



가나자와 음식점은 어디든 맛과 서비스가 매우 우수합니다. 여러분들께서 어느 음식점을 가셔도 만족하리라 생각합니다.



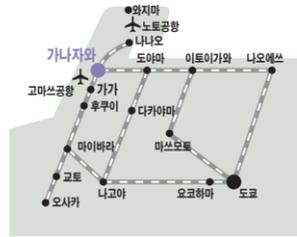
가나자와 음식점은 어디든 맛과 서비스가 매우 우수합니다. 여러분들께서 어느 음식점을 가셔도 만족하리라 생각합니다.



가나자와 음식점은 어디든 맛과 서비스가 매우 우수합니다. 여러분들께서 어느 음식점을 가셔도 만족하리라 생각합니다.

한국어

한국어



가나자와에 대해서

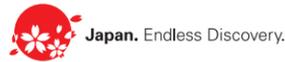
가나자와는 일본의 중앙에 위치한 이시카와현 현청 (한국의도청 개념) 소재지입니다. 많은 여행객이 가나자와를 방문하고 가나자와를 중심으로 주변 지역도 여행하고 있습니다. 가나자와시의 인구는 약462,500명이고 일본 중부의중요 도시 중 하나입니다.

역세 비행기: 동경에서 1시간 열차: 동경에서 3-4시간 / 오사카에서 2.5시간 / 나고야에서 3시간
고속버스: 동경에서 7.5시간 / 교토에서 4시간 / 다카야마에서 2시간

일본말로 뭐예요?

*Phonetic transcription: "Hepburn".

On the Street	At a Restaurant	
...는 어디예요? ... wa doko desuka? ...はどこですか?	예약이 필요한가요? Yoyaku ga irimasuka? 予約が要りますか?	의자석으로 주세요. Isu no seki ni shitekudasai イスの席にしてください。
여기서 가까워요? Koko kara chikai desuka? ここから近いですか?	쿠폰을 쓸게요. Coupon o tsukaimasu. クーポンを使います。	메뉴를 보여 주세요. Menu o misete kudasai. メニューを見せてください。
걸어서 갈 수 있어요? Aruite ikemasuka? 歩いて行けますか?	영어(외국어)메뉴 있어요? Eigo-menu wa arimasuka? 英語メニューはありますか?	이게 뭐예요? Kore wa nan desuka? これは何ですか?
...까지 부탁드립니다. ... made onegai shimasu. ...までおねがいします。	이건 얼마예요? Kore wa ikura desuka? これはいくらですか?	이걸 주세요. Kore o kudasai. これをください。
버스정류장을 찾고 있어요. Basutei o sagashiteimasu. バス停を探しています。	화장실은 어디예요? Otearai wa dokodesuka? お手洗いはどこですか?	계산을 부탁드립니다. Okanjo o onegai shimasu. お勘定をお願いします。
이 버스는 역으로 가요? Kono basu wa eki e ikimasuka? このバスは駅へ行きますか?	카드 사용할 수 있어요? Kurejitto kaado wa tsukaemasuka? クレジットカードは使えますか?	너무 맛있었어요. Totemo oishikatta. とてもおいしかった。



본지에 게재된 정보, 화상 등을 권리자의 허가없이 복제, 전송, 판매 등의 2차 이용을 하는 것을 엄격히 금지합니다.

amptcushi A Guide to the Food of KANAZAWA
제작·발행 Ad. Business Center



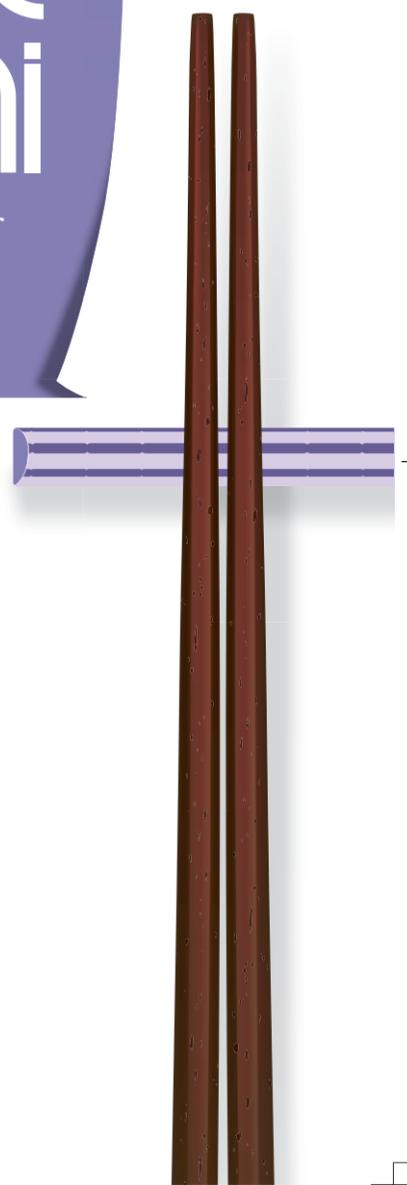
amptcushi

A Guide to the Food of KANAZAWA



가나자와는 특히 일본에서 '음식문화'의 발달로 손꼽히는 곳입니다. 가나자와를 여행한다면 맛집여행을 꼭 해보시기 바랍니다. 이 가이드 북은 가나자와의 음식에 대해 알고 맛 보기위한 정보게재 뿐만 아니라, 맛있고 다양한 추억을 만들 수 있는 음식점을 소개합니다. 그럼 이제부터 음식문화의 도시 '가나자와'를 함께 둘러 볼까요.

金澤の食





가나자와가 만들어 낸 “오모테나시(환대)”의 오케스트라

가나자와의 “식(食)문화”는 어떤
한 가지로 표현하기 어렵습니다.

지리적 조건이 만들어내는
사계절의 변화·가가 백만석의
역사·오랜 세월 지켜져 온
전통 문화·전통과 혁신을
조화시키는 사람들. 이 모든
것들이 복합적이고 중층적으로
조화된 결과입니다. 그리고 그
구성요소의 완성도가 뛰어난
것이 가나자와의 “식(食)문화”
의 특징입니다.

이 모든 조건을 갖추고 있는
도시는 세계적으로도 그리 많지
않습니다.

그리고 가나자와의 “식(食)문화”
에서 가장 중요한 것 요소 중
하나가 “손님 대접(오모테나시)”
입니다.

이 가이드북의 제목이기도 한
“손님 대접(오모테나시)”는 단순히
상대를 정중히 대하는 것만을
말하는 것이 아닙니다.

오모테나시(환대)의 정석



가가유켄

오모테나시(환대)의 정석



요정 쓰바진 인테리어

오모테나시(환대)의 정석

생활용품과 정원 등 손님의
눈을 즐겁게하는 체비를
“집단장(시츠라에)”, 아름다운
건축과 계절에 어울리는
옷차림을 “몸치장(요소오이)”,
손님을 즐겁게 하기 위한
태도를 “집대예절(후르마이)”
이 삼위 일체의 커뮤니케이션을
“손님대접(오모테나시)”이라고
부르는 것입니다.

이러한 “손님대접(오모테나시)”
이 완비되어 있는 곳이 바로
가나자와입니다.

여러분이 여행 중에 접하게 되는
아름다운 거리와 맛있는 식사,
그리고 세련된 공예.

이 모든 것이 여러분을
환영하는 가나자와의
“손님대접(오모테나시)”입니다.



오모테나시 돔

金澤



お

손님맞이

の食



가나자와는 전쟁의 피해를
면할 수 있었기 때문에,
가가 백만석의 문화가
끊이지 않고 에도시대부터
계속해서 이어지고 있습니다.
사기 그릇(구타니 야키)·옷칠
공예(와지마 누리)등 식탁을
꾸미는 아름다운 그릇은, 아름다운
일본 요리를 담아내는 일부이기도
하고, 거기에 계절의 변화나 운치를
투영하는 것 또한 요리의 일부로
여겨지고 있습니다.

다도 문화는 가나자와에 깊게
배어있습니다. 가나자와에서
독자적인 모습으로 발전된
전통과자(와가시)와 찻집 거리의
“손님대접(오모테나시)”은 다도의
정신이 뿌리 내린 산물입니다.

가나자와는 바다와 산에
인접한 지역이기 때문에 풍부한
식재료가 존재합니다. 또한
에도시대(근세전기)에는 동해해운의
중심지였기 때문에 과거의 화려한
문화가 남아있습니다. 이와 같이
아름다운 자연환경과 과거의
아름다운 일본 전통문화가 조화를
이룬 결과물이 가나자와의
“식(食)문화”입니다.



항토요리



해산물덮밥



가부라시시



치부니



치카시



Tourist Map of Kanazawa 2012.12

가나자와를 여행하는 여러분을 위해 만든 지도입니다. 관광지는 물론 인터넷에 접속 할 수 있는 Wi-Fi Zone, 현금서비스를 받을 수 있는 ATM, 이동을 위한 버스노선, 그리고 부록 페이지에 있는 음식점의 위치를 나타냅니다. 음식점의 상세한 위치는 부록 페이지에 나오는 상세 지도 참고하시거나 QR코너를 이용하시면 됩니다.

