OMOTENASHI COUPON

2012

不仅已登载的餐厅，
金泽的餐厅整体水平都很高。

您随意进入的某家餐厅，
也一定能够让您满意。

OMOTENASHI COUPON

2012

不仅已登载的餐厅，
金泽的餐厅整体水平都很高。

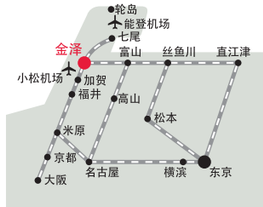
您随意进入的某家餐厅，
也一定能够让您满意。

OMOTENASHI COUPON

2012

不仅已登载的餐厅，
金泽的餐厅整体水平都很高。

您随意进入的某家餐厅，
也一定能够让您满意。



关于金泽市

金泽是位于几乎日本中央的石川县政府所在地。
许多游客游览金泽时，还会探访周边地区。
金泽市的人口约 462,500 人，是日本中部重要的城市之一。

交 通

飞机：距东京 1 小时　电车：距东京 3-4 小时、距大阪 2.5 小时、距名古屋 3 小时
高速巴士：距东京 7.5 小时、距京都 4 小时、距高山 2 小时

请问日文怎么说？

**Phonetic transcription: "Hepburn".*

在旅途中	在餐厅里	
请问…在哪里呢？ *... wa doko desuka?* …はどこですか？	请问需要预约吗？ *Yoyaku ga irimasuka?* 予約が要りますか？	请给我餐桌的座席。 *Isu no seki ni shitekudasai* イスの席にしてください。
请问离这里近吗？ *Koko kara chikai desuka?* ここから近いですか？	我想使用优惠券。 *Coupon o tsukaimasu.* クーポンを使います。	请让我看一下菜单。 *Menyu o misete kudasai.* メニューを見せてください。
请问可以步行去吗？ *Aruite ikemasuka?* 歩いて行けますか？	请问有英文（外文）的菜单吗？ *Eigo-menyu wa arimasuka?* 英語メニューはありますか？	请问这是什么？ *Kore wa nan desuka?* これは何ですか？
请到…。 *... made onegai shimasu.* …までおねがいします。	请问这个是多少钱？ *Kore wa ikura desuka?* これはいくらですか？	请给我这个。 *Kore o kudasai.* これをください。
我正在找巴士站。 *Basutei o sagashiteimasu.* バス停を探しています。	请问洗手间在哪里？ *Otearai wa dokodesuka?* お手洗いはどこですか？	请给我结帐。 *Okanjo o onegai shimasu.* お勘定をお願いします。
请问这辆巴士是开往车站的吗？ *Kono basu wa eki e ikimasuka?* このバスは駅へ行きますか？	请问可以使用信用卡吗？ *Kurejitto kaado wa tsukaemasuka?* クレジットカードは使えますか？	非常好吃！ *Totemo oishikatta.* とてもおいしかった。

Japan. Endless Discovery.

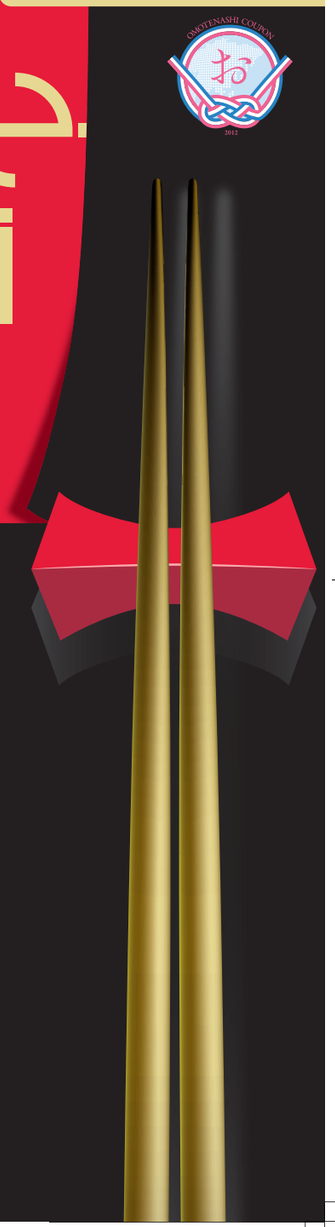
本书登载的信息、图像等，未经权利人许可，严禁复制、挪用、销售等再次利用。

omotenashi A Guide to the Food of KANAZAWA
AD BUSINESS CENTER 制作、发行

簡体中文

omotenashi

A Guide to the Food of KANAZAWA



金泽在日本也是屈指可数的“饮食文化”发达之地。在这样的金泽旅行，一定会让您尽享美食之旅。这本指南就是本着这种想法编写的。这里登载了许多信息，帮助您深度了解、深度品味、充分享受金泽的美食，并为人在旅途的您介绍热情欢迎您光临的餐馆。那么，让我们开始漫游美食之都“金泽”吧！

金澤の食

"ふるまい" 招待

金泽为您献上“以心待客”的交响乐

金泽的「食」，是无法通过单一方式表现的。

金泽有着优越的地理环境，四季分明的气候，悠久的加贺百万石历史，浓郁的传统文化以及继承传统与锐意革新的人们，这些多元素，多方位的完美协调演绎着金泽的饮食文化。

加贺友禅

"よそおい" 打扮，服装（和服）

深色铁丹红的墙壁、前田家公主存放和服腰带的小壁橱

"しつらえ" 陈设

正如这本旅游指南的标题所示，「以心待客」不单单指盛情款待客人，它还包括器具、庭园等让客人赏心悦目的设置「装饰」，美丽的建筑和适宜季节的服饰「打扮」，以及使客人惬意的举止和态度「行动」。融三者于一体，将盛情款待传递给客人的方式方可称为「OMOTENASHI」。

兼备了如上要素的深度·高质量，可以说是金泽「食」的最大特征。如此独特的饮食文化城市在世界上实属罕见。

谈及金泽的饮食文化，主题离不开「以心待客」。

这是因为金泽地区汇聚了能够「以心待客」的所有要素。您在旅途中遇到的美丽街景、美味的菜肴以及高雅精致的传统工艺，全都欢迎您的到访，希望您分享具有金泽独特风情的「招待」之心。

金泽车站
（鼓门 · MOTENASHI DOME）

金澤の食

"おもてなし" 以心待客

金泽因幸免战火之灾，加贺百万石文化得以从江户时代起一直传承至今。盛装餐桌的九谷瓷、轮岛漆器等精致食器，是精美日本菜肴的一大亮点，折射出季节变化与风情，成为料理中不可或缺的组成部分。

