

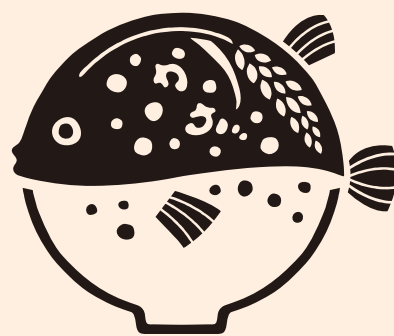


酒薬菜魚 苺



割烹 加賀

／ 2025年9月13日デビュー ／



加賀ふぐ天めし

KAGA FUGUTENMESHI

石川県産天然ふぐ使用
こだわりの自家製天ダレ

加賀ふぐ天めしとは

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。こころし味わえない、「加賀ふぐ天めし」をぜひご賞味ください。

全店

一、〇〇〇円

(税込)

※金額は変更になる場合がございますのでご了承ください。



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。

ふぐ天のフ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
天ぶ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 酒薬菜魚



香ばしく焼いたふぐの中骨と
一緒に煮詰めた自家製の甘辛
タレはご飯が進む美味しさ。

☎0761-77-6722

石川県加賀市山代温泉17-17
☎ 昼11:00~14:30、夜18:00~23:30
休 日曜 P 有(4台)



店主
田中 翼さん



店主
中村 綱さん



加賀 割烹

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。
天ぶ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のもポイント。
温泉玉子も割り入れて召し上がれ。

予約不要 ランチ限定



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
でさらにさっぱりと。

☎0761-76-0469

石川県加賀市山代温泉桔梗丘2丁目73
☎ 昼11:00~14:00(13:00L.O.)、
夜17:00~21:30(21:00L.O.)
休 月曜夜・火曜 P 有(20台)



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
菜の天ぶらが味わえます。中央には食べ応えのあるちくわ
天も! 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



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 村食堂

☎0761-72-3106

石川県加賀市曾宇町エ64-1
☎ 昼11:00~15:00(14:30L.O.)、
夜17:00~22:00(21:00L.O.)、
日・祝17:00~21:00(20:00L.O.)
休 火曜(ご相談に応じます)
P 有(30台)



店主
水上 栄美子さん



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
季節の野菜の天ぶらがオン。そのままの美味しさやふぐ
の子のプチプ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



鰻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。

か 幡亭



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
☎ 昼11:30~14:00(13:30L.O.)、夜17:00~21:30(21:00L.O.) 休 水・第2木曜 P 有(30台)



かま 飯 まんぷく

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ぶらに、
創業以来50年以上続く秘伝の釜ダシと玉子を合
わせたふわたろ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95-2 九谷満月内1F
☎ 朝8:30~10:00、カフェ8:30~16:30(冬季は16:00まで)、
昼10:30~14:30 休 年中無休 P 乗用車50台、大型バス10台



料理長
角出 大介さん



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!