음식점 정보 P27	관광지 정보 P38
<ul style="list-style-type: none"> 관광지구 상점가 가나자와 후랏토(Flat) 버스 고노하나 루트 기쿠가와 루트 자이모쿠 루트 나가마치 루트 성마마을 가나자와 주유버스 	<ul style="list-style-type: none"> 호텔 주차장(자동차용) 주차장(버스용) 우체국 사원 파출소 무료Wi-Fi스포트 사용하시는 휴대단말기로 무료 공공무선LAN서비스 사이트 (English page available)에 접속하여 지시에 따라 이용해 주십시오. 국제ATM(세븐 일레븐)

가나자와 관광버스

가나자와 주유버스

- 1회 어른 200엔 / 어린이 100엔
- 1일 패스 어른 500엔 / 어린이 250엔
- “라이트 업” 버스
- 운항일 매주 토요일
- 버스가 라이트 업 지점에 정차합니다.
- 1회 어른 200엔 / 어린이 100엔
- 1일 패스 어른 300엔

가나자와 후랏토(Flat)버스 / 고노하나 루트

- 0 가나자와역 동쪽 출구 → 6 무사시가사지 → 7 오미초 이치바 → 8 초민 문화관 → 12 고바시마치 → 0 가나자와역 동쪽 출구

가나자와 후랏토(Flat)버스 / 기쿠가와 루트

- 1 고린보 → 2 가타마치 → 4 다테마치 → 15 고다쓰노 게바 → 20 현립 미술관 → 21 21세기 미술관 → 1 고린보

가나자와 후랏토(Flat)버스 / 자이모쿠 루트

- 1 무사시가사지/ 오미초 이치바 → 7 고린보/ 센고쿠 도리 → 8 시칭/ 21세기 미술관 → 11 렌로쿠엔시타 → 21 아사노가와 대교 → 1 무사시가사지/ 오미초 이치바

가나자와 후랏토(Flat)버스 / 나가마치 루트

- 1 시니세 (노포) 기념관 → 2 나가마치 무사저택 → 8 무사시가사지/ 오미초 이치바 → 23 니시 차야가이 → 25 가타마치 → 1 시니세 (노포) 기념관

1회 운임 어른 100엔 / 어린이 50엔 (미취학 아동은 무료 *1명)

가나자와 & 적 소개리징 지특

가나자와
맛 기행

가나자와는 일본 호쿠리쿠 (北陸)지방의 3현 중 한 곳인 이시카와 현(石川県)의 중심도시이다. 일본은 사면이 바다로 둘러싸인 섬나라로써 그 중 이시카와 현은 대한민국의 동해에 해당하는 일본해(日本海)에 위치하고 있다.



바다와 더불어 일본 삼대 명산으로 알려진 하쿠산(白山)으로부터 맑은 물을 공급받고 있다. 해안 및 산악지역을 두루 겸비한 입지적 요건을 갖추고 있을 뿐만 아니라 전통문화 또한 잘 보전 되어있는 지역이기도 하다. 이러한 모든 조건들이 어우러져 신선한 식재료와 전통적 요리법의 발달로 일본 국내에서도 맛 기행으로 손꼽히는 곳이다.

가나자와는 깨끗한 자연환경과 더불어 청명한 물이 풍부하여 쌀, 술, 간장 등의 생산으로도 유명하다. 또한 가나자와의 식재료로는 전통야채로 알려진 가가야채와 바다의 신선한 해산물 등이 대표적이다. 가나자와의 맛 기행은 맛 뿐만 아니라 일본의 전통문화를 함께 즐길 수 있다는 점이 다른 지역과 차별화 된 매력이라고 할 수 있다. 그리고 가나자와는 계절에 따라 재철 식재료와 요리법의 차이가 있기 때문에, 일본인 관광객에게도 계절별 맛 기행 지역으로 각광 받고 있는 곳이기도 하다.



방어(부리 11월 - 3월)

방어는 일본 전국적으로 서식하고 있으나, 특히 호쿠리쿠(北陸)산은 지방이 많아 전국적으로도 맛이 좋기로 유명하다. 그 중에서도 겨울에 산란을 위해 남하(南下)하는 방어를 [겨울방어(간부리)]라고 하며, 주로 12월에서 3월에 잡힌다.



제주도에서 동해로 북상하는 단류(대마해류)와 오키노츠보네로부터 남하하는 리만해류의 영향으로 풍부한 어장을 확보하고 있는 가나자와에서는 신선하면서도 다양한 해산물을 맛 볼 수 있다.

대게(즈와이카니 11월 - 3월)

겨울의 호쿠리쿠 지방을 대표하는 특산물. 어기(漁期)는 11월6일부터이고, 수컷은 3월20일까지, 암컷은 1월10일까지로 정해져 있기 때문에, 호쿠리쿠 지방의 계절 식 문화를 엿볼 수 있다.



노도구로(노도구로 9월 - 6월)

[노도]는 목구멍을 의미하며, [구로]는 김다는 의미로써, 목구멍이 검은 생선이라는 뜻의 이름이다. 흰살 생선 중에서도, 살이 연하면서도 기름지며, 깊은 맛을 가지고 있어 흰살 생선의 왕이라고 칭할 정도로 고급생선으로 여겨진다.

감 새우(아마에비 11월 - 2월)

동해와 북해도 주변에 서식하는 감(甘)새우는 이름에서부터 알 수 있듯이 단 맛을 가진 것이 특징이며, 단 맛의 성분인 아미노산류가 많이 포함되어 있다.

해산물
제철
음식
즐기기



旬

가가야채

또한, 고단백질 뿐만 아니라 성인병 예방에도 도움이 된다는 타우린(Taurine)도 풍부하여 영양가가 만점인 식재료이기도 하다.

석굴(이와가키 6월 - 8월)

석굴은 [여름 굴]이라고 불려져 여름이 제철인 굴이며, 해저 바위에 붙어 서식한다. 일반적인 겨울철 굴에 비해 크고, 탄력 있으며, 깊은 맛을 가진 것이 특징이다. 굴은 바다의 우유라고 불리어 질 정도로 영양가가 높고, 철분과 비타민이 많이 포함되어 있다.

금시초(긴지소 金時草 6월 - 11월)

외관은 시금치와 비슷하지만 잎의 뒷면은 녹색, 뒷면은 보라색인 것이 특징이며, 삶으면 미끈미끈한 점액이 나온다. 비타민 A, 철분, 칼슘이 포함되어 여름 웰빙 음식으로도 각광 받고 있으며, 혈압억제에도 탁월한 효과가 있다. 금시초는 가나자와에서만 먹을 수 있는 야채이므로 꼭 한번 먹어보는 것을 권한다.



가가 굵은 오이(가가후토쿠리 5월 - 11월)

크기는 애호박보다 조금 더 크고 굵지만, 식감(食感)은 보통 오이보다 부드럽다. 생으로 먹기보다는 조리를 해서 먹는 것이 일반적이다. 칼륨이 풍부해 소변의 양을 증가시키므로 붓기와 피곤을 호전시키는 효과가 있다. 또한 96%가 수분으로 이루어져 있기 때문에 몸의 수분 밸런스와 피부미용에도 도움이 된다.

1945년 이전부터 제배되어, 현재도 가나자와를 중심으로 제배되고 지고 있는 야채. 현재 총 15품종의 가가야채가 제배되고 있다. 그 중에서 한국에서는 보기 힘든 가가야채 두 가지를 소개하고자 한다.

“초밥”

魚日

fish delicious taste

가나자와의 초밥

가나자와에 온 이상, 우선 초밥을 먹어 보길 바란다. 이 지역 사람들은 먼 곳에서 손님이 오시면 초밥집에 데려 간다. 도쿄에서는 질 좋은 초밥을 먹으면 비용이 많이 들지만, 가나자와에서는 그것에 비하면 저렴한 가격으로 먹을 수 있다.

그 이유는 가나자와의 동쪽 바다 (토야마)와 서쪽 바다 (가나자와 앞바다 · 후쿠이 앞바다)의 영향으로 연중 해산물이 풍부하고, 계절에 따라 다양한 “순(제철)” 물고기가 잡히기 때문이다. 또한 가나자와에는 영봉 하쿠산에서 흘러 나오는 맛있는 물이 있다. 그 물은 맛있는 쌀 즉 “샤리(밥)”가 된다. 그리고 가나자와는 간장으로 유명한 생산지이기 때문에 맛있는 초밥을 만들 수 있는 모든 것이 갖추어져 있다. 이것이 바로 가나자와 초밥의 맛의 비밀이다.



요리장(타이쇼)에서 제자에게 계승되어지는 장인의 기술



단순함에 숨겨진 초밥 장인의 기술

카운터에 서있는 모습만으로도 카리스마가 넘치는 초밥장인.
 긴 시간에 걸쳐 갈고 닦은 기술이 그 카리스마를 만들고 있는지도 모른다.
 일반적으로 초밥장인이 되기 위해서는 10년의 수행기간이 필요하다고 한다.
 좋은 생선을 선별 할 수 있는 눈, 생선을 맛있게 먹을 수 있도록 다듬는 방법, 쌀의 물량에 따른 밥짓는 방법 등, 초밥 장인이 되기 위해서는 여러분이 알지 못하는 많은 과정을 거쳐야 한다. 초밥 장인은 마치 하나의 길을 추구하는 구도자와 같은 엄격한 삶의 길을 살아가고 있다.



최근 기술에 의한 "샤리(밥)"와 "네타(재료)"의 조화

초밥은 간단한 요리다. 하지만 어려운 요리이기도 하다. 쥐어서 만드는 요리라고 해도 "주먹밥" 처럼 꼭 쥐어서 만들면, 입안에서 밥알이 스프르 풀리지 않는다. 입 안에서 순식간에 밥알이 풀리기 위해서는 "샤리(밥)"에 공간을 만들어야 한다. 하지만, 틈새를 너무 만들어버리면 초밥을 집는 순간에 풀어져 버린다. 입에 넣는 순간에 스프르 풀리는 초밥은, 쥘 때의 미묘한 힘 조절과 경험을 필요로 한다. 초밥의 밥은 시간이 지남에 따라 딱딱해짐으로, 만들었을 때 바로 먹는 것이 가장 맛이 좋다. 손만으로 요리를 완성 시키는 초밥 장인만큼, 초밥 장인은 평소 손을 소중히 여기고, 위생과 청결을 위해 노력한다.