茶道文化深深扎根于金泽，和果子（日式点心）也闻名遐迩。茶物街的高雅风情以及「以心待客」的态度，让客人感受到浓郁的茶道文化与精神。

由文化、风土衍生出的乡土料理（地方菜肴）汇集了金泽饮食文化之大成。

金泽依山傍海，物产丰饶；江户（东京）、京都文化的影响；北前船贸易之路等多种因素，孕育了金泽别具一格的乡土料理特色。

悠久的历史与得天独厚的地形气候，使金泽的乡土料理有着多姿多彩的风貌。

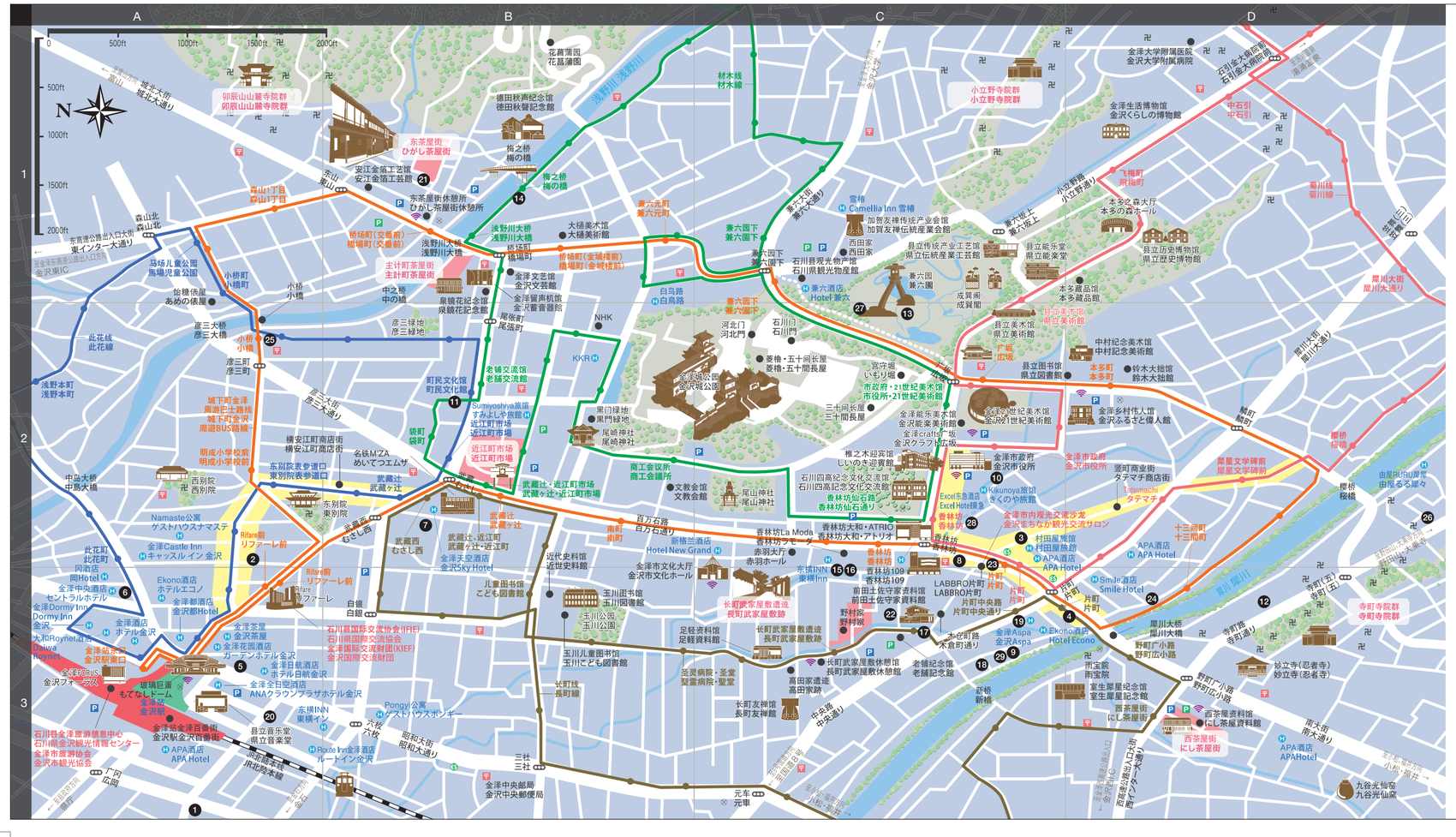
地方菜肴

海鲜盖饭

芜菁寿司

治部煮

日式干点心



Tourist Map of Kanazawa

这是为您在金泽旅游准备的地图。
除了旅游景点以外，还有可连接互联网的Wi-Fi站点、
可兑换外币的ATM，以及方便您出行的公交线路。
同时为您介绍卷尾登载的餐厅。
餐厅的详细位置，您可以参阅卷尾的餐饮信息附属的详细地图或利用QR码获知。

餐厅信息 P25

旅游景点信息 P36

- 旅游地区
- 商业街

金泽FLAT巴士
- 此花线
- 菊川线
- 材木线
- 长町线
- 城下町金泽周游巴士

- 酒店
- 停车场（汽车专用）
- 停车场（巴士专用）
- 邮局
- 寺院
- 派出所

- 免费Wi-Fi站点
  用您所使用的手机连接公共无线网络请登录LAN服务“FREESPOT”网站（English page available），按照网站上介绍的方法使用。
- 国际ATM(7-11连锁店)

■金泽旅游巴士

金泽周游巴士

单次　成人200日元/儿童 100日元
全天通票　成人500日元/儿童 250日元

“夜景灯光”巴士

运行时间　每周六　巴士在有夜景灯光的站点停车。
单次　成人200日元 /儿童 100日元
全天通票　成人300日元

金泽FLAT巴士 / 此花线

0 金泽站东口 → 6 武藏辻 → 7 近江町市场 → 8 町民文化馆 → 12 小桥町 → 0 金泽站东口

金泽FLAT巴士 / 菊川线

1 香林坊 → 2 片町 → 4 竖町 → 15 小立野下马 → 20 县立美术馆 → 21 21世纪美术馆 → 1 香林坊

金泽FLAT巴士 / 材木线

1 武藏辻 / 近江町市场 → 7 香林坊 / 仙石路 → 8 市政府 / 21世纪美术馆 → 11 兼六园下 → 21 浅野川大桥 → 1 武藏辻 / 近江町市场

金泽FLAT巴士 / 长町线

1 老铺纪念馆 → 2 长町武家宅邸遗址 → 8 武藏辻 / 近江町市场 → 23 西茶屋街 → 25 片町 → 1 老铺纪念馆

单次票价　成人100日元/儿童 50日元（学龄前儿童免费）

璀璨金泽

Kaga-*han Umebachi-mon*

金泽概况及地理特征

古都金泽位于日本中部，是北陆三县之一石川县的首府；也是北陆地区最大的城市。金泽依山面海，东南两面被日本阿尔卑斯山脉和白山环抱，北接能登半岛，西临日本海，纬度与中国山东省青岛市相当。得天独厚的地理条件使金泽拥有丰富的新鲜食材，以各色山珍海味烹制的乡土料理独具特色。

金泽周边海域寒暖流交汇，富含矿物质和浮游生物，是条件优越的渔场。表层水到了夏季会升温，适合沙丁鱼、鲭鱼、鲷鱼等暖水鱼类生长，深海及海底则有大量带鱼、鳕鱼等冷水鱼类。温度在0-1摄氏度的低温海洋深层水被称为“日本海固有水”，“固有水”就像一个巨大的冰柜，稳定清洁，不受季节因素影响，孕育了新鲜美味的水产资源。

在四季分明金泽，品尝与时令相宜的“旬之味”可谓是情趣无穷的乐事。金泽春季有杜父鱼、针鱼和竹笋料理；夏季可品尝泥鳅蒲烧、烤鳗鱼、卷鲽、茄子、芋茎料理；秋季有莲藕、慈姑、固豆腐；冬季则是品尝寒鰤炖萝卜、红楚蟹、甜虾、海参、鳕鱼子等美食的最佳时节。金泽昼夜温差大，雨雪丰沛，当地有俗语称，“即使忘记带便当，也不能忘记带伞”，这种气候特别适合种植大米和酿酒。较大的昼夜温差和适度的降水，再加上加贺平原的肥沃土壤和白山水系的清流，为稻米种植提供了十分

难得的有利环境。金泽出产的稻米甘甜可口，享誉日本全国。金泽的酒口味浓醇，与本地新鲜食材的浓郁芳香相得益彰，其中最著名的当属有四百年历史的加贺菊酒。

金泽肥沃的土壤和优越的气候也为名优农产品“加贺蔬菜”的培育创造了条件。在金泽东南面的丘陵地带，富含白山火山灰的土壤适合栽培大葱和紫茄子；沿着海岸线的沙丘有大片里芋田；山脚下适合栽种金时草；加贺莲藕及慈姑则适合生长在东北部低洼的湿地。传统蔬菜种植对化肥的依存度较低，有利于保护环境。

高品质的食材和精致的特色菜式使金泽成为名副其实的美食之都，每年都会有大批日本国内观光客云集金泽，品尝各色时鲜。在金泽，您可以一边欣赏日本传统文化，一边品尝时令珍馐，体验这座城市与众不同的魅力。

Tatsumi-*yousui*

名水之都 金泽

金泽依山傍水，风景秀丽，有“名水之都”之称。位于金泽东南面的白山与富士山、立山并称日本三大名山，在古代山岳信仰中，白山被视为水神的化身。灵峰白山清冽的雪水经过植被的层层过滤流到山下，像乳汁一样哺育了这座历史悠久的名城。富含矿物质的甘美泉水为稻米、蔬菜等农作物的种植提供了得天独厚的条件，也特别适合酿酒、沏茶和烹制佳肴。

金泽从400年前就开始酿制高品质的日本酒，“谷内屋酒造”、“久世酒造”、“中村酒造”、“福光屋”等本地主要酿酒公司均为百年老铺。加贺平原的优质稻米，源自白山的清泉以及适合储藏的冬季气候都是酿制美酒的有利条件。近年来，一些酒厂在继承传统的同时不断创新，开发出口味与葡萄酒类似的新品日本酒。随着日式料理在海外的流行，美国、法国、韩国等国对日本酒的需求越来越大。

Asano-*gawa*

秀美的河川让金泽城充满诗情画意。犀川和浅野川是金泽市内两条主要河流。犀川水流湍急，被称为“男川”，河畔的绿地是休闲漫步的绝佳去处，春可赏樱花，夏可观焰火。水流和缓、含情脉脉的浅野川则被称为“女川”，制作传统染色布艺加贺友禅时，人们常常会在浅野川的清流中洗去多余的糊料及染料，冬日里，漂洗友禅成为浅野川的一道风景线。漫步在金泽的街巷中，随处可见一条条清澈的水渠，这些水渠身兼灌溉、防火、物资运输等多种用途。据统计，金泽共有55条水渠，全长150公里。而位列日本三大名园之首的金泽兼六园也因水而增添了几分灵气，面积11万平方米的园内精心设置了池塘、喷泉、瀑布、溪流等景观，美不胜收。

