



酒菜魚 芯



割烹 加賀

＼ 2025年9月13日デビュー／

全店

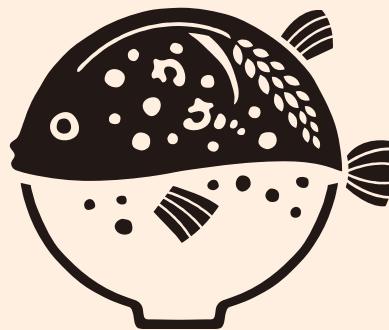
一一、〇〇〇円
(税込)

※金額は変更になる場合がありますのでご了承ください。

石川県は天然ふぐの漁獲量・本州一位を誇る、ふぐの名産地。そんな豊かな海で育まれた天然ふぐを贅沢に使用し、職人が揚げたての天ぷらに仕上げた特別な一杯。各店舗こだわりの自家製天ダレが、ふぐ本来の旨みを一層引き立てます。また、旬の新鮮な野菜も彩り豊かな天ぷらにして添えられ、四季折々の加賀の風土を感じられるのも魅力のひとつ。ここでしか味わえない、「加賀ふぐ天めし」をぜひご賞味ください。

加賀ふぐ天めしとは

石川県産天然ふぐ使用
こだわりの自家製天ダレ



加賀ふぐ天めし

KAGA FUGUTENMESHİ



村食堂 おとと村



かま飯 まんぶく



かが 幡亭



加賀市ってどんなところ？

石川県の西南部に位置する市。日本海の新鮮な魚介が水揚げされる橋立漁港を有し、九谷焼や山中漆器をはじめとする伝統工芸が盛ん。また、「あいうえお五十音図」発祥の地や3つの温泉を有する加賀温泉郷としても知られる。

加賀市へのアクセス

【飛行機】小松空港より車で約30分
【JR・IR】金沢駅より北陸新幹線で約18分、IRいしかわ鉄道で約46分、加賀温泉駅下車
【車】金沢より約1時間



こだわりが詰まった5店の 「加賀ふぐ天めし」を楽しもう!

事前にご予約いただいた方はお待たせせず、
到着に合わせてご用意できます。

ふぐ天のワフワ感とタレの旨さが絶品!

ボリューム満点加賀ふぐ天めし

ふぐ天と季節の加賀野菜をふんだんに盛り合わせた天ぷらが味わえる大ボリュームの加賀ふぐ天めし。特にふぐ天のふわふわプリプリの食感は食べるときっと驚くはず! 自家製の甘辛タレはどんな世代の方も食べやすい味わいです。

予約不要 ランチ限定

1日数量限定

芯

酒樂菜魚



POINT

0761-77-6722

石川県加賀市山代温泉17-17
営業時間: 11:00~14:30, 18:00~23:30
休日曜日 P(4台)



店主
田中 翼さん



店主
中村 繩さん



加賀
割烹

0761-76-0469

石川県加賀市山代温泉桔梗丘2丁目73
営業時間: 11:00~14:00 (13:00L.O.)
17:00~21:30 (21:00L.O.)
休日曜・火曜 P(20台)



見た目のインパクト大! 老舗割烹が作る
キュートな加賀ふぐ天めし

ご飯がふぐの形というユニークな加賀ふぐ天めし。天ぷらはふぐと数種類の野菜が味わえ、タレは治部煮の餡と自家製天ダレがかかっています。食べる場所で味わいが変わるものポイント。温泉玉子も割り入れて召し上がれ。

予約不要 ランチ限定

POINT

治部煮の餡と、自家製
天ダレの2種類が味
わえます。溶きわさび
でさらにさっぱり。

2種類の天ダレで楽しむ

地元食材にこだわった加賀ふぐ天めし

見た目からもお腹いっぱいになれる農家直送の地元米を使用した加賀ふぐ天めし。ふぐはもちろん、ふぐの白子や野菜の天ぷらが味わえます。中央には食べ応えのあるちくわ天! 2種類の天ダレで自分好みに味変しながら楽しんで。

予約不要

POINT



南蛮漬けと甘辛タレの2種類のタレで味変が楽しめます。生姜の風味も程よいアクセント!



おとと
村食堂

0761-72-3106

石川県加賀市曾宇町立64-1
営業時間: 11:00~15:00 (14:30L.O.)
17:00~22:00 (21:00L.O.)
日・祝 17:00~21:00 (20:00L.O.)
休日曜 (ご相談に応じます)
P(30台)



まん
ぶく
かま
飯



自分で盛り付けて自分好みで

タレをかける“体験型”加賀ふぐ天めし

釜めし専門店が提供する炊きたて釜めしスタイルの加賀ふぐ天めし。ふぐと季節の野菜の天ぷらに、創業以来50年以上続く秘伝の釜ダシと玉子を合わせたふわトロ餡掛けをかけて頂きます。カラフルなあられを混ぜればさらに香ばしさがアップ!

予約不要 ランチ限定

0761-77-2123

石川県加賀市中代町ル95-2 九谷満月内 1F

営業時間: 8:30~10:00, カフェ8:30~16:30 (冬季は16:00まで),
10:30~14:30 休日年中無休 P(車用50台、大型バス10台)



料理長
角出 大介さん



POINT

秘伝の釜ダシにふぐ骨
焼きを合わせることで玉子
餡掛けのコクがUP!

日本料理の技が光る

チャーハンスタイルの加賀ふぐ天めし

ふぐの子とごはんを炒めたチャーハンの上にふぐ天と季節の野菜の天ぷらがオム。そのままの美味しさやふぐの子のブチブチ食感を楽しんだ後は、鴨の器に入った銀餡をかけて味わってみて。旨みがぐっと増しますよ!

要予約 ランチ限定

1日数量限定 前日午前までに要予約



か
が
藩亭



釜
ダシに地元の醤油で味
付けしたシンプルな味わいの
銀餡が全体の旨みを引き立てます。



店主
水口 清仁さん



0761-73-0141

石川県加賀市大聖寺東町4丁目11

営業時間: 11:30~14:00 (13:30L.O.)、17:00~21:30 (21:00L.O.) 水曜日・第2水曜日 P(30台)