이 쥐는 기술로 인해 "샤리(밥)"와 "네타(재료)"의 조화가 만들어지며, 깊이있는 맛을 제공한다. 혹시 카운터에 앉을 수 있다면, 깊은 맛을 내는 그 순간의 마법과 같은 손놀림을 보기 바란다.

초밥을 화려하게 장식하는 조연

바란(엽란)은 접시의 영역을 구분하는 것으로 제철은 대나무로되어있다, 일본적인 문양을 시각해, 거북이와 두루미, 풍속화와 미인화에 이르기까지 그 종류가 다양하다. 복잡한 문양이라도 초밥 장인은 10 분 이내에 만들어 낸다. 만드는 공정은 좀처럼 볼 수는 없지만, 초밥을 화려하게 장식해 내는 조연으로 주목할 만 하다.

[바란(엽란)]



鮭

[참치]

- 볼살
- 경수리
- 가마블록
- 등블록 상(츄토로)
- 배블록 상(오오도로)
- 등블록 중(츄토로)
- 배블록 중(오오도로, 츄토로)
- 아카미
- 등블록 하(츄토로)
- 배블록 하(츄토로)
- 꼬리
- 미미
- 도우(이카)
- 난코즈
- 게소

[오징어]

烏賊

같은 어종이라도 호칭이 다른 초밥 재료

초밥의 종류는 같은 어종이라도 호칭이 바뀐다. 쇠고기엔 안심 · 등심 등이 있는 것처럼 참치에서도 오오도로(대 뱃살) · 츄토로(중 뱃살) · 아카미(붉은 살) 등 많은 부위가 있다. 각각의 맛이 다르므로 맛을 비교해 보는 것도 재미 중 하나이다.



- ① 오오도로(대 뱃살) : 일본인에 매우 인기가 있으며 고가 부위. 부드러운 식감과 입안에서 살살 녹는 기름진 맛이 큰 매력.
- ② 츄토로(중 뱃살) : 오오도로 다음으로 고가 부위. 지방과 살코기의 적절한 조화로 알맞은 단맛과 식감이 좋은 것이 매력이다.
- ③ 아카미(붉은 살) : 참치를 주문하면 나오는 표준적인 부위. 선명한 붉은 살로 눈을 즐겁게 하며 참치 본래의 맛을 즐길 수 있다.
- ④ 이카(오징어) : 투명함은 오징어의 신선함의 증거. 부드러운 단맛이 특징. 초밥 재료로 오징어라고 하면 몸통 부분을 가리키는 경우가 많다.
- ⑤ 게소(오징어 다리) : 일본어로 신발을 "下足"라고 부르던 것에서 유래되어, 오징어 다리를 "게소"라고 부르게 되었다. 씹는 맛과 단맛을 같이 맛볼 수 있는 일품.

봄

여름



タイ

타이 "도미" (5-6)



サヨリ

사요리 "콩미리" (3-4)



赤イカ

아카이카 "붉은 오징어" (7-8)



アラ

아라 "다금바리" (8-9)



일본에서는 "메테타이(경사스럽다)"라는 말을 만들 정도로 사랑받는 생선이다. 단백하고 끝맛이 깔끔한 맛. 특유의 향과 맛을 맛보았으면 좋겠다.



은백색으로 빛나는 아름다운 일품. 고급스러운 단백한 맛은 봄이 왔음을 느끼게 해준다.

봄 여름 가을 겨울

몸체를 둥글게 구부려 얇고 맛

旬

"제철"

날



살집이 두텁고 짙은 단맛과 맛이 짙은 일품. 다른 오징어에 비해 고가이며 인기있는 오징어.



씹으면 씹을 수록 참맛을 느낄 수 있는 일품. 미식가들에게 사랑 받는 초밥.



甘エビ

아마에비 "감새우" (9-10)



제철 감새우는 그 이름에서 느낄 수 있듯이, 달콤하고 부드러운 맛이 입안에서 가득 퍼진다. 탄력있는 식감으로 가나자와의 가을 전미의 대명사.



ノドグロ

노도쿠로 "목청이 검은 생선" (9-10)



가나자와를 여행한다면 꼭 먹어야하는 초밥 재료. 물오른 노도쿠로는 끝맛이 깔끔하며 신선한 맛과 동시에, 기름진 육질의 맛을 가진 최고 일품.

제철 추천

가나자와는 난류의 경계점에 사계절 물고기의 맛의 시기(산란 다르다. 이것을 "슌(제철)" 일본 식문화에서 여겨지고 있는 여행에서 초밥을 여러분이 여행하는 재료를 찾아

재료

동해의 한류와 있는 도시이다. 종류에 따라 직전의시기)가 이라고 하며 가장 중요시 것이다. 가나자와 먹는다면, 꼭 계절의 "슌(제철)" 보기 바란다.



ブリ

부리 "방어" (1-2)



겨울 방어는 칸부리(한 방어)라고 부른다. 살이 오른 화려한 몸통에서부터 흘러넘치는 깊은 맛. 겨울 동해를 대표하는 바다의 맛.



カニ

가니 "게" (12-1)



수컷을 즈와이가니, 암컷을 고바코가니라고 부른다. 수컷은 씹는 맛이 좋으며 깔끔한 단맛을, 암컷은 알의 짙은 단맛을 즐길 수 있다. 즈와이가니로 할까? 고바코가니로 할까? 고민 하는 것도, 가나자와의 즐거운 겨울 고민 중 하나이다. 여러분들은 가능하다면 두 종류의 대게를 맛껏 즐기 바란다.

가을

겨울



세련되게 먹자 

초밥집 안에서는 여러분들이 평소 듣지 못했던 일본어의 표현들을 사용하는 경우가 많다. 그러한 일본어 표현들을 조금이나마 알고 있으면 초밥집에서의 시간이 더 즐거워질 것이다.

오아이소 : 결제를 부탁 할 때 쓰는 말.
 사용방법 (오아이소데 오네가이시마스(계산해주세요))

고치소사마 : 초밥집의 표현으로만 쓰이는 것은 아니지만, 가게 문을 통해 나갈 때 감사의 뜻을 표하는 것이 일본의 예의이다.
 사용방법 (고치소사마데시타.(잘 먹었습니다.))

손으로 먹어야 하나? 젓가락으로 먹어야 하나?
 기본적으로 자유지만, 손으로 먹는 것이 초밥의 형태가 잘 망가지지 않는다.

네타 : 김과 밥을 제외한, 해산물을 중심으로 한 초밥의 재료.
 사용방법 (교오노 이이네타와 난데스카? (오늘 좋은"재료"가 어떤 것이 있습니까?))

다이쇼 : 초밥집의 주인이기도 한 초밥장인. 한결같이 초밥의 외길을 지켜온 남자들이 많다.

사비 : 와사비의 약어. 일본인은 약어를 쓰는 것을 매우 좋아한다.
 사용방법 (사비누키데 오네가이시마스.(와사비 빼주세요))

샤리 : 식초로 간을 한 밥. 불교 용어가 어원.

아가리 : 일본어로는 골인(Goal in)을 가리키는 말. 식후에 마시는 차를 가리킨다.
 사용방법 (아가리 구다사이(차 주세요))

주문 방법
오마카세(주방장 추천) : 기본적으로 먹고 싶은 것을 주문하면 되지만, 제철 생선과 현지 해산물을 즐기고 싶다면, 그 날의 예산과 못 먹는 식재료를 말한 후, "오마카세"라고 하면 제철 재료나 그날 가장 신선한 해산물을 사용해 만들어 준다.
오마카세 : 초밥집에서 그날 제일 자신있는 요리를 부탁하는 것.
 사용방법 (교오와 산젠엔(3000엔) 구라이데 "오마카세"데 오네가이시마스.(오늘은 3000엔 정도 코스로 부탁드립니다))

간장 찍어 먹는 방법 : 초밥장인이 초밥에 솔로 간장을 발랐거나, 소스가 따로 뿌려진 경우에는 그냥 그대로 먹는 것이 좋다. 이외의 경우는 초밥의 재료 부분에 간장을 조금 찍어 먹으면 좋다. 작은 간장용기(소량의 간장이 나올 수 있도록 만들어진 간장용기)가 놓여있는 경우는 그것을 사용하고, 없는 경우에는 가리(생강절임)에 간장을 묻혀 초밥에 바르면 좋다.

군칸마키 : 샤리(밥)과 네타(재료)를 김으로 감싼 형태가 마치 군함과 비슷하다.
칸 : 초밥의 단위. 초밥을 주문하면 2칸(두 개)이 나오는 경우가 많다. 1칸(한 개) 씩 먹고 싶으면, 1칸씩 주문도 가능하다.

가리 : 단 식초에 절인 생강. 가리라는 이름은 씹었을 때 나는 소리에서 유래되었다. 차와 가리는 알칼리성, 샤리에 포함 된 식초는 산성이기 때문에, 입가심의 작용을 한다. 옛사람의 지혜를 엿볼 수 있다.

세키(자리) : 적은 인원이라면 카운터자리를 추천한다. 초밥장인의 기술을 볼 수 있다. 또한 의자에서 먹을 수 있으므로 다다미에서의 정좌가 힘든 사람도 편안하게 식사 할 수 있다.



이 자카야 즐기기

이 자카야?