在名水之都金泽，品尝海鲜和时蔬实属人生乐事。犀川和浅野川的清流中生长着杜父鱼科的鱥鱼，春季是品尝这种小鱼的最佳时节。鱥鱼、牛蒡加白味噌、酒粕和盐炖制而成的鱥鱼汤味道醇厚，是金泽当地名吃。初夏时节，鲇鱼垂钓开始解禁，鲇鱼寿司、盐烤鲇鱼等鲇鱼料理成为清新的夏季美食。此外，有白山雪水浇灌的加贺平原盛产蔬菜，红皮甘栗、红薯、莲藕、竹笋、紫茄子都是地方名产。

在金泽，您可以登山、观水、饮酒、品茶、享用美食，感受名水之都的独特风情。

品味时令美食

旬

加贺蔬菜

加贺地区依山傍海，自然条件优越。在1945年以前就开始种植蔬菜。
现在以金泽为中心，培育约有15个品种的蔬菜。在这里，介绍2种在中国大陆比较罕见的蔬菜。

加贺粗黄瓜

5~11月

大小比丝瓜大，粗。吃起来比普通黄瓜柔软，可做色拉或加熟食用。富含钾，有利尿功能，有解除疲劳及消肿的功效。96%的成分是水，可以保持体内水分平衡，滋养皮肤。

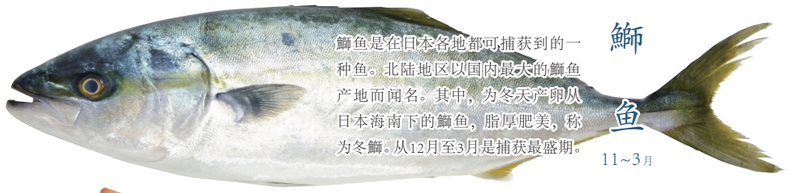
金时草

6~11月

夏天的健康蔬菜，外观像菠菜，叶子呈紫红色，润滑的口感，芳香柔软。富含维他命A、铁质，钙质，有抑制血压升高的功效。可以调凉菜或作天妇罗，只有在金泽才能吃到的蔬菜，请您一定品尝喔。

海产品

日本海的主要海流是从黑潮分离出来的对马暖流与历曼寒流合流的海域，拥有丰富的海产资源。
在面临日本海的金泽市，可以品赏到多种多样的美味海鲜。



鰤鱼

11~3月

鰤鱼是在日本各地都可捕获到的一种鱼。北陆地区以国内最大的鰤鱼产地而闻名。其中，为冬天产卵从日本海南下的鰤鱼，脂厚肥美，称为冬鰤。从12月至3月是捕获最盛期。

楚蟹

11~3月

北国金泽冬季食品中的极品是“加能蟹”。邻县的福井县叫它“越前蟹”。为了保护资源，设有禁渔期。每年11月6号准许捕捞，雄蟹直到3月，雌蟹到1月10日为止。从中可一瞥北陆地方的时令饮食文化。

喉黑鱼

9~6月

喉黑鱼是喉头为黑色的一种白身鱼。口感清爽，肉质柔软，有白身鱼之王的美誉。

甜虾

11~2月

身体呈红色，味甜而糯，俗称“甜虾”。在能登半岛以北的日本海至北海道都能捕捞到。甜虾营养丰富，含有大量氨基酸以及牛磺酸，可以预防生活习惯病。

岩牡蛎

6~8月

又称夏牡蛎，栖息于海底的岩石上而生存。一般比冬季的牡蛎大，有弹力，质地柔软细嫩。有“海洋的牛奶”之称的牡蛎，营养价值高，含有多种氨基酸及钙、磷、铁等营养成分。

"sushi"

鮨

fish　delicious taste

金泽的寿司

到了金泽，一定要吃自然原味的金泽寿司。当地人招待远道而来的客人时，必然会首选去寿司店。在金泽可以品尝到价格实惠，新鲜味美的寿司，而若想在东京吃同样材质的寿司，价格兴许会翻倍。

金泽海产资源丰富，东侧的海（富山湾）浪涛汹涌时，能从西侧（金泽海面·福井海面）捕获海鲜，当西侧海面难航时，又可从东侧出海。如此，一年四季随季节而丰获到各类「旬」的海鲜。此外，金泽拥有灵峰白山的甘美泉水，孕育了优质的稻米「寿司米」，金泽酱油也闻名遐迩。在金泽，寿司最基本的食材一应俱全，这就是金泽寿司美味极致的奥秘。

由代代将传承给弟子的职人技艺

简朴之下隐含着寿司职人的精彩技艺

寿司台前凛凛风姿的寿司职人。

寿司职人的威严可敬兴许正是源自知行合一、精益求精追求技艺的“职人精神”。据说，要成为够格的寿司职人，往往需要经过10年左右的学徒期。以肉眼辨别鱼的新鲜好坏、鱼怎样切更美味、蒸米饭时水的加减调节等，这些食客看不到的过程，无不凝聚着寿司职人的心血与智慧。寿司职人秉承从一而终，执着于寿司之道的精神，简直像生活在崇信佛道、严格苛刻的世界中一样。

寿司是非常简朴的料理，却有着引人入胜的丰富滋味。握寿司不能像做「饭团子」一样用力压紧。握寿司的力度要适中，如果太松，入口之前就会散。要做到入口即松，需要微妙的力度调节与娴熟的技巧。寿司饭凉了会发硬，所以握好就吃是最佳状态。只用手就能完成的精致美味的料理非寿司莫属。因此，手对寿司职人来说非常重要，平素要注重保持手的清洁与卫生。

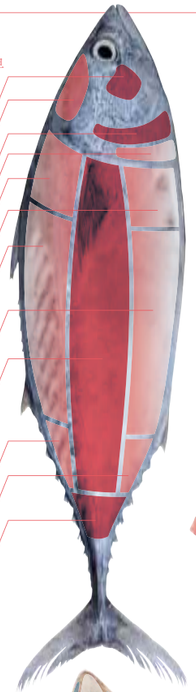
职人将「寿司饭」与「海鲜食材」完美搭配，实现了寿司独树一格的风味特色。如果您坐在台前享用寿司，千万别错过观赏寿司职人变魔术般瞬间制作出一个个精美寿司的过程与职人的飒爽风姿。

衬托色彩鲜明的寿司装饰

叶兰是寿司盛器内用于分隔及装饰的绿色物，以竹子制成，图案多彩多样，有花鸟风月、龟、鹤及浮世绘的美人画等。复杂的图案经职人之手，10分钟左右即可完成。虽然制作过程不易见到，但其可将寿司衬托得更加精致艳丽，令食客赏心悦目。

baran
叶兰

鮪



同一种海鲜用作寿司食材时，称呼可能会有所不同

寿司的种类里，同一种鱼的叫法会有所不同。

正如牛肉分为牛腰肉、里脊肉、腰筋肉等一样，备受欢迎的寿司之王——金枪鱼也依部位不同而被分别称为：大TOLO(大肥)、中TOLO(中肥)、赤身等。不同的部位，口感也不同，吃着比一比，也很惬意喔。

烏賊

①大TOLO(大肥)：是日本人向往品尝的价位最高的部分。口感柔滑，入口即化，极致美味。

②中TOLO(中肥)：价格仅次于大肥，肥而不腻，香味溢口，无与伦比。

③赤身：吃金枪鱼寿司时最典型的食材，是色彩鲜艳、原汁原味的一品佳肴。

④墨鱼：晶莹透明是墨鱼新鲜程度的指征。新鲜墨鱼以口感细嫩，清爽甘甜为特征。寿司的材料多为墨鱼胴身。

⑤墨鱼腿：日语中脚穿的东西称为「下足」，由此墨鱼的腿也称作「下足」，特点是有嚼劲，香甜味美。

春

夏

タイ

Tai 鲷鱼 (5-6)

与日语「喜庆」谐音，是深受民众喜爱的一种鱼。清爽细腻，独特的风味与口感值得一品。

サヨリ

Sayori 针鱼 (3-4)

色泽亮艳的针鱼，食欲诱人。清新高雅的味道仿佛让您感到春天的到来。香醇鲜美，令人回味无穷。

身体弯曲，包卷的姿势

旬

"shun"

日

赤イカ

Aka-ika 赤墨鱼 (7-8)

肉身肥厚，浓郁香甜的一品佳肴。与其他墨鱼相比，价格较高而且深受欢迎。

アラ

Ara 东洋鲈鱼 (8-9)

坚实的鱼肉，越嚼越香。是美食家喜爱的极品寿司。

时令 食材

金泽位于日本海之处。春夏秋卵前的时期）海是日本美食文化金泽旅行，如想寿司，建议您依找时令食材。

域，寒暖流交汇冬的时令（鱼产鲜称为「旬」，的精彩之处。在品尝风味独特的照旅行季节，找

甘エビ

Ama-ebi 甜虾 (9-10)

