



夜明けの兼六園散策

静かな朝の兼六園を歩いて、心と体を心地よく目覚めさせる。
散策のあとは、お宿で味わう、とっておきの朝ごはん。



兼六園早朝開園(無料)

兼六園では早朝無料入園のサービスを行っています。朝食前の散策にお勧めします。

開園時間 5:00～6:45(10月15日まで)
5:00～7:45(10月16日から)
※季節によって変わります。



協同組合
兼六園観光協会
TEL.076-221-6453

金沢美味チケットつき!

Kenrokuen Special Tour

兼六園・朝のとっておきツアー

日時: 2026年10月18日(日)9:00 AM～10:15 AM

集合場所: 兼六園下バス停(白鳥路側)

※兼六園真弓坂口にて解散

参加料金: 1,500円 ※兼六園入園料、ガイド料、
金沢美味チケット(Red)含む

申し込み: 右のQRコードからお申し込みください

主催: 金沢市旅館ホテル協同組合



金沢の宿「おいしい朝ごはん」第十章 とっておきの一品

期間: 2026年10月1日～10月31日 / 提供の宿: 金沢市旅館ホテル協同組合加盟12軒

※仕入れなどの状況により、献立内容が変更になる場合があります

おいしい朝ごはん公式サイト
kanazawa-style.com



①加賀蓮根餅の味噌汁

加賀蓮根の旨味と粘りを考えてすりおろし、少量の能登塩を加えて蒸しあげ、餅状にしたものを具とした味噌汁です。味噌は江戸時代から190年以上続く高木糰商店のものを使用しています。

浅田屋旅館

金沢市十間町23
TEL.076-231-2228



②能登産旬魚の塩麴一夜干し

能登半島で獲れた旬の魚を料理長の目利きで選びます。金沢の老舗、高木糰商店の糰で作った自家製の塩麴に漬けたものを、翌朝お召し上がりの直前にあぶってお出します。

金城樓

金沢市橋場町2-23
TEL.076-221-8188



③能登の糰鍋

県魚である烏賊の摘み入れ、季節の魚を使用したさつま揚げ、加賀蓮根入りウインナーを、糰の甘みを加えた鍋だしでほっこりした気持ちになっていただけるような一品に仕上げました。

金沢茶屋

金沢市本町2-17-21
TEL.076-231-2225



④かれいの西京焼

かれいの切り身を西京味噌に数日漬け込んでおき、お食事直前に焼いてお出ししております。西京味噌の香ばしい香りとかれいの甘みをどうぞ熱いうちに炊き立ての御飯とともにご賞味くださいませ。

山乃尾

金沢市東山1-31-25
TEL.076-252-5171



⑤のどろろの一夜干し

日本海の幸、のどろろの一夜干しは、卓上のコンロで炙ってお召し上がりいただけます。一口食べると、脂ののった身から上品な甘みが広がります。焼きたての香ばしさをお楽しみください。

金沢厚川温泉 川端の湯宿 滝亭

金沢市末町23-10
TEL.076-229-1122



⑥季節の果物と甘酒のムース

栄養豊富で「飲む点滴」とも言われる甘酒をムースにしました。季節の果物と合わせて、1日を元気にスタートできるデザートです。ひがし茶屋街そば、高木糰商店の甘酒を使用しています。

深谷温泉 元湯石屋

金沢市深谷町チ95
TEL.076-258-2133



⑦ペロペロ

お祭の日によく祖母が作ってくれた金沢の郷土料理。寒天をだし汁で溶かし、溶き卵、砂糖、醤油、生姜汁を入れて固めて作ります。ペロペロという名前の由来は、召し上がって確かめください。

鹿島屋旅館

金沢市本町2-19-13
TEL.076-221-0187



⑧だし巻卵

朝ごはんの定番、しっとり熱々のだし巻卵です。毎朝ていねいに引いている出汁が卵の旨味を引き立てて、やさしい味わいながらご飯がすすむ一品に仕上がっています。

旅館橋本屋

金沢市十一屋町3-30
TEL.076-243-1631



⑨豆腐のみそ漬け

白山市伝統の堅豆腐は美川タンパクのもの。旨味たっぷりの豆腐を水抜きし、金沢・野町の老舗、中初商店で丁寧に作られた無添加の米麹味噌にじっくりと漬けました。

村田屋旅館

金沢市片町1-5-2
TEL.076-263-0455



⑩ホテル自家製塩麴のお漬物

お客様にご好評をいただいている朝食サービスに、地元の米糰を使ったホテル自家製の塩麴漬けをご用意しています。米糰のまろやかな旨味を生かした、やさしい味わいのお漬物です。

金沢セントラルホテル

金沢市堀川町5-3
TEL.076-263-5311



⑪金沢メンチ

能登豚と厳選された牛ミンチに、隠し味として金沢の日本酒を使用したホテル特製メンチカツ。金沢の大野醤油と大野味噌をブレンドしたソースが味を引き立てます。

金沢 彩の庭ホテル

金沢市長田2-4-8
TEL.076-235-3128



⑫能登豚ソーセージと加賀野菜オムレツのプレート

オーナー自らがこだわって作る自家製のソーセージは、多くのお客様からの好評を得ております。加賀野菜たっぷりのオムレツと一緒に、彩り豊かな一皿にしました。

カメライン 雪椿

金沢市小将町4-17
TEL.076-223-5725