여러 종류의 술과 간단한 요리를 제공하는 일본 음식점이다. 지역과 가게마다 술과 요리의 종류가 다르기 때문에 되도록이면 다양한 이 자카야를 돌아보는 것도 그 지역의 특징을 느낄 수 있는 좋은 방법이다. 그럼 지금부터 일본 이 자카야를 즐기기 위해서 주의해야 할 몇 가지를 알아보도록 하자!

Photo: Izakaya Itaru

一 이자카야의 메뉴판!



규모가 큰 이자카야이거나 체인점인 경우에는 사진으로 된 메뉴판이 준비되어 있지만, 규모가 작은 곳은 일본어로만 된 경우가 많다. 그리고 대부분 메뉴는 테이블에 준비되어 있거나, 가게 벽면에 붙여있는 경우가 많다.

해외여행에서 가장 곤란 할 때라고 하면...

음식점에서 메뉴를 봐도 잘 모를 때!

이때 가장 간단한 방법은 점원에게 물어보는 것이다.

특히 가나자와는 어딜가도 친절하게 대해 준다. 두려워말고 점원에게

[오스스메와 난데스까?]

라고 물어보자. 그럼 점원이 이것저것 추천해 준다.

[이자카야]

첫 걸음

四 이자카야 백분 활용 노미호다이

飲み放題

[노미]=마시다, [호다이]=마음껏의 의미로 마음껏 술을 마실 수 있다는 뜻이다. 일본에서는 일정 금액을 지불하면 일정시간 동안에 술의 종류와 양에 상관없이 마음껏 마실 수 있다. 일반적으로는 60분이나 90분으로 시간이 정해져 있다.



! 보통은 코스요리와 노미호다이를 같이 해서 가격이 정해져 있는 경우가 많다. (1인당 3000엔 ~ 5000엔 정도)

二 이자카야 백분 활용 코스요리

コース料理

이자카야에는 코스요리라는 것이 있다. 코스요리는 에피타이저, 주 요리, 식사류, 디저트에 이르기까지 다양한 종류의 요리를 맛 볼수 있다.



三 말없이 나오는 안주?

이자카야에 들어가면 한가지 정도 기본안주가 나오는 경우가 많다. 이건 한국의 기본안주와 같으며 자리값으로 생각하면 된다. 일본어로 기본안주는 [오토시], 또는 [츠키다시]라고 한다. 계절이나 가게마다 기본안주 종류가 다른 것들이 나온다.



일본은 한국과 같이 반찬이나 기본안주를 더 주문할 때 무료가 아니므로 주의!



五 이자카야에서 필요한 일본어 표현

사용상황	한국어	일본어
점원을 부를 때	저기요!	스미마셴! すみません!
시원한 물을 주문 할 때 (무료)	찬 물 주세요	오히야 쿠다사이 お冷ください
따뜻한 차를 주문 할 때 (무료)	따뜻한 물 주세요	아따따카이 오차 모라에마셴까 温かいお茶もらえませんか
점원에게 요리 추천 부탁	추천 메뉴로 뭐가 있어요?	오스스메와 난데스까? おすすめはなんですか?
생맥주 주문할 때	생맥주 주세요	나마츄 쿠다사이 生中ください
같은 것을 다시 주문 할 때 (유료)		오카와리! おかわり!
화장실이 어딘지 모를 때	화장실 어디예요?	토이레와 도코데스까? トイレはどこですか?
계산 해달라고 할 때	계산해주세요	오카이케 오네가이시마스 お会計お願いします

[이 자 카 야]

대표 메뉴

일본 이자카야에는 많은 종류의 요리가 있고, 계절에 따라 메뉴가 달라지기 때문에 전 메뉴를 설명하기는 어려움이 있다. 이 페이지에서는 이자카야라면 공통적으로 있는 메뉴를 소개하고자 한다.

에다마메
枝豆
꽃콩을 꼬투리째 데쳐낸 삶은콩 안주.



사시미모리
刺身盛り
방어, 새우, 참치, 오징어 등의 생선회와 해산물을 모듬회식으로 완성한 안주.



다시지르마키
出汁巻
각종 육수에 계란을 넣어 만든 일본식 계란말이.



쿠시
串
소고기, 돼지고기, 닭고기, 야채등을 꼬치로串아 다양한 종류의 요리이다.



레바사키
手羽先
닭날개를 솥물에 구워낸, 닭날개구이 안주.



와카도리노 카리아게
若鶏の唐揚げ
뼈 없는 닭고기를 간이된 튀김옷에 튀겨낸, 일본식 치킨.



나베
鍋
계절에 맞는 재료로 만든, 일본의 찜 요리.



오차즈케
お茶漬け
밥 위에 연어, 김, 깨, 매실장아찌, 와사비를 얹은 후 따뜻한 차를 넣어 먹는 식사류.

야키 오니기리
焼きおにぎり
다시마, 연어, 매실장아찌 등을 넣은 주먹밥으로 불 위에 구운 삼각김밥.



이자카야 대표 음료 & 주류

이자카야에서는 30~40여 종의 다양한 음료 및 주류를 즐길 수 있다.
한국에서는 [오사케]라는 단어가 일본식 정중으로 알고 있는 경우가 많다. 일본에서 [오사케]는 한국어로 [주류]를 의미한다. 그러므로 맥주도 오사케, 소주도 오사케, 일본주도 오사케이다. 그렇기때문에 이자카야에서 "오사케 주세요"라고 하면 점원이 못 알아듣는 경우가 많다.

맥주(비르)
ビール
일본에서는 첫 건배를 맥주로 하는 경우가 많다. 일본맥주는 한국에서도 맛있다고 잘 알려져 있다. 대표적인 맥주회사는 다릿 곳 정도가 있으며, 회사와 맥주의 종류별로 맛의 특징이 뚜렷하다.



일본주(니혼슈)
日本酒
곡물이나 과일을 발효시켜 만드는 양조주로써, 차게 마시는 [레슈], 따뜻하게 데워마시는 [아츠칸]이 두가지 방법으로 마실 수 있다.



소주(쇼쥬)
焼酎
증류주로써 알코올 도수가 높으므로, 찬물을 섞어 마시는 [미즈와리], 따뜻한 물을 섞는 [오유와리], 우롱차를 섞는 [우롱와리], 소다를 섞는 [소다와리], 그리고 얼음만 넣는 [혹쿠], 아무것도 넣지 않는 [스트레토]등 일본에서는 여러가지 마시는 방법이 있다.
이외에도 메실주, 칵테일, 와인 등 다양한 종류의 술을 즐길 수 있다.



음료(소프트 드링크)
ソフトドリンク
이자카야에서는 술을 마실 수 없는 사람도 즐길 수 있도록 다양한 종류의 음료가 준비되어 있다. 종류로는 우롱차(ウーロン茶), 진자일(ジンジャーエール: 생강 탄산음료), 카르피스(カルピス: 한국의 밀키스와 비슷함), 코라(コーラ: 콜라), 쥬스(ジュース: 각종과일주스), 노알콜비르(ノンアルコールビール: 무알콜맥주) 등이 있다.



일본 맛기행의 최고봉

料亭



[요정]

Photo: Ryorei Tsubajin



Photo: Kappo Kotaro

일식요리를 즐기려면

割烹



[갓포]

이자가야가 기분전환을 위한 술자리 장소라면, 요정은 귀한 손님 대접할 때 가는 곳이라고 생각하면 된다. 요정에서는 일본 전통 요리인 회석요리(일본정식요리) 뿐만 아니라 일본 전통 건축의 미(美)와 겹시, 절기 등의 전통공예를 즐길 수 있는 곳이다.

- ▶ 일본 전통 가옥 속에서 정원의 정취와 다다미 방 체험.
- ▶ 아름다움과 계절감이 살아있는 테이블 데코레이션.
- ▶ 수백년 전 일본을 느낄 수 있는 공간 체험.



요정은 누구라도 이용할 수 있지만, 사전예약이 반드시 필요하다. 예약시에 언어적인 문제가 있다면 호텔측에 예약을 부탁하는 것도 좋은 방법이다.



갓포는 와쇼쿠(일식요리)의 방법으로 요리 또는 조리하여 음식을 내는 일식 음식점을 말한다. 대부분 카운터식으로 자리가 배치되어 있기 때문에 요리사의 요리과정을 직접 보면서 식사와 술자리를 즐길 수 있다는 것이 갓포의 매력이다. 갓포에서 주문할 때는 좋아하는 요리를 주문할 수도 있지만, 첫 방문으로 선택이 어려울 경우에는 요리사에게 [오마카세 시마스(알아서 주세요)]라고 하면 주문에 고민하지 않아도 된다. (갓포도 가능한 한 사전예약을 하고 가는 것이 좋다.)

갓포도 가능한 한 사전예약을 하고 가는 것이 좋다.



[비큐구르메]

[비큐구르메]는 고급스럽지는 않지만, 저렴하면서 인기있는 서민적인 먹거리를 뜻한다. 또한 각 지역의 먹거리를 대표하기 때문에 지역의 서민문화를 잘 반영하고 있다고 할 수 있다. 가나자와를 대표하는 [비큐구르메]는 여러가지가 있으나, 이 페이지에서는 가나자와 카레와 금박 소프트아이스크림을 소개하고자 한다.

한국인 입맛에 딱 맞는 가나자와 카레!

가나자와를 관광하다 보면 카레가게가 많다는 것을 느낄 수 있다. 가나자와 사람들은 카레를 매우 좋아하기 때문인지, "카레는 씹어서 먹는 것이 아니라, 마시는 음식이다."라고 농담처럼 말하곤 한다.

▶ 카레색이 검은 고동색! (가나자와 카레는 검은색이 특징이다.)

▶ 카레그릇이 양철 그릇이다!

▶ 카레 한 귀퉁이에 양배추가 놓여있다!