时令甜虾，如其名字一样甜糯。肉质紧密，清淡甘甜，是金泽秋天的代表美食。

ノドグロ

Nodoguro 喉黑鱼 (9-10)

来金泽旅行时，喉黑鱼寿司值得品尝。脂厚肥美的喉黑鱼，肉质柔软，极致美味。

ブリ

Buri 鰤鱼 (1-2)

冬天的鰤鱼也称寒鰤，脂肥味美，入口即化，是冬天日本海的代表珍馐。

カニ

Kani 蟹 (12-1)

雄蟹称为加能蟹，雌蟹也称香箱蟹。雄蟹口感清爽，雌蟹膏脂肥美，回味绵长。

秋

冬

品味美食精粹—寿司

在寿司店里，有许多不同于日常日语的独特语言。如能略懂一些特别的表达，您在寿司店里品尝美味时将体验到更多乐趣。

oaiso：请求算账时使用的言词。

用例【oaiso 拜托您了】

Gaojisosama（承您款待）：不是寿司用语，不过，在撩起门帘走出店铺之时表示感谢是日本的文化习惯。

用例【gao ji so sa ma de shi ta(谢谢您的款待)】

用手吃？用筷子吃？

基本自由选择，不过，用手拿着吃，寿司不容易散开。食前须将手搽拭干净。

neta：除去海苔和米饭，以活鱼虾蟹和贝类为主要寿司材料的意思。

用例【今天有有什么好的「neta」吗？】

大将：寿司店店主、寿司职人。多为意志坚强，执著专注的男性。

sabi：芥末的略语。总而言之日本人喜欢使用略语。

用例【拜托您取掉sabi(芥末)】

shali：用醋调味的米饭。语源出自佛教用语。

agali：在日语中，这个词的意思是“终点”。这里是指饭后喝茶。

用例【请给我点" agali "】

点菜方式

推荐菜单：享用寿司，可以单点自己喜欢吃的，如想品尝时令海鲜或当地特产，可将自己的预算与嗜好向店里说明，请他们为您配菜。点「推荐菜单」后，寿司职人会搭配当天的食材，为您献上绝妙美味。

Omakasei（推荐菜单）：寿司店推荐的招牌寿司，主厨为您调配食材。

用例【今天3000日元左右" Omakasei" 拜托您了】

蘸酱油的方法：寿司职人用刷子涂抹酱油或附汁的寿司可以直接吃。除此之外，将寿司的鱼片部分靠近酱油边上蘸少许酱油再吃，口味更佳。吃军舰卷时，可使用配套的酱油，如果没有，可佐以蘸上酱油的腌生姜片。

军舰卷：将米饭与鱼片用海苔卷起来，形似军舰。

贯：寿司的单位。一般寿司常以一盘2贯登场。若想一贯一贯地吃，须当场告诉。

gali：用甜醋腌制的生姜，是吃寿司的佐味料。吃起来发出“嘎哩”的声音是语源由来。醋姜与茶均为碱性，而寿司饭呈酸性，醋姜能清口，使寿司变得更加清新美味。先人的智慧合情合理。

座位：如果人数较少，建议利用柜台座位（吧台）。可以鉴赏职人（厨师）手捏寿司的独特技艺。此外，对于不太习惯榻榻米的食客，坐在椅子上可安心进餐。

Photo: *Sushi* Aoi Zushi

居酒屋

Izakaya

居酒屋是具有日本特色的饮食店，亦译作 bar 。

70年代左右，人们印象中居酒屋是男性喝酒的地方。随着时代的变迁，饭菜种类丰富，价格便宜的居酒屋迎合了不同的群体。居酒屋成为人们聚集和朋友谈天说地，放松，充电的场所。居酒屋提供日本酒、洋酒以及烤鸡串、烧贝、炸物、煮物等应有尽有。这些食物虽不及高级餐厅那么讲究精美，但食材新鲜，调味用心，像家庭料理一样带来朴实的愉悦与满足。另外，在金泽，居酒屋也可以说是外地游客与当地人交流的最佳场所了。

焼き鳥

Yakitori

烤鸡肉串

时下，烤鸡肉串在日本非常流行。烤鸡肉串是将鸡的各个部位都拿来当作烧烤材料，多利用铁板或炭火烧烤。

烤掉了鸡肉多余的脂肪，使得鸡肉更加健康美味，可以说是最普遍的佐酒菜了。低脂烤鸡肉串，特别推荐香香脆脆的烤鸡皮以及微带焦黄的烤鸡翅。在日本，只要说“啤酒加烤鸡肉串”就表示大家喝酒去。烤鸡肉串店大多以柜台座位为主的大众餐厅，其中也有高级餐厅。最近，烤鸡肉串的餐厅菜单上增加猪肉，牛肉及蔬菜烧烤的越来越多。

Photo: *Yakitori* Cyochinya

おでん

Oden 熬点

おでん（御田、oden）是一种传统风味的烧煮食品。不仅在日本国内受大众欢迎，近年来由广东，福建进入中国市场，由于其味道鲜美，如今在北京等大城市中也逐渐流行开来，取名于「关东煮」、「杂煮」、「熬点」等。

“熬点”的历史可追溯到室町时代（1336～1573），据说最初是农民发明的农家料理。用水煮熟豆腐、蒟蒻等食材，然后蘸上味噌（酱）食用。后来用鲣鱼汤熬煮取代味噌的吃法，在民间逐渐普及开来。时至今日，“熬点”以营养美味，制作简单而流行于国内并深入到每个家庭。尤其是在秋冬时节，热气腾腾的“熬点”，是御寒暖身的上乘之选。

[材料特点]

“熬点”的汤底多采用鲣鱼等海鱼为主，讲究汤底的清和鲜。而水产丰盛的金泽“熬点”，则选用海带汤汁为汤底。食材除了一般的大根（白萝卜）、豆腐、鳕鱼卷、鱼丸之外，色鲜味美的加贺卷、口感独特的车麸等地方特色的食材，是金泽“熬点”的亮点。

[营养价值]

“熬点”材料以海鲜，豆腐，新鲜蔬菜为主，低热量，营养均衡，是人们喜爱的美味食品。呈淡琥珀色的汤汁，鲜而不腻。种类丰富的“熬点”，散发出诱人的香味，口感别致，回味绵长。

在金泽有上百家的“熬点”店，有创业于昭和年代的百年老店，也有以现代创作食材为主流的新式“熬点”店。此外，在遍布于市内的便利店也可吃上热气腾腾的“熬点”。

鍋料理

Nabe 火锅

中国火锅与日式火锅各具特色，一品各异！

在寒冷的季节，火锅是暖胃热身的最佳选择。在日本，火锅也是平民美食之一。

传说日本古代就有吃火锅的习惯，农民将鱼肉、蔬菜放入地坑上的锅里，边煮边吃。从19世纪后半期，火锅吃法得以普及。现在火锅又进一步发展，无论汤底，材料还是佐料都极其讲究，口味也百锅千味。

在金泽不仅有老字号的火锅店，也有各具特色的火锅专营店，此外、在居酒屋也能吃上热腾腾的火锅。口味上从传统的什锦火锅、海鲜火锅至现代流行的番茄火锅、豆乳火锅、咖喱火锅等，风味别具，堪称为寒冬里的“席上春分”为食客们所津津乐道。在此，介绍2种传统特色的火锅。

海鲜火锅

金泽得天独厚的自然环境，带来了充沛的渔获。尤其是冬季，虾蟹蚌壳膏腴肉实，鲷鱼、真鲷、石蟹等兼为海鲜火锅的上上之选。另外，强调原汁原味和营养功能的汤底，多以柴鱼、海带为主流。若隐若现的海带香味，不抢海鲜主角的鲜味，是海鲜火锅吃的美味的秘诀。

什锦火锅（相扑力士火锅）

相扑运动是日本的国粹，而专为相扑运动员量身定做的什锦火锅也是民众喜爱的火锅之一。什锦火锅是将牛肉、鱼肉、豆制品和蔬菜等放在锅内炖煮，汤浓不腻，营养美味。

美食 B級

「B级美食」是指价格便宜，美味而受大众欢迎的食物。区别与A级一流，亦称庶民美食。日本料理享誉海外，而风味独特的庶民美食，反映了当地的文化习俗，美味而亲切。代表金泽的B级美食有金泽咖喱饭、百万石乌冬面、油炸甜虾土豆饼等等。在此，为大家介绍金泽拉面和金箔冰淇淋。

金箔冰淇淋

有“工艺王国”之称的金泽市，金箔工艺技术发达。金泽生产的金箔在日本市场的占有率为99%。来到金泽，随处都能接触到金箔工艺。如今，加入金箔的化妆品，食品等备受关注。其中级以璀璨的金箔，将豪华的气度与冰淇淋相融合的金箔冰淇淋，口感独特，值得您品味。

