

体感！ 金沢の旅

#加賀料理

国の無形文化財 登録記念

加賀料理の美学を五感で味わう

料亭「つば甚」板長の実演付き特別コース

実施日

2026年

4/29_[水・祝]・5/5_[火]・6/20_[土]

7/18_[土]・8/10_[月]

開催時間 11:00～13:30

参加費(消費税込)

22,000円(お1人様)

【参加費に含まれるもの】

お食事、料理実演 ※お飲物は別

定員 25名/最少催行人数8名



つば甚

1752年、加賀藩主・前田利家公お抱えの鍔師(つばし)が創業。伊藤博文や芥川龍之介、三島由紀夫ら文人墨客に愛されてきた、金沢で最も古い歴史を誇る料亭です。由緒ある建築と伝統工芸の器、犀川を望む静かな景色に包まれながら味わうひときは、単なる会食を超えた、豊かな「文化体験」そのものです。

金沢を代表する老舗料亭「つば甚」にて、国の無形文化財に登録された加賀料理の真髄に触れる、特別な昼食プランをご用意しました。川村板長が器・食材・調理に込められた美意識を語りながら、代表的な加賀料理「治部煮(じぶに)」を目の前で仕上げます。実演の後は、熟練の技が光る特別コースをご堪能ください。器、しつらえ、おもてなし。長年守り続けてきた老舗の精神を、五感すべてで体感するひとときをお届けします。



特別企画
加賀料理の実演

かわむら こうじ
川村 浩司 板長

1969年金沢市生まれ。平成元年の入社し29歳の若さで板長に就任。以来、四半世紀以上にわたり「つば甚」の味と伝統を牽引しています。



加賀料理とは

加賀料理は、江戸時代の武家文化の中で洗練された、金沢が誇る伝統的な食文化です。郷土の豊かな食材を活かした「料理」、九谷焼や輪島塗などの美しい「器」、花や掛け軸など季節を映す「空間演出」が一体となった総合芸術である点が特徴です。2025年12月、国の無形文化財として登録されました。

国登録無形文化財 記念特別コース

長い歴史を刻む空間で、料理人の技が光る献立をご用意しました。季節の厳選食材を、器や盛り付けに心を尽くした一皿一皿でお愉しみください。

行程

つば甚
集合
(11:00)



板長料理
実演
(約60分)



特別コース
お食事
(約90分)



現地
解散
(13:30)

お申込み

詳細・お申込み
「かなざわ自由時間」を
ご覧ください。



主催 つば甚
金沢市寺町5丁目1-8

電話 (076)241-2181
(受付時間9:00～18:00)
担当:支配人 袖 敦子