가장 중요한 맛!!! 한번 먹으면 자꾸 먹고 싶어질 정도로 맛있다!!! 그리고, 로스가스, 치킨가스, 새우튀김 등 여러가지 토핑을 선택해서 먹을 수 있어, 더욱 맛있게 즐길 수 있다.

보기만해도 배가 부른 반짝반짝 금박 소프트아이스크림!

가나자와는 예로부터 금박공예의 기술이 발달하여 일본 금박의 99%를 생산하고 있는 곳이다. 그래서 가나자와에 방문하면 어디서든지 금박을 쉽게 접할 수 있다. 그 중에서도 저렴하고 달콤하게 금박을 즐길 수 있는 것이, 바로 금박 소프트아이스크림이다.

▶ 99.9% 순금 토핑에 깜짝!

▶ 저렴한 가격에 깜짝!

▶ 부드럽고 달콤한 맛에 깜짝!





Step1 예약하기

- 예약이 필요한 가게는 호텔 프론트에 문의해 주시기 바랍니다.

Step2 가게에 들어가서 자리에 앉기까지

- 점원이 마중 나오면 인원수를 말합니다.
- 원하는 자리가 있으면 말합니다. 다다미에 직접 앉는 것이 불편하시면 카운터 자리, 테이블 자리 혹은 호리고타쓰(다다미방과 의자가 세트로 된 자리) 자리를 추천합니다.
- 고아가리(올라가서 앉을 수 있는 자리)에는 신을 벗고 올라가십시오.

Step3 주문하기

- 쿠폰을 가지고 있다면 처음에 주문할 때 쿠폰을 보여줍니다. (*주의 : 쿠폰을 먼저 보여주지 않고 계산 시 제시할 경우 쿠폰을 사용할 수 없는 경우가 있습니다.)
- 점원을 부릅니다. (테이블 위에 버튼이 있다면 그것이 점원을 부르는 버튼입니다.)
- 한국어로 된 메뉴가 없을 때는 사진이나 간단한 영어단어와 제스처로 커뮤니케이션을 시도해 보시기 바랍니다. 일본인은 간단한 영어 단어라면 이해할 수 있습니다.
- 메뉴에 가격이 적혀 있지 않은 것은 '질' 마다 가격이 변하기 때문입니다. 계산할 때 놀라지 않도록 미리 가격을 확인해 두는 것이 좋습니다.



Step4 계산

- 계산은 한꺼번에 같이 하는 것이 좋습니다. 정식이나 라면 같은 경우 한 사람씩 계산할 때도 있지만, 기본적으로 한 팀 단위로 같이 계산 하는 것이 일본의 예의입니다.
- 영수증을 발행하지 않는 가게도 있습니다. 하지만 영수증을 요구하면 무슨 음식을 주문했는지 자세히 가르쳐 줍니다.

알아두자 일본음식 먹는 방식



양념

위 사진의 Wasabi(고추냉이), Negi(파), Tougarashi(고춧가루), Daikon Orosi(간 무), Shouga(생강), Matchazio(녹차가루) 등은 직접 먹는 음식이 아닙니다. 메인 요리에 찍거나 풀어서 드셔주세요.

간장

간장은 프랑스 요리에서 말하는 소스가 아닙니다. 그 맛 자체를 즐기는 것이 아니라 음식 맛을 북돋우는 것입니다. 회를 먹을 때 '살짝' 찍어서 드시면 됩니다.



쓰키다시(오토오시)

일본에서는 자리에 앉은 순간부터 자릿세를 내야 하는 가게가 있습니다. 그때 기본 안주 혹은 기본 반찬이 나오기도 합니다.

노미호다이(무제한 음료)

일본에는 이자카야를 중심으로 마음대로 마시는 '노미호다이' 라는 시스템이 있습니다. 이것은 가게가 지정한 음료를 '시간 내'에 자유롭게 마실 수 있는 것입니다. 가게에 따라 코스요리와 함께 주문해야 하는 경우도 있고 그렇지 않은 경우도 있으므로 확인해 두는 것이 좋습니다.

무료(공짜)

오차(따뜻한 차), 오히야(물), 오시보리(물수건)은 무료입니다. 하지만 너무 많이 시키는 것은 예의가 아닙니다.



장식품은 만지지 마세요. 가나자와의 가게에는 고가의 물건을 장식해 놓은 경우가 있습니다.

조용히 식사를 할 필요는 없지만, 주위사람에게 실례가 되지 않도록 합니다.

옆자리의 사람이나 옆자리의 음식을 사진 찍는 것은 삼가합니다.

팁은 필요 없습니다.

일본 음식점에서는 팁 문화가 없습니다. 감사를 표현하고 싶은 마음이 있다면 '아리가또 고자이마스 (감사합니다)' 혹은 '고치소우사마테시다 (잘 먹었습니다)' 라는 인사로 충분합니다.

음식점 정보

이 페이지부터는 가나자와 맛집기행을 위한 맛집 정보를 게재했습니다. 이 곳에 게재된 음식점들은 맛 뿐만 아니라, 열린 마음으로 외국인 관광객을 따뜻하게 맞이 할 것 입니다. 여러분의 가나자와 맛기행을 최고로 인도해 드리겠습니다.

아이콘 설명

- 초밥집
- 술집 (담 꼬치/오랭 등 포함)
- 갓포 (일식요리)
- 요정
- 레스토랑 (서양요리/중국요리 등 포함)
- 정식식당 · 식당/소바 (메밀국수) · 우동
- 찻집
- 카페 · 커피숍
- 바 / 주점 / 나이트 라이프
- 금연
- 패밀리 대응 가능
- Wi-Fi설치
- 채식주의자 대응 가능
- VISA
- Mastercard
- American Express
- China UnionPay
- JCB

1 葵寿司 아오이즈시



산지 모듬초밥 (9종) 3,000 엔

Phone : 076-221-8822 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 나가마치 1-5-46
 Access : JR 가나자와역 서쪽 출구에서 도보 8 분
 Hours : 11:00 ~ 23:00(LO.22:30)
 Seats : 카운터, 다다미방, 개별실
 Closed : 수요일
 Language : 없음
 Price / Course : 식사예산 낮 : 3,000 엔, 밤 : 5,000 엔 / 모듬 1,400 엔 ~, 초밥 회석코스 (8 종) 6,000 엔 (주류 별도)



계절마다 메뉴를 업데이트 하여 호쿠리쿠의 계절의 맛을 제공하고 있는 초밥집. 화려함이 느껴지는 분위기가 특징이다.

3,000 엔 이상 드신 분에게 초밥 1 개 (새우, 게, 오징어, 흰살생선 중 한 개) 를 서비스

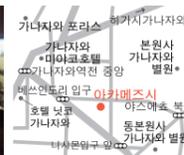


2 あかめ寿司 아카메즈시



정식 초밥, 모듬 2,000 엔

Phone : 076-263-9787 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 혼마치 1-9-15
 Access : JR 가나자와역에서 도보 3 분
 Hours : 17:00 ~ 1:00(LO.0:30)
 Seats : 카운터, 자시키 (다다미방)
 Closed : 제 2·4 목요일
 Language : 영어메뉴 있음
 Price / Course : 평균단가 : 3,000 엔 / 모듬초밥은 1,200 엔 ~ / 초밥 회석코스 4,000 엔 ~ (회, 생선구이, 달걀찜, 튀김, 초밥)



가격이 알기쉽게 표기되어 부담없이 들릴 수 있는 초밥집입니다.

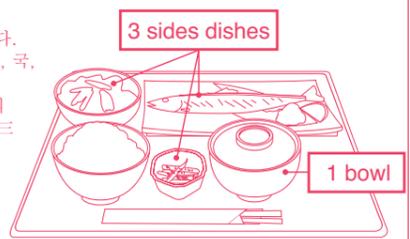
벨류 세트 3,150 엔 (4종 · 생선구이, 달걀찜, 튀김, 초밥)



여행이 즐거워지는 토막상식

一汁三菜 이치주 산사이

이치주산사이(一汁三菜)는 고급스런 일본요리가 아닙니다. 일본가정의 기본 식단인 "밥, 국, 그리고 세가지 반찬" 을 의미합니다. 모든 일본 요리의 뿌리에는 이치주산사이(一汁三菜)가 존재합니다.



3 一平鮎 잇페이즈시



초밥세트 1,400 엔

Phone : 076-261-8674 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 가타마치 1-5-29
 Access : 가타마치 라브로앞 버스정류장에서 도보 1 분
 Hours : 18:00 ~ 1:00
 Seats : 카운터
 Closed : 일요일 · 공휴일
 Language : 영어메뉴 있음, 영어가능
 Price / Course : 평균단가 : 2,000 엔



혼자서도 부담없이 들릴 수 있는 카운터 스타일의 65 년을 영업해온 초밥 집입니다. 신선한 소재를 합리적인 가격으로 제공하고 있습니다.

없음



4 金澤玉寿司 本店 가나자와 다이즈시 본점



상모듬초밥 2,200 엔

Phone : 076-221-2644 Reservation: 필요
 Address : 가나자와시 가타마치 2-21-19
 Access : 가타마치 긴게키 파시온 버스정류장에서 도보 1 분
 Hours : 17:00 ~ 익일 2:00(금, 토 익일 2:30, 공휴일 24:00)
 Seats : 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실, 호리코타쓰
 Closed : 일요일 (해피 먼데이는 월요일이 휴일)
 Language : 영어메뉴 있음
 Price / Course : 평균단가 : 8,000 엔 (식사) / 코스 5,250 엔 ~, 노미 후다이 (주류) 2,500 엔 (모두 2명 이상)



노 (能) 무대를 모티브로 한 카운터로 신선한 생선과 고도의 기술로 대 접해 줍니다. 위층에는 개별실도 준비되어 있습니다.

