

30食限定

2階 加賀料理

友禪

近江町市場の

夕ごはん

市場の新鮮な魚介に、日本一おいしい有機米の炊き立てご飯をお召しあがり下さい。



日本料理長 南部幸造

写真は、お造りコースの一例です。

お献立 (いずれかをお選び下さい)

A お造りコース **B** 焼魚(煮魚)コース **2,000円** (税・サービス料込)

<お願い>魚の水揚げ状況により、内容が変わることがありますので、ご了承ください。

●日本一の米作り農家「番場さん」



有機肥料でコシヒカリ・夢ごちを作り、第33回日本農業賞大賞を受賞し「日本一の米作り農家と言われ、お尻のあたりがこそばゆい・・・」と謙遜される番場さんのお米を使用しております。

●金沢の台所「近江町市場」(ホテルより徒歩15分)



南部板長が毎日、市場へ出掛け、選び買い付けた新鮮な素材でお料理をお造りいたします。



武家文化の中心地

金沢ニューグランドホテル

金沢市南町(尾山神社正面・金沢市文化ホール前)

ご予約・お問合せは
TEL076-233-1311

ホームページでもご覧になれます。

金沢ニューグランドホテル

検索

<http://www.new-grand.co.jp>

