

❀ 金沢の誇る食材の数々をご紹介します ❀



KURETAKESO  
PRESENTS



# 金沢

日本 贅 × 食 紀 行

# 贅 食

THE LAST

2018.8.1-8.23



## 近江町市場

### 近江町市場

市内中心部に位置し、別名“金沢の台所”と呼ばれる近江町市場。新鮮な加賀野菜や活きの良い魚介をはじめ、様々な生活用品、食堂が集う活気あふれる市場で、今では地元住民だけでなく、観光客も押し寄せる金



沢きっての観光名所。そんな金沢の台所から新鮮な旬の食材を余すところなく取り寄せ、お届けします。



### 金沢港

“のどぐろ”や“香箱蟹”など金沢を代表する海産物が水揚げされる金沢港。夜になると、その日に揚がった魚介がならび、独特の掛け声が飛び交うアツい競りが行われます。



### 能登豚

自然豊かな能登の大地、極上の天然水が育む豚はもちもちとした食感で甘味のある絶品のお肉です。



### 米林さんちの金時草畑

山奥の畑で金時草や太胡瓜などを育てる米林さんは石川県農業マイスター第一号



そんな加賀野菜のプロが試行錯誤を重ね育てる金時草は葉が色鮮やかで、味は言わずもがな。東京の名だたる料理人が求めるのも納得です。

### 荒井麩商店のくるま麩

金沢の食を語るうえで外せない“お麩”治部煮など様々な料理に登場します。



大人の身長程もある棒に特製のグルテンを巻き付けて、直火でじっくり焼き、また巻いては焼き…。伝統を守り手作業で作られた焼麩です。

### ヤマト醤油の醤油&味噌

糀の伝統の地“金沢大野”で100年以上も発酵食品文化を発信し続ける会社。



「一汁一菜に一糀」をコンセプトに発酵食美人メーカーを目指すヤマト醤油の調味料から作られた贅食で浜松のみなさんを発酵食美人に♪

呉竹荘グループの仲間に入り今年で **5周年** **金沢国際ホテル**

広々とした客室、個性豊かなレストラン、これからの季節にぴったりのプールも完備!!金沢旅行の際にはぜひご利用ください。金沢駅から便利なシャトルバスも運行中!

金沢国際ホテルのご予約・お問い合わせは **076-296-0111**

おかげさまで呉竹荘は創業 **70周年**

**70th Anniversary**

1948年、浜松の地に料亭旅館として創業。地元の皆様をはじめとする多くのお客様のご愛顧をいただき、まもなく創業70周年を迎えます。今年10月の創業月をかわきりに、楽しいイベントやキャンペーンなど数々のおもてなしを計画!!これからの呉竹荘にもぜひご期待ください!!!!