없음

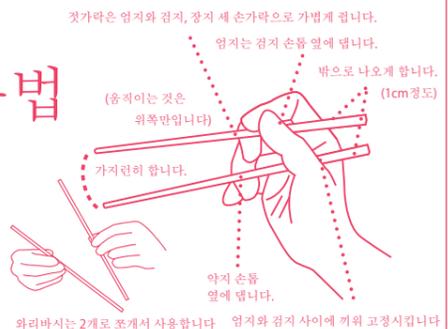


여행이 즐거워지는 토막상식

일본통의 첫 걸음

젓가락 사용법 箸の使い方

와리바시는 하나로 되어 있는 젓가락을 2개로 조개어 사용합니다. 그러면 여러분이 알고 있는 젓가락 스타일이 됩니다. 한번 도전해 봅시다.



와리바시는 2개로 조개어 사용합니다. 엄지와 검지 사이에 끼워 고정시킵니다

5 八兆屋 金沢駅前店
 핫초야 가나자와 역전점



향토요리 코스

MAP 3-A

Phone : 076-223-1184 Reservation: 주말 필요
 Address : 가나자와시 혼마치 2-15-1 포르테 가나자와 B1F
 Access : JR 가나자와역에서 도보 3분
 Hours : 11:00 ~ 24:00(LO.23:00)
 Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 호리코타쓰
 Closed : 무휴
 Language : 영어메뉴 있음
 Price / Course : 낮 : 1,000 엔 ~ 2,000 엔, 밥 : 3,000 엔 ~ 4,000 엔 / 코스 2,625 엔 ~, 노미호다이 (주류) 1,890 엔



토속주와 손수 요리를 내놓는 일식 술집. 전석 호리고타쓰방으로 느긋하고 편안하게 해 줍니다.

밤에만 10%OFF



6 醜庵
 다이안



세세라기젠 2,000円

MAP 3-A

Phone : 076-263-5858 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 호리카와마치 4-1 센트럴빌딩 B1F·1F
 Access : JR 가나자와역에서 도보 3분
 Hours : 17:00 ~ 24:00(LO.23:00)
 Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
 Closed : 무휴
 Language : 영어메뉴 있음
 Price / Course : 평균단가 : 3,500 엔 코스 2,000 엔 ~ / 노미호다이 (주류) 1,500 엔



부담없이 들릴 수 있는 가게입니다. 재료의 신선도가 좋고, 토속적인 맛을 만끽할 수 있습니다.

1인 1드링크 무료



7 座いっく
 자 잇쿠



MAP 2-B

Phone : 076-224-1919 Reservation: 필요
 Address : 가나자와시 무사시마치 16-48
 Access : 무사시가쓰지 버스정류장에서 도보 1분
 Hours : 17:00 ~ 24:00(LO. 식사 22:30, 주류 23:00)
 Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
 Closed : 일요일 (연휴인 경우는 연휴 마지막 날)
 Language : 영어·중국어메뉴 있음
 Price / Course : 평균단가 : 3,500 엔 ~ 4,000 엔 / 코스 2,800 엔 ~ / 코스요리의 노미호다이 (주류)는 별도 1,500 엔

오미초시장에서 도보 3분거리에 있는 술집. 매일 주인이 시장에서 재료를 구입하여 제철의 맛을 제공하고 있습니다.

반찬 한가지 서비스



8 鳥珍や 片町店
 초친야 가타마치점



가나자와 데바사키 (닭날개)

MAP 2-C

Phone : 076-231-5959 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 가타마치 2-1-14
 Access : 고린보 109 앞 버스정류장에서 도보 3분
 Hours : 17:00 ~ 2:00(LO.1:00)
 Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
 Closed : 일요일
 Language : 영어메뉴 있음
 Price / Course : 평균단가 : 2,500 엔 (주류포함) / 명물삼매 (노미호다이 120분) 5,250 엔



국산 토종닭 등 신선한 재료를 사용한 맛있는 닭고기 요리와 맛있는 술을 즐길 수 있습니다.

가나자와 닭날개 인원수 분 서비스



9 ヒロサカ亭
 히로사카테이



제철 튀김 모듬

MAP 3-C

Phone : 076-223-8422 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 가타마치 2-31-32
 Access : 가타마치 주오도리 버스정류장에서 도보 2분
 Hours : 17:30 ~ 23:00(LO)
 Seats : 테이블, 카운터, 개별실
 Closed : 일요일
 Language : 영어메뉴 있음, 영어가능
 Price / Course : 평균단가 : 3,000 엔 / 코스메뉴 6종 2,000 엔 ~



영어가 능숙한 주인이 친절하게 대해주는 술집. 즐거운 분위기 속에서 요리를 맛볼 수 있습니다.

10%OFF(1회 이용)



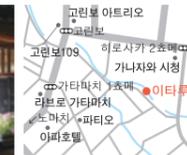
10 いたる 本店
 이타루 본점



추진 향토요리 1종 700엔~

MAP 2-C

Phone : 076-221-4194 Reservation: 불필요
 Address : 가나자와시 가키노키바타케 3-8
 Access : 고린보 버스정류장에서 도보 5분
 Hours : 17:30 ~ 23:30(LO.23:00)
 Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
 Closed : 일요일 (일·월 연휴인 경우 월요일만 휴일)
 Language : 영어·한국어·중국어 (간·번) 메뉴 있음,
 Price / Course : 평균단가 : 4,000 엔 ~ 5,000 엔 / 코스 3,000 엔 ~, 별도 1,500 엔으로 노미호다이 (4명 이상)



밝고 건강한 가게입니다. 신선한 해산물도 많고 요리에 맞는 일본술이 많이 갖춰져 있습니다.

호쿠리쿠 진미 한 팀에 1점시 서비스



11 金澤町家料亭 壽屋
가나자와 초카이 요정 고토부키야



Phone : 076-231-6245 Reservation : 숙박처에서 예약
Address : 가나자와시 오와리초 2-4-13
Access : 무사시가쓰지 버스정류장에서 도보 5 분
Hours : 11:30 ~ 14:00(LO13:30), 18:00 ~ 22:00(LO.19:30)
Seats : 테이블, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 부정기 휴일
Language : 없음, 일부 영어가능
Price / Course : 낮 : 점심회석 4,725 엔~, 밤 : 회석요리 8,400 엔 ~ (주류별도)



건축 150 년의 가나자와시 문화재로 지정된 옛 상가 (商家) 를 활용한 노포오정입니다.

없음

MAP 2-B

14 居酒屋割烹 田村
이자카야 캣포 다무라



Phone : 076-222-0517 Reservation : 숙박처에서 예약
Address : 가나자와시 나미카마치 2-18
Access : 하시바초 버스정류장에서 도보 3 분
Hours : 12:00 ~ 14:30(예약필요), 17:00 ~ 22:30
Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실, 호리코타쓰
Closed : 부정기 휴일
Language : 영어·중국어메뉴 있음, 영어가능
Price / Course : 평균단가 : 낮 2,000 엔, 밤 : 4,000 엔 / 마음껏 먹고 마시는 코스 120 분 5,000 엔



가나자와 촬영명소인 매화다리 옆에 있습니다. 국내 저명인사들이 자주 오는 가게로 방이 김초밥과 오리지열 "다무라 우동" 을 추천합니다.

고급 해물 코스 6,300 엔을 4,800 엔에 제공

MAP 1-B

12 つば甚
쓰바진



Phone : 076-241-2181 Reservation : 숙박처에서 예약
Address : 가나자와시 데라마치 5-1-8
Access : 가타마치에서 택시로 5 분
Hours : 11:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 21:00
Seats : 테이블, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 정기휴일 무 (연말연시 12/26 ~ 1/2 는 휴일)
Language : 영어가능
Price / Course : 회석요리 코스 낮 : 10,500 엔~, 밤 : 21,000 엔~ (주류별도)



1752 년 창업. 가나자와를 대표하는 노포오정으로 지금까지 국내외를 불문하고 많은 저명인사들이 방문하고 있습니다.

기름종이 선물

MAP 3-D

15 魚半
고한



Phone : 076-222-2288 Reservation : 불필요
Address : 가나자와시 고린보 2-12-15
Access : 고린보 버스정류장에서 도보 5 분
Hours : 11:30 ~ 14:00, 16:00 ~ 22:00
Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 수요일
Language : 없음
Price / Course : 평균단가 : 5,000 엔 / 코스 3,480 엔~



친절한 분위기의 술집, 계절별 가나자와의 요리를 제공하고 있습니다.

가가의 맛 4,200 엔 코스 주문 시, 2-3 종 류의 일본 술 시음서비스를 제공

MAP 3-C

13 兼六園三芳庵
겐로쿠엔 미요시안



Phone : 076-221-0127 Reservation : 필요
Address : 가나자와시 겐로쿠엔 1-11
Access : 겐로쿠엔 렌치문 바로 옆
Hours : 9:00 ~ (점심 11:00 ~ 14:30, 밤 : 10명이상 예약필요)
Seats : 테이블, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 수요일 (예약 등으로 전후하는 경우 있음)
Language : 없음
Price / Course : 말차 550 엔 (고급 생과자), 유가오 도시락 1,575 엔 ~ / 밤 : 6,000 엔~



1875 년 창업. 겐로쿠엔 히사고 연못가에 있습니다. 미도리폭포 소리를 듣고 사계절의 경치를 바라보면서 말차와 가가요리를 즐길 수 있습니다.

