

「美食のまち金沢」を目指す

星付きレストラン数 ★世界14位★

「ミシュランガイド北陸2021特別版」によると、金沢市内にある星付きレストランは28店。今年度版の世界の都市別ランキング(※)でみると、サンフランシスコと並んで14位です。国内では1位東京(201店)、3位京都(107店)、4位大阪(94店)に次ぐ順位で、金沢より上位はパリ(2位・118店)やロンドン(6位・70店)、ニューヨーク(7位・65店)、上海(9位・47店)など人口が多い都市ばかりです。「美食世界の街」として知られるスペインのサン・セバスチャンは16店で23位でした。金沢市観光協会の担当者は「星付きレストランの数は一つの指標に過ぎないが、金沢もサン・セバスチャンに負けない魅力的な食がたくさんあることが証明されたのではないかと話します。

※HP「都市メモ 世界の都市・ミシュラン星獲得数ランキング(2022年度版)」より



甘エビのタルタル(右下)に添えられたクレソンは市内で収穫。アオリイカのソテー(左下)にはツルムラサキが使われた



ジブンチ

金沢市中央通町11-49
080-8996-2830
Open 18:00~24:00
Close 日曜+不定休



風味豊かなラビオリ(右上)は奥能登産原木シイタケ「のと115」を使用。ノドグロのロースト(左上)にはレンコンのソースが添えられた

OSTERIA DEL CAMPAGNE

オステリア デル カンパーニュ
金沢市片町2-31-33
076-261-2156
Open 18:00~22:00(L.O.)
Close 日曜(月曜が祝日の場合は営業)



3店巡って「コース」完成 KANAZAWA ディナーフェス 9/26(Mon) & 9/27(Tue)

まちなかの三つのレストランを巡り、各店で「前菜」「メイン」「デザート」を楽しむイベントです。イタリア料理の「ジブンチ」「オステリア デル カンパーニュ」と、フランス料理「フィルドール」の3店を「はしご」して一つのコースが完成する仕組み。いずれも若手料理人が腕を振るう注目のレストランで、地元食材のうま味を引き出した、この日限定のメニューが提供されました。それぞれの料理に合わせたアルコールも準備され、参加者は特別な一夜を満喫しました。

前菜 メイン デザート

Aコース ...▶ カンパーニュ ...▶ ジブンチ ...▶ フィルドール

Bコース ...▶ ジブンチ ...▶ カンパーニュ ...▶ フィルドール

※掲載の写真はすべてBコースです。

FIL D'OR

フィルドール
金沢市片町2-13-24
090-9442-1324
Open 18:00~19:00に一斉スタート
Close 日曜+不定休



4種類のイチジクを使ったデザートには、くるみのアイスを添えて、器にもこだわっており、地元工芸作家の作品が楽しめる





A RESTAURANT

ア_レストラン
 金沢市片町2-23-12 中央コアビル2階
 076-255-0088
 Open 18:00~・19:00~(予約のみ)
 Close 日~火曜日



食の新たな価値を生み出す実験室のようなレストラン。実験的なメニューは見るだけでも楽しめる

有名店の料理に感動

名残の金沢

9/29(Thu)~10/1(Sat)

老舗料亭から気鋭のレストラン、パティスリーまで、さまざまな飲食店を巡る2泊3日のメディアツアー。招待された大手旅行誌の編集者やフリーライターら4媒体の関係者が、「レスピラシオン」「銭屋」「パティスリー ロープ花鏡庵」「季節料理 つばき」「A RESTAURANT」を訪ねました。味はもちろん、器や空間演出など随所にこだわりを散りばめた有名店での料理の数々に、参加者からは「食と工芸、街の魅力が伝わる内容だった」「食材の繊細な旬を楽しむ金沢の食の豊かさが伝わった」といった声が聞かれました。メディアと一緒にツアーに同行した旅行会社が早速、ツアー造成に取り組むという成果も得られ、食をメインとした文化観光の推進に期待がかかります。



respiración

レスピラシオン
 金沢市博労町67
 076-225-8681
 Open Lunch 12:00—斉スタート
 Dinner 18:00—斉スタート
 Close 月曜中心に月6回



スペイン語で「呼吸」を意味する店名。築140年の町家で楽しむモダンスペインッシュは、ぜひ一度は食べてみたい



季節料理 つばき

金沢市上中町己1-2
 076-229-0010
 Open 11:30~21:30
 (カフェタイム14:00~18:00)
 Close 火曜



パティスリー ロープ 花鏡庵

金沢市尾張町2-4-13
 076-254-0903
 Open 11:00~18:00
 Close 火・水曜



ジビエ料理の名店。イノシシやクマなどの滋味を味わうことができる

金沢特有の文化や雰囲気からインスピレーションを受けて作られた美しいケーキが並ぶ

10月は「名残の季節」

茶道の世界では10月を「名残の季節」と呼びます。炉を開き、抹茶も新茶に変わるのが11月だからです。古い茶によって秋の名残を感じながら催される10月の茶事は、あえて形や種類の違った向付を寄せ集めて一組とし、客人に別々のものを提供します。金沢の食と深い関わりを持つ茶道のこうした文化にならい「名残の金沢」と名付けました。



伝統を重んじながらも斬新なアイデアを盛り込む日本料理は、国内外にファンが多い

日本料理 銭屋

金沢市片町2-29-7
 076-233-3331
 Open 17:30~22:00(予約のみ)
 Close 不定休