日本贅食紀行のご予約・お問い合わせは『呉竹荘』まで TEL.053-453-1511

呉竹荘と金沢国際ホテル 和洋の匠が織り成す食の饗宴

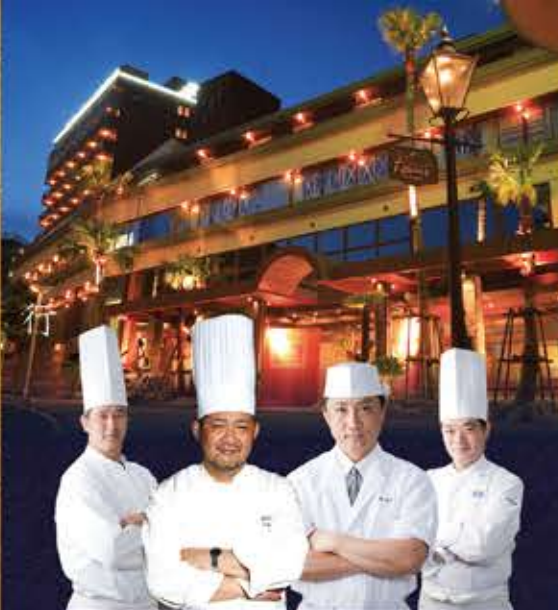


KURETAKESO PRESENTS

# 金沢 日本餐食紀行

## 贅食 THE LAST

2018.8.1-8.23



洋食料理長 官北 孝明  
洋食総料理長 鈴木 慎一  
和食総料理長 小宮 克敏  
和食料理長 内田 純

洋食副料理長 渡邊 伸也  
和食副料理長 鈴木 啓丸  
和食副料理長 瀧美 豊  
シェフアドバイザー 藤田 忠史

金沢国際ホテルと呉竹荘、両館の料理人が

総力を挙げ創り上げた美食の数々をお届けいたします

金沢の伝統料理や加賀野菜をはじめとする、地元食材の良さを熟知した金沢国際ホテルの料理人と

現地に足を運び、食材や生産者とふれあい、創作意欲をかき立てられた呉竹荘の料理人

匠たち渾身の“贅食”をぜひご堪能ください



### 金沢の美味しいところだけお持ち帰り

別名“金沢の台所”と呼ばれる近江町市場。のどくろをはじめ新鮮な魚介が水揚げされる金沢港。加賀野菜を育む栄養豊富な土壌が自慢の畑。何代にも渡り伝統を守り続ける醤油・味噌蔵など、金沢中の美味しい食材を余すところなく取り寄せました。



パンフレットの裏面にて、今回取り寄せた食材ひとつひとつを詳しくご紹介!



## 和洋の匠が織り成す食の饗宴



前菜

加賀の前菜  
和洋五点盛

昼席は四点

加賀野菜や能登豚を使った前菜を白海老の燻製は夕席の特別メニュー



先椀

五郎島金時の濃厚ポタージュ

五郎島金時の持つ自然な甘さを活かした濃厚な冷たいポタージュ



向附

日本海の恵み  
お造り三点盛り

鯖 真鯛 甘海老

日本海で獲れた3種の魚介を抜群の鮮度で皆様へお届けします



焼物

ズワイガニ甲羅焼き

魚介のすり身と加賀野菜を玉子で流しじっくり焼き上げた逸品



煮物

鴨団子の治部煮

味のしみた鴨団子やすだれ麩は絶品金沢を代表する郷土料理



揚物

加賀の贅沢クロケット  
赤ワインソースで  
夕席限定メニュー

能登豚の角煮がつまった見た目も煌びやかなクロケット

## 2018 日本餐食紀行 イベント詳細

- 期間 / 2018年8月1日(水)~8月23日(木) **全席予約指定席**
- 会場 / 呉竹荘本館 (浜松市中区東伊場1-1-26) **表示は税込価格**
- 料金 / 昼席 (受付11:30) 前売券 4,000円 当日券 4,500円  
(開業12:00よりお開き14:00) 昼席特典 [ワインフリードリンク]
- 夕席 (受付18:00) 前売券 5,000円 当日券 5,500円  
(開業18:30よりお開き21:00) 夜席特典 [ワインテイクサービス]



会場イメージ



上記料金に  
**+500円**で  
発泡酒またはソフトドリンク  
飲み放題付きプランに!  
当日のお申込みもOK!

日本餐食紀行2018スタート記念! 早期来館特典!  
8/1~15の平日来館でドリンク&うちわプレゼント!  
ドリンクは発泡酒またはソフトドリンクから1杯お選びいただけます

贅食のご予約・お問合せは TEL.053-453-1511



食事

のどぐる炊き込み飯  
岩のりの味噌汁

上品な味わいで「白身のトロ」と呼ばれる高級魚を炊き込みごはん



流麺

みの流麺二種  
大門のめん・加賀丸いもそば

強いコシとなめらかな喉ごしを持つ加賀を代表する麺をお食事のみに



存続

くるま麩の  
フレンチトースト

加賀麩のひとつであるくるま麩をオレンジ香るフレンチトーストに