식사만 소비세 서비스

MAP 2-C

16 割烹 むら井
갓포 무라이



Phone : 076-265-6555 Reservation : 필요
Address : 가나자와시 고린보 2-12-15
Access : 고린보 버스정류장에서 도보 3 분
Hours : 11:30 ~ 14:00 (LO), 16:00 ~ 22:30(LO.22:00)
Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 정기휴일 무 (연시 제외)
Language : 영어·중국어메뉴 있음
Price / Course : 평균단가 : 7,500 엔 / 코스 5,000 엔~ 15,000 엔



계절감, 정성, 배려의 정신을 소중히 하는 요리인이 다양한 요리를 즐기도록 해줍니다.

건배용 맥주 한 잔씩 서비스

MAP 3-C

17 菊よし さか井
기쿠요시 사카이



Phone : 076-262-8131 Reservation: 불필요
Address : 가나자와시 나가마치 1-5-462-1-1
Access : 고린보 다이와에서 도보 10 분
Hours : 11:30 ~ 14:30, 17:30 ~ 23:00
Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방)
Closed : 부정기 휴일
Language : 없음
Price / Course : 낮 : 점심 1,575 엔~, 회석 3,675 엔/밤 코스 4,500 엔~10,000 엔

가나자와 향토요리와 제철의 해물요리가 맛있는 가게입니다. 세트코스 요리가 있습니다.

반찬 한가지 서비스

MAP 3-C

20 스테이크 かた瀬
스테이크 가타세



Phone : 076-222-1129 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 쇼와마치 14-2
※ 2013년 4월부터 기타야스에 1-5-35 K-2 웨스트 기타세 빌딩 1F
Access : JR 가나자와역에서 도보 3 분
Hours : 11:00 ~ 13:30 (LO), 17:00 ~ 21:00(LO)
Seats : 카운터, 호리코타쓰
Closed : 월요일
Language : 영어메뉴 있음
Price / Course : 평균단가 : 낮 : 1,500 엔, 밤 : 7,000 엔 / 코스 낮 : 1,260 엔~3,000 엔, 밤 : 3,500 엔~9,000 엔

일본풍 (호리코타쓰식) 철판구이 카운터 자리가 있습니다. 젓가락으로 스테이크를 먹는 가게입니다. 양질의 재료와 오리지널 요리를 향한 고집이 매력적입니다.

1드링크 (생맥주 소) 서비스

MAP 3-A

18 割烹たけし
잇포 다케시



Phone : 076-234-2121 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 가타마치 2-32-4
Access : 가타마치 라브로앞 버스정류장에서 도보 7 분
Hours : 11:30 ~ 14:30 (전날까지 예약필요), 17:00 ~ 23:00
Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실, 호리코타쓰
Closed : 일요일 (연휴에는 영업)
Language : 영어가능
Price / Course : 평균단가 : 6,000 엔 ~ 8,000 엔 코스 4,300 엔~

카운터, 테이블석, 호리코타쓰식으로 느긋하게 요리를 즐길 수 있습니다.

노미호다이 (주류) 1,600 엔

MAP 3-C

21 레스토랑 自由軒
레스토랑 자유켄



Phone : 076-252-1996 Reservation: 불필요
Address : 가나자와시 히가시아마 1-6-6
Access : 히가시아마 「히사시 찻집가」 입구에 있습니다
Hours : 11:30 ~ 15:00, 17:00 ~ 21:30
Seats : 카운터, 자시키 (다다미방)
Closed : 화요일, 제 3 월요일
Language : 영어메뉴 있음
Price / Course : 평균단가 : 1,000 엔 / 점심 세트 995 엔

히가시 찻집가에 있는 1909년에 창업한 노포 양식레스토랑입니다. TAKE OUT도 가능합니다.

식후커피 서비스

MAP 1-B

19 小太郎
고타로



Phone : 076-221-4056 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 가타마치 2-30-12
Access : 가타마치 긴게키파사온 버스정류장에서 도보 5 분
Hours : 16:00 ~ 23:00
Seats : 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실 (전실 호리코타쓰)
Closed : 일요일 (12월은 30일까지 무휴영업)
Language : 없음
Price / Course : 평균단가 : 7,000 엔 / 스키야키-샤브샤브코스 5,000 엔~, 나베 (찌개) 요리 단품 3,700 엔

가나자와의 풍요로운 계절 소재를 냄비요리, 회석요리, 고타로만의 자랑인 요리로 샤브샤브, 스키야키도 있습니다.

한 팀에 과일 한 점 서비스

MAP 3-C

22 四季のテーブル
시키노 테이블



Phone : 076-265-6155 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 나가마치 1-1-17 아오키쿠링스쿨 1F
Access : 나가마치 무사저택 시니세 기념관 앞
Hours : 11:00 ~ 21:30(LO.20:30)
Seats : 테이블, 자시키 (다다미방)
Closed : 수요일 (수요일이 공휴일인 경우 목요일)
Language : 영어메뉴 있음
Price / Course : 낮 : 지부니 (달걀) 덮밥 세트 1,100 엔~, 사계절 진수성찬 세트 2,100 엔, 밤 : 사계절 진수성찬 세트 3,700 엔~

무사저택에 있는 이시카와현 향토요리 연구가 주재의 가게입니다. "당신의 또 하나의 테이블"을 테마로 가나자와 요리를 즐기게 해 줍니다.

커피 또는 홍차 1인 1잔 서비스

MAP 3-C

23 洋食屋 RYO
양식당 RYO



새우튀김 향토라이스 1,380 엔

Phone : 076-261-2177 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 가타마치 2-2-9
Access : 가타마치 라브로와 버스정류장에서 도보 1분
Hours : 11:30 ~ 15:00, 17:00 ~ 22:00
Seats : 테이블, 카운터
Closed : 수요일
Language : 영어메뉴 있음, 점원 일부 영어가능
Price / Course : 평균단가 : 1,000 엔 ~ 3,000 엔 / 코스 3,500 엔 ~ 5,000 엔



1960년대 후반부터 50년간 요리를 계속해 온 요리사가 만드는 햄버거와 가나자와 명물 향토라이스를 즐길 수 있는 가게입니다.

식후 커피 1인 1잔 서비스



25 鯉鮓と釜ごはん『福わ家』
우동과 가마솥밥 『후쿠와우치』



Phone : 076-264-8780 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 히코소마치 1-9-31
Access : 후랏토버스 (고노하나루트) 히코산 1호메 1분
Hours : 11:30 ~ 14:30(LO), 17:00 ~ 21:00(LO), 토, 일, 공휴일 11:00 ~ 21:00
Seats : 테이블, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 수요일
Language : 없음
Price / Course : 낮 : 980 엔 ~, 밤 : 1,800 엔 ~ / 모든 코스요리. 우동나베 (냄비) 1,600 엔 ~. 가마솥밥 1,900 엔 ~



말차부터 시작하여 우동, 가마솥밥 코스를 즐길 수 있는 가게입니다. 면·다시 국물부터 전부를 손수 만들고 있습니다.

반찬 1인 1종 서비스



24 스테이크하우스 なかむら
스테이크 하우스 나카무라



Phone : 076-221-0067 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 주산겐마치 81 사이세이 81 빌딩 1F
Access : 가타마치 간게키 버스정류장에서 도보 3분
Hours : 17:00 ~ 익일 3:00(LO. 익일 2:00), 공휴일 17:00 ~ 22:00(LO.21:30)
Seats : 카운터
Closed : 일요일, 공휴일인 월요일
Language : 영어 · 중국어 (간) 간이메뉴 있음
Price / Course : 평균단가 : 10,000 엔 (주류포함) / 코스 6종 5,800 엔 ~



가타마치의 은신처와 같은 가게입니다. 노토 흑소를 비롯, 와규 (일본산 한우) 를 숯불로 구워내는 본격 스테이크와 엄선된 와인도 함께 즐길 수 있습니다.

1인 1드링크 무료



26 さくら坂・食酒庵
사쿠라자카 · 쇼쿠슈안



Phone : 076-243-6556 Reservation: 필요
Address : 가나자와시 데라마치 3-2-24
Access : 헤이와마치선 데라마치 3호메 하차
Hours : 11:30 ~ 15:00(LO.14:30), 17:30 ~ 22:30(LO.22:00)
Seats : 테이블, 카운터, 자시키 (다다미방), 개별실
Closed : 월요일
Language : 없음
Price / Course : 낮 : 1,000 엔, 밤 : 2,500 엔 / 낮 : 일일 정식 880 엔 ~ 밤 : 코스 3,000 엔 ~



소바, 우동만이 아니라 튀김이나 덮밥도 풍부. 점심 메뉴도 많고, 밤에는 일본의 술집 분위기에서 안주를 즐길 수 있습니다.

논알콜 맥주나 생맥주 서비스



여행이 즐거워지는 토막상식

끝이 좋으면 만사형통. 일본의 의식

Ippon Ji-me



이자가야(선술집) 등에서 '엔카이(연회)' 마지막에 참가자 전원이 손뼉을 치는 의식을 불지도 모른다. 이것을 '잇폰지메'라고 하는데 '연회'가 무사히 끝난 것을 축하하는 의미에서 하는 의식이다. 즐거운 연회 마지막에 한 번 해보시면 어떨까요?

- 잇폰지메 순서
1. 오테오 하이샤쿠(두손을 편다)
 2. '이요-오'라고 구령을 외치면 전원이 손뼉을 친다.
 3. '아리가토고자이마시타'라고 인사하면서 전원이 박수를 친다.

여행이 즐거워지는 토막상식

가나자와 토박이말.
이것으로 여러분도
가나자와 토박이.

ANYATO
あんやと

고맙다는 이시카와의 사투리이다. 여러분이 가나자와에서 만나는 사람들에게 감사의 뜻을 전하고 싶을 때 "ANYATO"라고 말해 보면 어떨까? 틀림없이 그 사람이 놀랐다가 금방 상냥해질 것이다.