- 99.9% 纯金箔装点！
- 低价格（350 ～ 400日元）！
- 口感细腻，味浓柔滑！

金泽拉面

拉面从中国传入日本，在日本成为大众化的一种面食。拉面因简单、廉价、美味成为大家最爱的料理。金泽拥有众多风味独特的拉面店，其中以蔬菜拉面最有特色，健康美味。您不想品尝一下原汁原味的金泽拉面吗？

- **汤　　底**　以鸡骨、猪骨熬制的高汤，浓而不腻；柴鱼干、昆布高汤，汤清爽口。
- **主流调味**　酱油，盐或者味噌。(酱油和盐都是金泽的特产)。
- **配套小食**　炸鸡块、薯条、日式煎饺等。

料亭 Ryotei

品尝精粹・品味历史

料亭是指提供高级日本料理的饭店。格调高雅的料亭是宴会，公司接待以及招待贵客的首选场所之一。在料亭不仅可以品尝美味佳肴，还能切身感受日本文化的精髓。

建筑：在金泽有众多拥有百年历史的老字号料亭，可欣赏到数百年前的传统日式建筑以及四季各异的美丽庭院风情。

艺术：料亭多讲究一菜一器，盛菜的器物多而讲究。料亭选用的餐具多为石川县传统工艺的九谷瓷，金泽漆器等上等品。此外，在古朴安谧的料亭内，装饰有屏风，字画等艺术品。

佳肴：独具风味的金泽料亭，以加贺料理为主。食材多为海产品及时令蔬菜，清汤、刺身拼盘、烤鱼、煮物、田妇罗、寿司、甜品等不仅应用了食材的原味而且营养平衡。色、形、味、美，依四季不同变化而设计菜系的加贺料理，简直是一种食品艺术。

料亭需提前预约，任何人都可以利用。
如不懂日语，可拜托酒店预约。

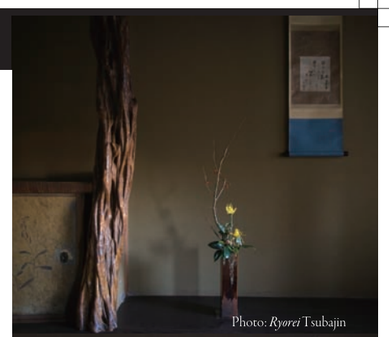


Photo: *Ryorei* Tsubajin

割烹 Kappo-style Cuisine

尽情享受正宗日本料理

割烹是传统日式料理的总称，以宴会料理、怀石料理、精进料理（素食）为主。食材选用季节性海鲜及时令蔬菜。日本自古就有料理人在客人面前调理的传统，所以在割烹店内都设有柜台座位（吧台）。您可一边饮酌，一边享受调理师切生鱼片，摞寿司，装盘等调理过程。此外，在割烹，一睹活跃在烹饪界的优秀料理人的飒爽风姿，也是体验日本美食文化的最佳场所，这就是割烹的魅力所在。

「静」之「料亭」，「动」之「割烹」谕示了日本饮食文化中“以心待客”的真髓。

前往割烹，若能提前预约更佳

Photo: *Kappo* Kotaro

Photo: *Izakaya* Hacchoya

How to enjoy Kanazawa's bars and restaurants

下面为您介绍愉快用餐的步骤。
只要事先看一下，就会让您的用餐更加轻松舒适。

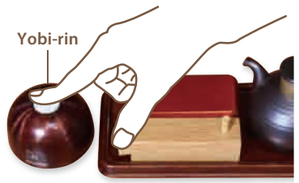
Step1 预 约

- 需要预约的餐馆，您可以请宾馆的接待员帮您预约。

Step2 从进店到落座

- 餐馆的服务员迎接您，您要告诉他同行的人数。
- 如果您对座位种类有要求，请告诉服务员。有那种榻榻米和椅子合为一体的称作“Horigotatsu（暖炉矮桌）”的座位。如果您直接坐在榻榻米上感觉不舒服，建议您选择吧台、餐桌、暖炉矮桌座位。
- 进入榻榻米座席时，请脱鞋入座。

Step3 点 菜



- 如有优惠券，请在开始点菜时出示。结帐时才出示，有时餐馆会不接受。
- 呼叫服务员。如果桌子上有按钮，那是用来呼叫服务员的按钮。
- 如果没有准备中文菜单，那就用照片和简单的“英语单词”以及“手势”交流吧。许多日本人也都理解简单的英语单词。
- 有的菜单上没有写价格。正如前面介绍过的，“时节”不同价格会有很大波动，因此不能写具体价格。建议您最好事先确认一下，以免结帐时大吃一惊。

Step4 结 帐

- 结帐时请一起付款。
  套餐、拉面等也有可以单独结帐的，但日本式做法一般是每桌一起结帐。
- 有的餐厅不给出具用餐小票。这种情况下如果您要求，餐厅会告诉您点菜的明细。

了解日本料理中蘸料的使用方法。

佐 料

芥茉和辣根、葱、萝卜泥等不是辅料。不是直接食用，而是蘸在主要食品原料上食用，或调合后食用。

酱 油

酱油不是法式大餐那样的调味汁。不是为了品尝它的口味，而是让它起到提高食品原料鲜味的作用。如果吃生鱼片，“稍稍”蘸一点就好了。

小 菜（下酒菜）

在日本，有的餐馆只要您落座了就会收取座位费。这种情况下有时会赠送小菜。

酒水自助

在日本，围绕着居酒屋（酒馆）行业，盛行一种“酒水自助”的规则。就是在规定时间内对餐厅指定的饮料可以随便饮用。各个餐厅的规定有所不同，有的需要与套餐一起点，也有的餐厅没有这种规则，建议您最好提前确认一下。

免费物品

茶、水和湿巾是免费的。但是如果茶、水要得太多，或者只喝茶、水却长时间坐着不走，餐厅的人可能会不高兴哟。

请不要触摸家具饰品。金泽的餐厅有的摆放着高级家具饰品。一旦损坏，将会影响到您的旅行。

需要保持安静，但在不影响周围客人的情况下，可以放松一下。

邻座的客人及别人点的菜肴等请不要拍照。当地人有当地人的私生活。

不需要小费

日本的餐厅没有支付小费习惯。

如果您有付小费的想法，请在离开餐厅时告诉他们“ARIGATO. GOCHISOSAMA”。意思是，谢谢，我吃好了。这就足够了。

餐 厅 信 息

下面各页登载的餐厅，是积极热情地接待外国旅游者的餐厅。希望您在金泽能度过最美好的用餐时光。

图标说明

- 寿司屋
- 居酒屋（含串烧 / 关东煮等料理）
- 料　亭（高级传统日本料理店）
- 割　烹（高级日本料理店）
- 餐　厅（含西式料理 / 中式料理等）
- 定食屋、食堂 / 荞麦面、乌冬面
- 茶　店
- 西式咖啡厅、日式咖啡厅
- 酒　吧 / 俱乐部 / 夜　店
- 禁　烟
- 可接待来访家庭
- Wi-Fi 设置
- 可接待素食者
- VISA 卡
- 万事达卡
- 美国运通卡（American Express）
- 银联卡
- JCB 卡

1 葵寿し
葵寿司

MAP 3-A

当地特色寿司拼盘（9 个）3000 日元

Phone　：076-221-8822　Reservation：不需要预约
Address：金泽市长田 1-5-46
Access　：从 JR 金泽站西口徒步 8 分钟
Hours　：11:00 ～ 23:00（最终点菜时间 22:30）
Seats　：吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed　：星期三
Language：无
Price / Course：餐费预算，中午：3000 日元、夜晚：5000 日元。拼盘 1400 日元起、寿司宴会套餐（8 道）6000 日元（饮料另计）

该寿司店按不同季节精选菜谱，提供北陆时令美味。其特色是让您感受奢华的氛围。

消费 3000 日元以上的客人，将赠送 1 贯寿司（虾、蟹、鱿鱼、肥鱼任选其一）

2 あかめ寿司
Akame 寿司

MAP 2-A

“七夕寿司”拼盘 2000 日元

Phone　：076-263-9787　Reservation：不需要预约
Address：金泽市本町 1-9-15
Access　：从 JR 金泽站西口徒步 3 分钟
Hours　：17:00 ～ 1:00（最终点菜时间 0:30）
Seats　：吧台、和室（榻榻米）
Closed　：第 2、4 个星期四
Language：备有英文菜单
Price / Course：平均单价：3000 日元 / 拼盘寿司 1200 日元起 / 寿司宴会套餐 4000 日元起（生鱼片、烤鱼、茶碗蒸蛋、天妇罗、寿司）

