

# 金沢の宿「おいしい朝ごはん」

## 第八章 お米の魅力

提供期間: 2024年10月1日~12月26日

提供の宿: 金沢市旅館ホテル協同組合加盟12軒

●ご宿泊以外も朝食OK!  
このマークのある右記2施設では、ご宿泊以外の方でも「おいしい朝ごはん」をご提供しております。

●金沢茶屋  
3,300円(税込) / 前日17時までに要予約  
●三井ガーデンホテル金沢  
2,860円(税込) / 予約不要



**奥能登産こしひかりの朝粥**  
土鍋で炊いたあつあつの朝粥には本葛を使用した浅田屋独自の醤油鮎をかけてお召し上がりください。3種類の中から選ぶことができます。自慢の焼き魚も是非一緒にご堪能ください。

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.co.jp/ryokan/>



**ごはんとおぼんざい**  
金沢山間地で栽培されている米「滝の精」を使用。温かいお味噌汁、程よい塩加減のお漬物、そして数種類のおぼんざいと一緒にご堪能ください。

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



**和出汁で炊いたお粥**  
能登珠洲産の有機こしひかりを鯉と昆布の一番出汁で炊きました。丁寧に炊かれたお粥を自家製の糠漬の優しい味わいと共にお召し上がりください。

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



**医王のしずくと能登ふぐの朝餚**  
能登ふぐと地元食材を使用した鍋。磯の香りが食欲をそそる出汁は、ごはんにかけてお茶漬けとしてもおすすめ。お米は金沢の山間地で栽培された「医王のしずく」を使用しています。

提供の宿: 深谷温泉 元湯石屋  
金沢市深谷町手95 TEL.076-258-2133  
<https://www.motoyuu-ishiya.jp>



**具沢山ひろずとごはん**  
たくさんの野菜が入った橋本屋名物のひろずは噛んだ瞬間に甘辛加減が絶妙な出汁が口中に広がります。金沢山間地米「滝の精」のご飯と供に柚子の香りが爽やかな白菜の漬物、梅干しもうぞ。

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>



**能登産炒り玄米のスープ**  
香ばしく炒った玄米、昆布、椎茸を煮出し旨みが凝縮された素朴で優しいスープです。アクセントに自家製梅干しが入っています。旅行中、たくさん食べて疲れた体を癒します。

提供の宿: カメリアイン雪椿  
金沢市小將町4-17 TEL.076-223-5725  
<https://www.camellia.jp>



**ごはんとお供**  
「おいしいお米が食べたい」そんなお客様の声に応え、地元のお米が育める、とっておきの「最上級石川産こしひかり」を使用しています。焼き海苔と自慢の自家製の糠漬けとの相性は格別です。

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>



**のどぐろ出汁のお茶漬け**  
のどぐろの旨みがしっかりと出た出汁を、ふっくらと炊き上げた石川県産ひやくまん穀のお米の上にかけてお召し上がりください。トッピングとして海苔、あられ、ふりかけ、梅干し、焼き魚をご用意しています。

提供の宿: 三井ガーデンホテル金沢  
金沢市上堤町1-22 TEL.076-260-4129(万庭直通)  
<https://www.gardenhotels.co.jp/kanazawa/>



**豆腐とわかめのお味噌汁**  
定番の豆腐とわかめのお味噌汁です。味噌と塩、わかめは能登産。絹ごし豆腐は白山からの清水で有名な美川産。全て天然、能登のお米と一緒にご賞味あれ!

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



**金沢おでんと石川産こしひかり**  
ふっくら、艶々の石川産新米こしひかりと旨みたっぷりの出汁を含ませた金沢おでんを国産柚子を練り込んだ柚香味噌と共に味わってください。寒い季節にぴったりな石川の朝ごはんです。

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>



**炊き立ての土鍋ご飯**  
中能登町花美月で契約農家が金城樓のために作っている米を使用しています。土鍋でふっくらと炊いた白米は、米本来の旨みを存分に堪能できる贅沢な一品です。

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



**ふっくらご飯と玄米入り粥**  
「ふっくらご飯」は金沢市山間地の川の清流と豊かな自然の中で作られた最高級こしひかり「滝の精」を使用。「玄米入りおかゆ」は津幡町の木村さんの水田にて、有機農法で作られたコシヒカリの一分付き玄米を使用。

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>

お問い合わせ・ご予約は各旅館・ホテルで承ります。

企画・運営  金沢市旅館ホテル協同組合