27 茶屋 見城亭
찻집 겐쇼테이



경탄세트 450円



Phone : 076-263-7141 Reservation : 불필요
Address : 가나자와시 겐로쿠마치 1-19
Access : 겐로쿠엔 가스라자카 입구 근처에 있습니다.
Hours : 9:00 ~ 18:00(동절기 17:00), 10:30 ~ 15:00(식사)
Seats : 테이블, 자시키 (다다미방)
Closed : 무휴
Language : 없음
Price / Course : 낮 정식 1,575 엔~



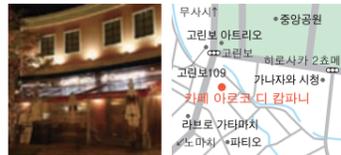
겐로쿠엔의 찻집거리에 위치하여 가나자와성을 보면서 식사와 디저트를 즐길 수 있는 가게입니다.



28 カフェ アルコディカンパニー
카페 아르코 디 캄파니



Phone : 076-223-7333 Reservation : 필요
Address : 가나자와시 가타마치 1-3-21 프레고 도리
Access : 가타마치 라브로앞 버스정류장에서 도보 3분
Hours : 11:00 ~ 23:00(LO.22:00), 금, 토, 공휴일전날 11:00 ~ 24:00(LO.23:00)
Seats : 테이블, 카운터, 개별실
Closed : 무휴
Language : 밤에만 영어가능
Price / Course : 평균단가 : 2,500 엔 / 전 12종 코스 (노미호다이 120분) 3,500 엔~, 1시간 노미호다이 800 엔~



바리스타에 의한 본격적인 에스프레소나 카프치노를 가나자와에서도 즐길 수 있습니다. 요리사가 직접 만든 피자과 파스타가 매력입니다.



29 POLEPOLE
포레포레



Phone : 076-262-6510 Reservation : 불필요
Address : 가나자와시 가타마치 2-31-30 소셀레자크빌딩 1F
Access : 가타마치 주오도리 버스정류장에서 도보 2분
Hours : 19:00 ~ 5:00
Seats : 테이블, 카운터
Closed : 무휴
Language : 영어메뉴 있음, 영어가능
Price / Course : 평균단가 : 2,000円



3년전 미술쟁 가이드북 (영, 불판)에 게재되어 각국에서 관광객들이 많이 오는 호쿠리쿠 Reggae Bar 입니다.



외국인이 뽑은 가나자와의 명소

이하(以下)의 관광명소는 이시가와 현을 방문한 외국인 관광객에게 인기명소로 선정된 곳입니다. 즐거운 추억·특별한 경험과 함께 맛집여행을 즐겨주시기 바랍니다. 꼭 식사 전에 방문 해주세요.

나가마치 무사 주택 터

상·중급 무사들이 살았던 주택이 남있는 곳으로, 흙담과 용수, 돌계단등이 잘 보존되어 있어서, 금방이라도 사무라이와 만날 듯 한 분위기를 느낄 수 있는 곳입니다. 그 중에서도 “노무라케 저택”은 일반인에게도 공개되어 있으므로, 저택 안에서 정원을 바라보며 말차를 즐길 수 있습니다. 2009년 미쉐린 관광지 등급 별2개로 선정되는 등 국제적으로도 높은 평가를 받고 있습니다.

MAP C-3

가나자와 21세기 미술관

가나자와 중심부에 위치한 “가나자와21세기 미술관”은 전세계의 현대미술을 수집하고 있습니다. 또한 미술작품의 관람뿐만 아니라 직접 만져보고, 체험할 수 있는 현대적인 미술관입니다. 박물관 속에는 독창적인 액세서리와 소품등을 구매 할 수 있습니다.

MAP C-2

젠로쿠엔

일본 3대 정원의 하나로 손꼽히는 “젠로쿠엔”은 가나자와에 온 이상 꼭 가봐야 할 명소입니다. ‘한 정원에 6가지의 경관을 겸비하고 있다’는 유래에서 “젠로쿠엔(兼六園)”의 이름이 지어졌다고 합니다. 사진촬영 장소로는 “고토지 석등”을 추천합니다. 이 석등을 배경으로 한 사진촬영이 가나자와 여행의 필수 코스 중 하나이기도 합니다.

MAP C-1

가나자와 성

“가나자와성”은 축성 이래 군주의 주거로, 전쟁시에는 군사의 거점이 되었 던 장소입니다. 현재의 “고깃켄나가야”는 오래 전에 소실된 것을, 약125년 전의 모습으로 재현해 놓은 것입니다. 또한, 그 안에는 전쟁당시에 무사들이 돌을 떨어뜨리는 구멍과 총을 쏘기 위한 총안이 만들어져 있습니다. 가나자와 사무라이의 숨결이 느껴지는 관광 명소입니다.

MAP C-2





ひがし茶屋街

히가시 찻집 거리

히가시 찻집 거리는 백만석 조카마치(城下町:성을 중심으로 발달한 상공업 중심지)의 정취를 즐기실 수 있습니다. 찻집 거리에는 일본에서도 보기 드문 전통건축양식의 상점이 많이 남아 있습니다. 저녁이면 지금도 등롱이 켜진 찻집에서 샤미센(세 줄로 이루어진 일본 전통 현악기)과 북소리가 흘러나옵니다. 운이 좋다면 게이샤도 만나실 수 있습니다.

MAP B-1



금박의 도시

일본 금박생산의 99%가 가나자와에서 생산되고 있습니다. 금박을 사용한 전통공예는 물론, 금박을 이용한 미용용품을 비롯해, 금박공정에 사용되었던 기름종이 등의 다양한 금박상품들은 여행선물로 인기가 많습니다. 또한, 금박을 이용한 식품들은 경사스러운 자리에 사용되었기 때문에, 가나자와 사람들에게는 일상적이면서도 귀하게 여겨지고 있습니다. 금액도 저가에서 고가까지 가격의 폭이 다양하기 때문에, 예산에 맞춰서 쇼핑 할 수 있습니다.



식사를 호화롭게 장식하는 금박 젓가락

금박의 광채가
가나자와의 추억을
되살린다.



가나자와시립 야스에 금박공예관

금박역사와 미술품 등이 전시되어 있습니다.
개관시간 오전 9시30분~오후 5시
입관료 일반 300엔
가나자와시 히가시야마 1초메 3-10
TEL : 076-251-8950

MAP B-1

긴파쿠야 사쿠다 차야마치점

화장품, 식품 등 다양하게 갖추고 있습니다.
가나자와시 히가시야마 1초메 3-40
TEL : 076-251-8955

MAP B-1



순금박 화장품. 금박의 광채로 화려한 순간을 만끽할 수 있습니다.

스마트폰용 웹사이트에서도 가나자와 음식점을 소개합니다.

이 가이드북에 게재되어 있는 음식점 정보를 스마트폰용 웹 사이트에도 게재하고 있습니다. 이 가이드북에서 음식점 소개 페이지에 게재되어 있는 QR 코드를 핸드폰으로 스캔하시면, 그 가게 주변의 상세한 지도의 URL이 표시됩니다.

주요기능과 주의사항

- 이 웹사이트에는 음식점 지도와 소개, Wi-Fi Zone, 국제 ATM의 설치장소에 대한 정보도 제공하고 있습니다.
- 이 웹사이트는 현재 영어로만 제공되고 있습니다.
- QR코드를 스캔하기 위한 어플리케이션이 필요합니다.

omotenashi-
kanazawa.com

2013년 2월에 출시됩니다.



QR Code is registered trademark of DENSO

“오모테나시 쿠폰”을 사용하자! 쿠폰 사용법



OMOTENASHI COUPON

가맹점에서 “오모테나시 쿠폰”을 이용하면 보다 좋은 서비스를 받으실 수 있습니다.

여러분들이 이 쿠폰을 사용하심으로써 이후 오게 될 여행객들이 보다 편하게 여행을 즐길수 있는 환경을 만들 수 있습니다.(많이 이용한 음식점에 다언어 메뉴판을 먼저 비치한다거나, 해당 언어 층을 대상으로 한接客 매너교육 등)

점심, 저녁식사 시 꼭 이용해 주시기 바랍니다.

이용방법:

step 1 쿠폰을 이용하기 전에 쿠폰에 기재된 질문에 답해주시시오.

step 2 음식점 정보 페이지의 “오모테나시 마크” 옆에 기재되어 있는 쿠폰 서비스를 확인해 주시기 바랍니다.(어떤 쿠폰 서비스를 받을 수 있는지 명기되어 있습니다.)

step 3 처음에 주문할 때 쿠폰을 보여주십시오. (※주의 : 쿠폰을 먼저 보여주지 않고 계산 시 제시할 경우 쿠폰을 사용할 수 없는 경우가 있습니다.)



쿠폰 서비스가 명기되어 있습니다.

“오모테나시 쿠폰”을 사용하시려면 아래에 기재된 질문에 대해 주십시오.

출신 국가:

내점 인원수:

사용한 시간대:

점심 / Afternoon tea / 저녁

유효기간 2013년 11월 말일

“오모테나시 쿠폰”을 사용하시려면 아래에 기재된 질문에 대해 주십시오.

출신 국가:

내점 인원수:

사용한 시간대:

점심 / Afternoon tea / 저녁

유효기간 2013년 11월 말일

“오모테나시 쿠폰”을 사용하시려면 아래에 기재된 질문에 대해 주십시오.

출신 국가:

내점 인원수:

사용한 시간대:

점심 / Afternoon tea / 저녁

유효기간 2013년 11월 말일