明码标价，您可以随意进店的寿司店。

超值套餐 3150 日元（4 道菜：烤鱼、茶碗蒸蛋、天妇罗、寿司）

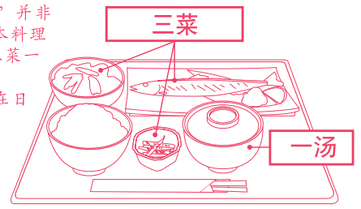
小贴士——让您的旅途更快乐

一汁三菜

学习日本料理的基础。

三菜一汤

“米饭、味噌汤、小菜”并非高档的日本料理，却是日本料理中的标准组合，被称为三菜一汤。
可以说这三菜一汤贯穿在日本料理的根基之中。



3 一平鮨
一平鮨

MAP 2-C

寿司套餐 1400 日元

Phone　：076-261-8674　Reservation：不需要预约
Address：金泽市片町 1-5-29
Access　：从片町 LABBRO 前巴士站徒步 1 分钟
Hours　：18:00 ～ 1:00
Seats　：吧台
Closed　：星期天、节假日
Language：备有英文菜单，可对应英文会话
Price / Course：平均单价：2000 日元

即使只有一个人也可随意进店的吧台式寿司店，经营历史已有 65 年之久。材料新鲜，价格合理。

无

4 金澤玉寿司 本店
金泽玉寿司总店

MAP 3-D

上等寿司拼盘 2200 日元

Phone　：076-221-2644　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市片町 2-21-19
Access　：从片町金刷 PASION 前巴士站徒步 1 分钟
Hours　：17:00～第二天2:00(星期五、六的第二天2:30，节假日24:00)
Seats　：吧台、和室（榻榻米）、包厢、暖炉矮桌
Closed　：星期天（星期一为临时假日时休息）
Language：备有英文菜单
Price / Course：平均单价：8000 日元（餐费）/ 套餐 5250 日元起、酒水自助 2500 日元（均为两位以上）

模仿能剧舞台的吧台，用新鲜的海鲜和高超的技艺迎接您的光临。楼上还备有包间。

无

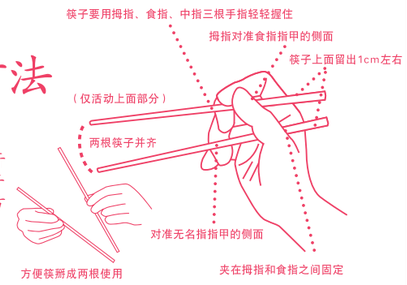
美好旅行的豆知識

成为日本通的第一步。

筷子的使用方法

箸の使い方

方便筷是将连在一起的筷子掰开使用。这样就变成您熟悉的筷子形状了。如图示标注了拿筷子的方法，挑战一下吧。



5 八兆屋 金沢駅前店
八兆屋 金泽站前店

MAP 3-A

乡土料理套餐

Phone ：076-223-1184 Reservation：周末需事先预约
Address：金泽市本町 2-15-1PORTE 金泽 B1 楼
Access ：从 JR 金泽站徒步 3 分钟
Hours ：11:00 ～ 24:00（最终点菜时间 23:00）
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、暖炉矮桌
Closed ：全年营业
Language：备有英文菜单
Price / Course：中午：1000 日元～ 2000 日元、夜晚：3000 日元～ 4000 日元 / 套餐 2625 日元起、酒水自助 1890 日元

为您提供当地酒和手工料理的日式酒馆。全部为暖炉矮桌座位，宽敞舒适。

晚上 10%优惠

6 醍庵
醍庵

MAP 3-A

游溪套餐 2000 日元

Phone ：076-263-5858 Reservation：不需要预约
Address：金泽市堀川町4-1 中央大楼（Central Building）B1 楼、1 楼
Access ：从 JR 金泽站徒步 3 分钟
Hours ：17:00 ～ 24:00（最终点菜时间 23:00）
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：全年营业
Language：备有英文菜单
Price / Course：平均单价：3500 日元 套餐 2000 日元起 / 酒水自助 1500 日元

可随意进店的餐厅。食品材料新鲜度高，可以充分饱尝当地的美味。

免费赠送 1 杯饮料

7 座いっく
座 IKKU

MAP 2-B

Phone ：076-224-1919 Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市武藏町 16-48
Access ：从武藏辻巴士站徒步 1 分钟
Hours ：17:00 ～ 24:00(最终点菜时间 用餐22:30，饮料23:00)
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：星期天（逢连假时，最后一天节日休息）
Language：备有英文、中文菜单
Price / Course：平均单价：3500 日元～ 4000 日元、套餐 2800 日元起 / 套餐的酒水自助另加 1500 日元

距离近江町市场步行 3 分钟即到的酒馆。店主每天都会从市场采购食材，提供时令美味。

赠送 1 份小菜

8 鳥珍や 片町店
鸟珍屋片町店

MAP 2-C

金泽鸡翅膀

Phone ：076-231-5959 Reservation：不需要预约
Address：金泽市片町 2-1-14
Access ：从香林坊 109 前巴士站徒步 3 分钟
Hours ：17:00 ～ 2:00（最终点菜时间 1:00）
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：星期天
Language：备有英文菜单
Price / Course：平均单价：2500 日元（含饮料费）/ 名物三昧套餐（酒水自助 120 分钟）5250 日元

可以品尝用国产土鸡等新鲜材料做成的绝味鸡肉料理及甘美醇和的酒水。

每人赠送 1 只金泽鸡翅膀

9 ヒロサカ亭
HIROSAKA 亭

MAP 3-C

时令天妇罗拼盘

Phone ：076-223-8422 Reservation：不需要预约
Address：金泽市片町 2-31-32
Access ：从片町中央路巴士站徒步 2 分钟
Hours ：17:30 ～ 23:00（最终点菜时间）
Seats ：吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：星期天
Language：备有英文菜单，可对应英文会话
Price / Course：平均单价：3000 日元 / 套餐菜单 6 道 2000 日元起

该酒馆的老板精通英语，待客非常亲切。能够在愉快的气氛中品味料理。

10% OFF（每来店消费 1 次）

10 いたる 本店
ITARU 总店

MAP 2-C

推荐乡土料理 1 道 700 日元起

Phone ：076-221-4194 Reservation：不需要预约
Address：金泽市柿木畠 3-8
Access ：从香林坊巴士站徒步 5 分钟
Hours ：17:30 ～ 23:30（最终点菜时间 23:00）
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：星期天（逢星期天、星期一连假时，仅星期一休息）
Language：备有英文、韩文、中文（简、繁）菜单
Price / Course：平均单价：4000 日元～ 5000 日元 / 套餐 3000 日元起 / 酒水自助另加 1500 日元（均为 4 位以上）

明亮而充满朝气的餐厅。新鲜的海产品很多，与料理相匹配的日本酒（纯米酒）也很齐全。

每桌赠送 1 品北陆美味

11 金澤町家料亭　壽屋
金澤町家料亭 寿屋

MAP 2-B

Phone　：076-231-6245　Reservation：通过住宿酒店预约
Address：金泽市尾张町 2-4-13
Access　：从武藏辻巴士站徒步 5 分钟
Hours　：11:30～14:00(最终点菜时间13:30)，18:00～22:00(最终点菜时间19:30)
Seats　：餐桌、和室（榻榻米）、包厢
Closed　：不定期休息
Language：无，部分工作人员可对应英文会话
Price / Course：中午：午餐宴会套餐 4720 日元起、夜晚：宴会套餐 8400 日元起（饮料另计）

这是一家老字号饭庄，所用的建筑物被指定为金泽市文化遗产，拥有 150 年历史。

无

12 つば甚
钲甚

MAP 3-D

晚餐宴会套餐

Phone　：076-241-2181　Reservation：通过住宿酒店预约
Address：金泽市寺町 5-1-8
Access　：从片町搭乘出租车 5 分钟
Hours　：11:00～14:00，17:00～21:00
Seats　：餐桌、和室（榻榻米）、包厢
Closed　：无定期休息（年末年初 12/26～1/2 休息）
Language：可对应英文会话
Price / Course：宴会套餐中午：10500 日元起、夜晚：21000 日元起（饮料另计）

创业于 1752 年，作为代表金泽的老字号饭庄，至今已有众多国内外著名人物慕名而来。

赠送吸油面纸

13 兼六園三芳庵
兼六园 三芳庵

MAP 2-C

茶怀石风味盒饭 3150 日元

Phone　：076-221-0127　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市兼六町 1-11
Access　：兼六园莲池门旁边
Hours　：9:00 起（午餐 11:00～14:30，晚餐 :10 人以上要预约）
Seats　：餐桌、和室（榻榻米）、包厢
Closed　：星期三（如有预约等时，前后会有所调整）
Language：无
Price / Course：抹茶 550 日元（附赠日式点心）夕颜套餐 1575 円起 / 夜晚：6000 円起

