二次会にも使える気軽さがいい店内。カウンター同士で会話がはずむこともしばしば



季節のフルーツたっぷりのデザート。仕事帰りのおひとり様女子の来店も多く、デザートも重要な一品

ビストロ高柳 ●びすとろたかやなぎ

TEL 076-262-5914 住所 石川県金沢市里見町39 時 11時30分～13時30分LO、18時～21時30分LO 休 月曜(祝日の場合は水曜) 営 なし 廉 カウンター7席、テーブル14席

予算は昼1500円(税込)、夜5000円(税込)。

堅町ストリートから小路に一歩踏み込んだ路地にある隠れ家的なビストロフレンチ。カウンターの向こう、ピカピカに磨きあげられた厨房に立つ高柳シェフが丁寧に作る本格派のフレンチが作る良心的な価格設定の慢。料理の実直さが伝わってくる。コースのほかアラカルトも用意され、正統派フレンチ出身だからこそ洗練された味とビストロの気軽さの両方に著名人のなぐり書きサインもあり雰囲気も欧風。方が味わえる。店内の白壁には著名人のなぐり書きサインがあり雰囲気も欧風。予算は昼1500円(税込)、夜5000円(税込)。



小さな店ならではの
細やかなもてなし

割烹ゆづる



山菜と湯葉と雲丹の土佐酢。余白の美を生かした一品

春なら山に分け入りコゴミやコシアブラなどの山菜を取り、竹の子を掘る。海釣りにもでかけ、その成果を献立に生かす。毎朝、清らかな湧水を汲むのも日課で、それは手削りするカツオのダシにも生かされている。「今日は気に入った皿が手に入ったから、何を盛り付けようかワクワクする」。そんな具合に、何事にも楽しんで挑戦する平井さんの料理は、和食の基本をしっかりと守りつつもひらめきとアイディアに満ちている。おまかせコース1万2000円(税込)、完全予約制。

割烹ゆづる ●かつぼうゆづる

□ 076-255-3780
住 石川県金沢市片町1-8-1 シャンティビル1階
時 18時～
休 日曜、祝日
回 なし
席 カウンター4席、テーブル8席



目の届く範囲でのもてなしをしたいと小ぢんまりとした店内



鯛の焼物、しば漬けおろし添え

金沢市



手前より、新鮮上物の鱈白子酢、加賀れんこんの蓮蒸し、牡蠣フライ



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

旬味にして ●しゅんみにして

□ 076-274-5425
住 石川県白山市末広1-154-1
時 11時30分～13時30分LO、17時～21時LO
休 水曜ほか不定休あり
回 12台
席 カウンター10席、テーブル20席、個室テーブル4席、和室4席

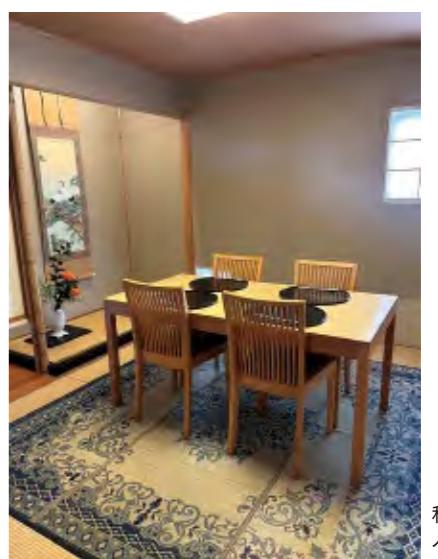
金沢の料理人も一目置く
人気の割烹

旬味にして

JR金沢駅から電車で10分の松任駅から徒歩約10分。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を基に、自慢のビーフコロッケやのど黒しゃぶしゃぶなどの名物を編み出した。昼定食1370円(税込)、夜は一品料理のほか、おまかせコース6600円(税込)。



西出さんとの語らいを楽しむならこちらの席へ



和室の個室は
人気で要予約

魚津市

 おいしい魚津を実感できる
お値打ち丼

海風亭



魚津バイ飯1190円。漁師らのまかない飯を商品化。市内数店舗で提供している

げんげの竜田揚げ(4本)880円。表面はパリッ、中は深海魚ゲンゲ特有のフワフワ食感

魚津駅が開業したとほぼ同時に旅館業を始めたホテル美浪館。その1階にあるレストランは現4代目と5代目が切り盛りしており、宿泊客だけでなく一般の食事処として営業。魚津市場から仕入れる新鮮な魚介の数々を堪能でき、地魚ばかりではなく、野菜や米にも恵まれた魚津の豊かな食を表現したいという店主がもてなしてくれる。一番人気の海鮮丼、バイ貝たっぷり漁師飯由来のバイ飯など注目メニューが目白押し。春にはホタルイカコースも登場する。

輪島市



前菜の一例、アジとバイ貝のマリネ、焼きナスのムース

「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シェフの村井さん。旨みをしっかりと含んだ能登の食材にひかれ、広島から輪島に移住し10年余り。能登の魚介や野菜をふんだんに使った本場仕込みのパスタはもちろん、料理の器にも輪島塗を使うなど、和の要素を取り入れたイタリアンが人々を魅了。パスタコース4700円、アユートコース6000円。アラカルト1900円で、ワインとともに楽しみたい。