创业于 1875 年，位于兼六园的瓢池岸边。可以一边聆听翠瀑的水声，欣赏四季变幻的美景，一边品尝抹茶和加贺料理。

仅餐费部分免消费税

14 居酒屋割烹　田村
居酒屋割烹 田村

MAP 1-B

Phone　：076-222-0517　Reservation：通过住宿酒店预约
Address：金泽市並木町 2-18
Access　：从桥场町巴士站徒步 3 分钟
Hours　：12:00～14:30（要预约），17:00～22:30
Seats　：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢、暖炉矮桌
Closed　：不定期休息
Language：备有英文、中文菜单，可对应英文会话
Price / Course：平均单价：中午：2500 日元、夜晚：4000 日元 / 自助餐 120 分钟 5000 日元

在金泽的摄影名胜“梅之桥”脚下。国内名人经常光顾的餐馆，建议您要好好尝尝鳟鱼寿司卷及原味“田村乌冬面”。

高级海鲜套餐原价 6300 日元，优惠价为 4800 日元

15 魚半
鱼半

MAP 3-C

加贺之味 4200 日元

Phone　：076-222-2288　Reservation：不需要预约
Address：金泽市香林坊 2-12-15
Access　：从香林坊巴士站徒步 5 分钟
Hours　：11:30～14:00，16:00～22:00
Seats　：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed　：星期三
Language：无
Price / Course：平均单价：5000 日元 / 套餐 3480 日元起

气氛亲切的酒馆。随着季节变化为您提供不同的料理。

点加贺之味 4200 日元套餐的客人，每人可获赠一套品尝酒

16 割烹　むら井
割烹料理 村井

MAP 3-C

加贺蔬菜和甜虾天妇罗

Phone　：076-265-6555　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市香林坊 2-12-15
Access　：从香林坊巴士站徒步 3 分钟
Hours　：11:30～14:00(最终点菜时间)，16:00～22:30(最终点菜时间22:00)
Seats　：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed　：无定期休息（年初除外）
Language：备有英文、中文菜单
Price / Course：平均单价：7500 日元 / 套餐 5000 日元～ 15000 日元

重视季节变幻、真诚、体贴您的厨师会让您品尝到各种各样的料理。

每人赠送 1 杯干杯用的啤酒

17 菊よし　さか井
Kikuyoshi Sakai

MAP 3-C

鸭肉治部煮御膳

Phone ：076-262-8131　Reservation：不需要预约
Address：金泽市长町 2-1-1
Access ：从香林坊大和商场徒步 10 分钟
Hours ：11:30 ～ 14:30，17:30 ～ 23:00
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）
Closed ：不定期休息
Language：无
Price / Course：中午：午餐 1575 日元起、套餐 3670 日元 / 夜晚：套餐 4500 日元～ 10000 日元

这家店里，金泽的乡土料理和时令海鲜料理非常好吃。有套餐。

赠送 1 份小菜

18 割烹たけし
割烹料理 TAKESHI

MAP 3-C

Phone ：076-234-2121　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市片町 2-32-4
Access ：从片町 LABBRO 前巴士站徒步 7 分钟
Hours ：11:30 ～ 14:30（预约截至到前一天），17:00 ～ 23:00
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢、暖炉矮桌
Closed ：星期天（如遇连假时营业）
Language：可对应英文会话
Price / Course：平均单价：6000 日元～ 8000 日元 / 套餐 4300 日元起

有吧台、餐桌，也有暖炉矮桌式座位的房间，可以舒服地品尝料理。

酒水自助 1600 日元

19 小太郎
小太郎

MAP 3-C

4 人份得意什锦火锅

Phone ：076-221-4056　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市片町 2-30-12
Access ：从片町金剧 PASION 前巴士站徒步 5 分钟
Hours ：16:00 ～ 23:00
Seats ：吧台、和室（榻榻米）、包厢（全室为暖炉矮桌）
Closed ：星期天（营业时间截至到 12 月 30 日）
Language：无
Price / Course：平均单价：7000 日元 / 火锅、涮锅套餐 5000 日元起、火锅单品 3700 日元

将金泽得天独厚的时令素材做成锅仔、宴会料理以及小太郎的特色料理。还有涮火锅和烧烤类。

每桌赠送 1 份水果

20 ステーキ　かた瀬
STEAK 片濑

MAP 3-A

150g 国产里脊套餐 5800 日元

Phone ：076-222-1129　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市昭和町 14-2

Access ：从 JR 金泽站徒步 3 分钟
Hours ：11:00 ～ 13:30（最终点菜时间），17:00 ～ 21:00（最终点菜时间）
Seats ：吧台、暖炉矮桌
Closed ：星期一
Language：备有英文菜单
Price / Course：平均单价：中午：1500 日元、夜晚：7000 日元 / 套餐中午：1260 日元～ 3000 日元、夜晚：3500 日元～ 9000 日元

这家店可以在暖炉矮桌風格的铁板烧餐台上，用筷子享用牛排。其对材料选择的自信、对正宗烹调的讲究，别具魅力。

赠送 1 杯饮料（小扎啤）

21 レストラン 自由軒
餐厅 自由轩

MAP 1-B

蟹膏奶油饼

Phone ：076-252-1996　Reservation：不需要预约
Address：金泽市东山 1-6-6
Access ：在东山“东茶屋街”的入口处
Hours ：11:30 ～ 15:00，17:00 ～ 21:30
Seats ：吧台、和室（榻榻米）
Closed ：星期二、第 3 个星期一
Language：备有英文菜单
Price / Course：平均单价：1000 日元。拼盘套餐 995 日元

位于东茶屋街、创业于 1909 年的老字号西餐馆。也有外卖。

赠送餐后咖啡

22 四季のテーブル
四季之餐桌

MAP 3-C

治部煮

Phone ：076-265-6155　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市长町 1-1-17　青木烹饪学校　1 楼
Access ：长町武家宅邸遗址金泽老铺纪念馆前
Hours ：11:00 ～ 21:30（最终点菜时间 20:30）
Seats ：餐桌、和室（榻榻米）
Closed ：星期三（逢节日时，星期四休息）
Language：备有英文菜单
Price / Course：白天：治部煮盖饭套餐 1100 日元起、四季美膳套餐 2100 日元，夜晚：四季美膳套餐 3700 日元起

位于长町武士住宅，由石川县乡土料理研究学者青木悦子操持的餐厅。以“您的另一张餐桌”为主题，提供金泽料理。

赠送每人 1 杯咖啡或红茶

23 洋食屋 RYO
西餐厅 RYO

MAP 2-C

炸虾的亨顿盖饭 1380 日元

Phone ：076-261-2177 Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市片町 2-2-9
Access ：从片町 LABBRO 前巴士站徒步 1 分钟
Hours ：11:30 ～ 15:00，17:00 ～ 22:00
Seats ：餐桌、吧台
Closed ：星期三
Language：备有英文菜单，部分工作人员可对应英文会话
Price / Course：平均单价：1000 日元～ 3000 日元 / 套餐 3500 日元～ 5000 日元

这家店可以品尝从昭和年代开始具有 50 年烹饪经验的主厨亲手制作的汉堡包和金泽名品一亨顿盖饭。

每人赠送 1 杯餐后咖啡

24 ステーキハウス　なかむら
STEAK 屋 中村

VISA MasterCard AMERICAN EXPRESS

MAP 3-D

Phone ：076-221-0067 Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市十三間町 81 SAISEI81 大厦 1 楼
Access ：从片町金刷 PASION 前巴士站徒步 3 分钟
Hours ：17:00 ～第二天 3:00（最终点菜时间第二天 2:00），节假日 17:00 ～ 22:00（最终点菜时间 21:30）
Seats ：吧台
Closed ：星期天、节假日的星期一
Language：备有英文、中文（简）简易菜单
Price / Course：平均单价：10000 日元 / 套餐（6 道）5800 日元起

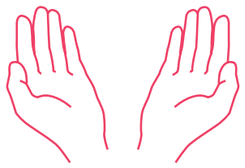
在隐蔽于片町街巷中的这家餐馆里能够品尝能登黑毛和牛，还有用炭火烤制日本产牛肉的正宗牛排及精选葡萄酒。

每人赠送 1 杯饮料

小贴士——让您的旅途更快乐

日本的仪式——圆满结束。

拍手贺成



在居酒屋（酒馆）等举办的“宴会”结束前，也许会有全体出席人员一起拍手的仪式。这叫“拍手贺成”，是祝贺“宴会”按时圆满结束的仪式。在一场愉快的宴会末尾，一起体验一下怎么样？

一般步骤

1.听到“请伸出手”
2.“伊哟--奥”的喊声后全体拍手。
3.全体人员说“谢谢”拍手。

25 饂飩と釜ごはん『福わ家』
乌冬面与土锅米饭“福家”

MAP 2-A

Phone ：076-264-8780 Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市彦三町 1-9-31
Access ：从 FLAT 巴士（此花线）彦三 1 丁目 1 分钟
Hours ：11:30 ～ 14:30（最终点菜时间），17:00 ～ 21:00（最终点菜时间），星期六、日、节假日 11:00 ～ 21:00
Seats ：餐桌、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：星期三
Language：无
Price / Course：中午：980 日元起、夜晚：1800 日元起均为套餐料理 / 面条火锅 1600 日元起。土锅米饭 1900 日元起