甘エビ、ブリ、イカなど魚津の季節ネタ10種が
のる海鮮丼1480円



開業およそ115年の駅前ホテルの1階にある

日本料理 海風亭 ●にほんりょうり かいふうてい

0765-22-7303
住 富山県魚津市駅迦堂1-13-5
時 11時30分～14時LO、17～21時
休 日曜(祝日は不定休)
P 6台
席 カウンター6席、テーブル8席、掘りごたつ個室6席

アユート! 輪島 河井店

●あゆーと! わじま かわいてん
0768-23-4266
住 石川県輪島市河井町3-158-1
時 18時～22時LO(21時以降はアラカルトのみ)
休 水・木曜
P 2台
席 カウンター2席、テーブル14席



厨房が見渡せる店内は町家をリノベーションしたもの



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

 ひと皿ごとに感動が
生まれるイタリアン

アユート!

砺波市



北陸で唯一の
ウイスキー蒸留所

三郎丸蒸留所

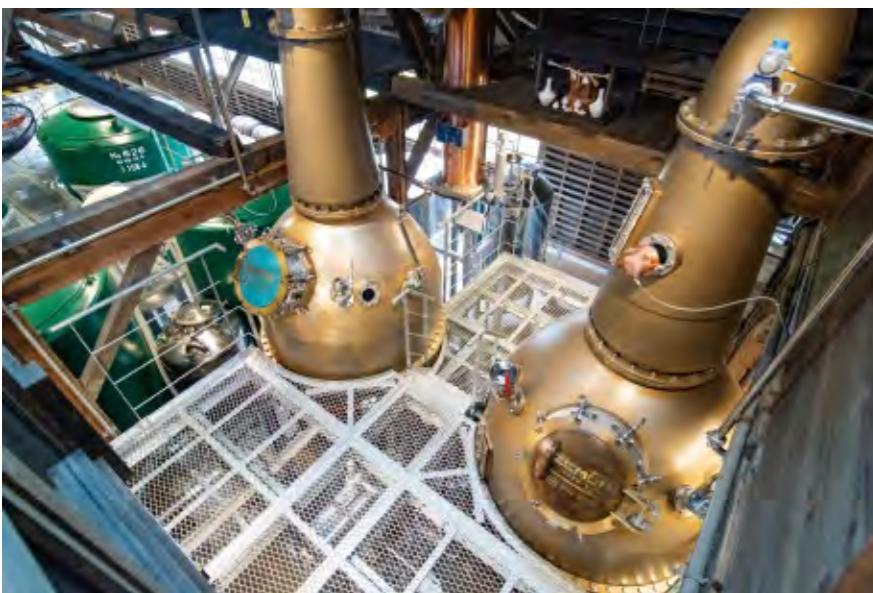
若鶴や苗加屋などの銘柄で知られる日本酒の若鶴酒造が、昭和27年(1952)に開いたウイスキーの蒸留所。高岡鋳物の技術を応用し銅と錫の合金で作られた蒸留器や、富山県産のミズナラの木を使うウイスキー樽など、ご当地色満載の蒸留所です。敷地内にはウイスキーや日本酒の販売ショップがあり、予約をすれば蒸留所の見学が可能。ウイスキーの工程が体感できる。2022年には和洋創作料理のレストランもオープン。ランチが楽しめる。



三郎丸蒸留所の歴史やウイスキーの工程を紹介している



富山県産のミズナラを使い、木工職人が作った樽も並ぶ



隣接の高岡市、高岡銅器鋳造の蒸留器(ポットスチル)

三郎丸蒸留所 ●さぶろうまるじょうりゅうしょ

0763-37-8159 [圏] 富山県砺波市三郎丸208
時 10時~16時30分 [休] 水曜 [P] 15台



ウイスキーに青梅を漬けた、UMESKY
(梅スキー)720ml
2365円

サンシャインウイスキー
プレミアム700ml
3190円

敦賀市



敦賀港から揚がる地魚を中心仕込む

弥助寿司



穴子(通年)



シロハラガツオ(初夏と秋)



アワビ(夏)



真イカ(夏)



スズキ(春~夏)



遠方からのなじみ客も通う弥助寿司の店内



生うに2500円前後。ぷりっとした食感と濃厚な甘み、貴重な赤ウニの生

敦賀湾の朝どれを使い、ネタの種類も豊富な敦賀の人気寿司店。大正10年(1921)の創業で、現在は3代目となる兄弟が腕を振るう。常に地物で勝負したいと敦賀港を中心に仕入れて、地物の握りを握る季節の地魚にぎり。だが、イチオシは地物のいる。どれもこれもおすすめなのだが、イチオシは地物のと敦賀を中心に仕入れて、う。常に地物で勝負したい。代目となる兄弟が腕を振るう。常に地物で勝負したいと敦賀を中心に仕入れて、いる。どれもこれもおすすめなのだが、イチオシは地物のみを握る季節の地魚にぎり。9貫2800円。海鮮特上ちらし3600円やマグロなどのネタを6~7種巻き込み名物の上巻2500円も評判。夏は敦賀産の岩ガキ、冬はお待ちかねの越前がにも登場する。も登場する。

弥助寿司本舗 ●やすけずしほんぽ

0770-22-0496
住 福井県敦賀市神楽町1-2-7
時 11時30分~14時、16~21時LO
休 月曜 [P] 6台 [C] カウンター10席、小上がり16席