这家餐厅可以享受从抹茶到面条、土锅米饭的套餐。面条、汁料等全部手工制作。

每人赠送 1 份料理

26 さくら坂・食酒庵
食酒庵・樱坂

VISA MasterCard JCB

MAP 2-D

套餐（附面）880 日元，另赠天妇罗

Phone ：076-243-6556 Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市寺町 3-2-24
Access ：在平和町线寺町 3 丁目下车
Hours ：11:30 ～ 15:00（最终点菜时间 14:30），17:30 ～ 22:30（最终点菜时间 22:00）
Seats ：餐桌、吧台、和室（榻榻米）、包厢
Closed ：星期一
Language：无
Price / Course：中午：1000 日元、夜晚：2500 日元 / 中午：每日更换套餐 880 日元起、夜晚：套餐 3000 日元起

不仅有荞麦面、乌冬面，天妇罗和盖饭也很丰富。午餐菜单也很多，夜晚可以在酒馆温馨的气氛中享受下酒菜。

赠送小杯无酒精啤酒或扎啤

小贴士——让您的旅途更快乐

金泽的本地方言。
会说这个，
您也成当地人了。

ANYATO
あんやと

这是谢谢——石川特有的方言。
您想对在金泽偶遇的人们表达谢意时，就对他们说“ANYATO”吧。估计听到的人一定会瞬间一愣，然后回报您和悦的微笑。

27 茶屋　見城亭
茶屋 见城亭

MAP 2-C

豆沙皮饼套装 450 日元

Phone　：076-263-7141　Reservation：不需要预约
Address：金泽市兼六町 1-19
Access　：在兼六园桂坂入口附近
Hours　：9:00 ～ 18:00（冬期 17:00）10:30 ～ 15:00（用餐）
Seats　：餐桌、和室（榻榻米）
Closed　：全年营业
Language：无
Price / Course：午餐套餐：1575 日元起

这家店位于兼六园的茶店街，可以一边欣赏金泽城，一边用餐或品尝甜点。

金箔软冰淇淋优惠 100 日元

28 カフェ アルコ ディ カンパーニュ
Caffe Arco di Campagne

MAP 2-C

Phone　：076-223-7333　Reservation：事先预约比较好
Address：金泽市片町 1-3-21 PREGO 路
Access　：从片町 LABBRO 前巴士站徒步 3 分钟
Hours　：11:00 ～ 23:00（最终点菜时间 22:00），星期五、六、节假日前 11:00 ～ 24:00（最终点菜时间 23:00）
Seats　：餐桌、吧台、包厢
Closed　：全年营业
Language：仅夜晚备有英文菜单
Price / Course：平均单价：2500日元。共 12道菜套餐（酒水自助 120分钟）3500日元起、1小时酒水自助 800日元起

在金泽也可享受咖啡师亲手调制的正宗意式咖啡和卡布奇诺。主厨亲手制作的比萨饼和意大利面很有魅力。

向用餐的客人赠送迷你甜品

29 POLEPOLE
POLEPOLE

MAP 3-C

Phone　：076-262-6510　Reservation：不需要预约
Address：金泽市片町 2-31-30 SOSHIARUREJYAKUBIRU　1楼
Access　：从片町中央路巴士站徒步 2 分钟
Hours　：19:00 ～ 5:00
Seats　：餐桌、吧台
Closed　：全年营业
Language：备有英文菜单，可对应英文会话
Price / Course：平均单价：2000 日元

3 年前曾被刊登在米其林旅游指南（英、法文版）上，有许多来自各国的游客到访，是北陆首家雷格摇摆乐酒吧。

第 2 杯免费赠送

居住在这里的外国人选出的金泽的观光热点

旅游景点信息是居住在石川县的外国人所选出、推荐的景点。
要享受美味的餐饮，愉快的回忆、感叹的体验是必不可少的。
享受美食之前一定要出去走走！

长町武家屋敷迹

是中·下级武士们居住过的遗址，街道上留存有石板小路、土墙以及水渠。弥漫着古香古色的街道氛围，恍若时空穿越，再现辉煌武士时代，古意盎然。其中，在一般公开的野村家，可以一边欣赏宅邸与庭院风情一边品尝独特风味的抹茶。2009年，在米其林旅游胜地评选中，「长町武家屋敷迹」获2星评级，并在国际上受到高度评价。

MAP C-3

金沢21世紀美術館

位于金泽市中心部。在这里不仅能参观来自世界各国的现代美术作品，而且能亲身体验。是目前世界上最先进的美术馆。此外，在美术馆还能购买到别具风格的创作商品，富有魅力。

MAP C-2

兼六園

到访金泽，推荐您一定要去观赏被誉为日本三大名园之一的兼六园。在这个回游式的庭园里，不要驻足于一个地方，建议您在庭园漫步，领略万种风情的兼六园景致。摄影的最佳位置是「琴柱灯笼」。在这里拍摄的照片成为纪念金泽旅行的经典之照。

MAP C-1

金沢城公園

金泽城一直是藩主的居住城，战争时代也曾成为战斗的据点及场所。
城中的五十间长屋曾毁于火灾，近年利用当时的技术再度重新修复，再现了当时武士抛扔石块的间隙以及铁炮的枪口等建筑。是感受金泽武士文化气息的最佳场所。

MAP C-2

东茶屋街

美丽古老的东茶屋街是感受百万石城下町高雅风情的场所。街中留存有数量颇多，国内稀少的建筑风格的房屋。时至今日，每当日暮时分，从亮灯的茶馆里会传出三味线亦或太鼓的古色悠情曲调。若时机适宜，兴许也会遇到粉妆玉琢的艺妓。

MAP B-1

「金之都」

日本的金箔99%产自于金泽。
金箔不仅广泛应用于传统工艺美术制品，而且，加入金箔的化妆品，以及利用金箔制造过程中使用的打箔纸而制成的吸油面巾纸等物品，作为馈赠佳品，备受青睐。此外，在食品领域中，加入金箔的食品，酒类是当地人用于喜庆宴会时的上乘之选。商品从廉价到高档，琳琅满目，应有尽有。可依照您的预算，购买心仪的商品。

贴金箔的筷子为进餐倍增华丽

璀璨金箔
重新唤起
金泽的美好回忆

金

金泽市立安江金箔工芸馆
展示有金箔历史介绍以及金箔美术品等。
开馆时间：上午9点30分～下午5点
入馆费：一般 300日元
金泽市东山 1 丁目3-40
TEL：076-251-8955

MAP B-1

金箔屋さくだ茶屋町店
化妆品、食品等各式各样的商品都很齐全。
开馆时间：上午9点～下午6点
金沢市东山 1 丁目3-40
TEL：076-251-8955

MAP B-1

加入纯金箔的化妆品　亮闪闪的金箔 感受豪华瞬间

智能手机专用网页也介绍了金泽的餐馆。

该指南上登载的餐厅信息在智能手机专用网站上也有介绍。该指南中，用您的手机扫描餐厅介绍页面登载的QR码，即会显示该餐厅周围详细地图的网址。可以帮助您更轻松地找到去往目的地的道路。

主要功能和注意事项

- 该网站登载了餐馆介绍及其地图，还有公用无线网络的设置位置、国际ATM的设置位置。
- 该网站现在仅有英文。
- 需要有扫描QR码的应用程序。

omotenashi-kanazawa.com

2013年2月正式上线。

QR Code is registered trademark of DENSO WAVE INCORPORATED.

使用“招待”优惠券吧！

优惠券的使用方法

OMOTENASHI COUPON

使用该优惠券可以在金泽的餐馆享受各种优惠，同时也是表示对您的欢迎。还有助于我们完善多语种菜单，提高接待水平，以便为在您之后光临的个人游客提供更丰富的旅行体验。欢迎您在晚餐、午餐时使用。

使用方法

step 1 使用前，请首先回答优惠券上的问题。

step 2 餐馆信息页的“招待标识”旁边标注着优惠券的优惠措施，请确认。

明确登载了优惠措施

step 3 在餐馆点餐前，请出示优惠券。结帐时才出示，有时无法享受优惠，敬请注意。

使用招待优惠券时，请回答下列问题。

国籍：

来店人数：

用餐时间：

午 餐 / 下 午 茶 / 晚 餐

有效期至 2013 年 11 月末

使用招待优惠券时，请回答下列问题。

国籍：

来店人数：

用餐时间：

午 餐 / 下 午 茶 / 晚 餐

有效期至 2013 年 11 月末

使用招待优惠券时，请回答下列问题。

国籍：

来店人数：

用餐时间：

午 餐 / 下 午 茶 / 晚 餐

有效期至 2013 年 11 月末