



優惠折價券的使用範圍不限刊載於本刊物上的美食店家，因此能讓您擁有更超值的優惠選擇。
即使是您碰巧經過的店家，也能使用本優惠折價券，讓您「食」在滿足！



優惠折價券的使用範圍不限刊載於本刊物上的美食店家，因此能讓您擁有更超值的優惠選擇。
即使是您碰巧經過的店家，也能使用本優惠折價券，讓您「食」在滿足！



優惠折價券的使用範圍不限刊載於本刊物上的美食店家，因此能讓您擁有更超值的優惠選擇。
即使是您碰巧經過的店家，也能使用本優惠折價券，讓您「食」在滿足！

繁体中文



關於金澤市

金澤大約位在日本北陸的中心位置，也是石川縣縣廳的所在地。許多遊客來到金澤，都會順道探訪周邊地區。
金澤市人口大約462,500人，是日本中部重要的都市之一。

交通資訊 飛機：距離東京1小時飛程 電車：距離東京3-4小時/大阪2.5小時/名古屋3小時車程
高速巴士：距離東京7.5小時/京都4小時/高山2小時車程

請問日語怎麼說呢？

*Phonetic transcription: "Hepburn".

在旅途中	在餐廳裡	
請問...在哪裡呢？ ... wa doko desuka? ...はどこですか？	請問需要預約嗎？ Yoyaku ga irimasuka? 予約が要りますか？	請給我餐桌式的座位。 Isu no seki ni shitekudasai イスの席にしてください。
請問離這邊近嗎？ Koko kara chikai desuka? ここから近いですか？	我想使用折價券。 Coupon o tsukaimasu. クーポンを使います。	請讓我看一下菜單。 Menu o misete kudasai. メニューを見せてください。
請問走路能到嗎？ Aruite ikemasuka? 歩いて行けますか？	請問有英文(外文)的菜單嗎？ Eigo-menyu wa arimasuka? 英語メニューはありますか？	請問這是什麼呢？ Kore wa nan desuka? これは何ですか？
麻煩請到... ... made onegai shimasu. ...までおねがいします。	請問這個多少錢？ Kore wa ikura desuka? これはいくらですか？	請給我這個。 Kore o kudasai. これをください。
我正在找尋公車站牌。 Basutei o sagashiteimasu. バス停を探しています。	請問洗手間在哪裡呢？ Otearai wa dokodesuka? お手洗いはどこですか？	麻煩幫我買單。 Okanjo o onegai shimasu. お勘定をお願いします。
請問這台公車是往車站的方向開嗎？ Kono basu wa eki e ikimasuka? このバスは駅へ行きますか？	請問可以使用信用卡嗎？ Kurejitto kaado wa tsukaemasuka? クレジットカードは使えますか？	真是太好吃了！ Totemo oishikatta. とてもおいしかった。



Japan. Endless Discovery.

未經授權許可，嚴禁複製、轉載、販售本刊物之所有資訊內容或圖片。



A Guide to the Food of
KANAZAWA

AD BUSINESS CENTER 製作發行

繁体中文



omotenashi

A Guide to the Food of KANAZAWA



金澤是日本少數擁有多元「美食文化」的地方。既然來到

美食所在地的金澤，當然就

要來一場美食之旅。這本旅

遊指南的設計初衷，就是要

滿足這樣的願望。將金澤的

美食透過深刻又豐

富的情報與店家資

訊，介紹給如您這

般有品味的遊客。

藉由旅行來緩緩地

推開金澤美食大門，

就讓我們開始這場

「金澤」美食文化之

都的舌尖巡禮吧！



金澤の食



「ふるまい」態度表現

金澤是猶如交響樂團般融合多重「款待」元素匯集而成的都市

金澤的「飲食文化」，無法用一句話來形容。

因為它集合了地理環境因素造就的四季分明自然條件・加賀百萬石的歷史・歷時悠久傳承至今的傳統文化・協調傳統和創新共存的人民，因由以上種種機緣條件下演變出如今的形態。

這些元素的構成亦是金澤「飲食文化」的特徵。放眼看天下也難找得到幾個能具備這麼多元素的都市。接著，若要談論金澤的「飲食文化」絕對離不開的話題就是「真誠用心的款待客人之道」。這本導覽手冊的標題「款待客人之道」，並非單純只是細心的照料客人而已。



加賀友禪

「よそおい」裝扮



這個小櫥櫃的深碎紅色壁面，是用前田家女兒的和服腰帶做的。

「しつらえ」傢具裝飾

傢具擺飾和庭院的園藝是為了讓客人得到視覺上享受的「設備」，美輪美奐的建築裝潢和穿著符合季節的服飾為「裝扮」，誠心期望客人可以賓至如歸的「態度表現」，三者合一的和諧狀態才能稱為「真誠用心的款待客人之道」。

金澤具備了這些款待客人的元素。您行經過的美麗市街，所品嚐的珍鮮美味和拔萃的傳統工藝品。全部都是為了迎接您，誠心希望您享受金澤為您準備的「待客之道」。



金澤車站（鼓門・款待之道廣場）

し

よ

ふ

「おもてなし」

款待之道

金澤

の食



金澤因為沒有受到戰火的波擊，加賀百萬石的文化從江戸時代延續至今沒有遭受摧殘。為了讓餐桌上的演出更加完美，盛裝優雅的日本料理時，九谷燒・輪島塗等都是必備的裝飾器皿。配合季節選擇適合時令的餐具來盛裝料理也是必備條件之一。

在金澤獨創研發的和菓子文化以及茶屋街的「款待文化」都受到金澤茶湯文化相當濃厚的影響。

結合風土和文化而演變出的鄉土料理就是金澤飲食文化的大總匯。鄉土料理存在於當地歷史背景和獨特的風土民情當中。山海環繞之地故擁有豐富的食材，再加上京都・江戸・北前船等文化的交匯，集合所有精華而孕育出此地的鄉土料理。



鄉土料理



海鮮丼



Kabura壽司



治部煮



乾菓子



金澤旅遊地圖

這是為了在金澤旅行的您而準備的地圖。
不僅有觀光景點的資訊，還有Wi-Fi熱點、能兌換外幣的ATM、便捷公車路線等資訊。
除此之外，在地圖最後還刊載餐飲美食店家的相關訊息。
至於美食店家的所在位置，可以利用最後附上美食情報地圖來尋找，也可用QR碼查詢。

美食店家情報P25

觀光景點情報P36

觀光區

商店街

金澤FLAT巴士

● 此花線

● 菊川線

● 材木線

● 長町線

● 城下町金澤周遊巴士

H 飯店

P 停車場 (自小客車)

P 停車場 (遊覽車)

〒 郵局

⛪ 寺廟

✈ 派出所

📶 免費Wi-Fi熱點

提供手機連線的公共無線網路服務
請從「FREESPOT」這個網站進入
(提供英語介面)，並依照指示操作LAN連線服務。

🏧 國際ATM服務 (7-ELEVEN)

金澤觀光巴士

金澤周遊巴士

1單趟 成人 200日圓 / 孩童 100日圓
1日券 成人 500日圓 / 孩童 250日圓

「夜景照明接駁巴士」

每週六行駛 巴士會停靠在欣賞夜景照明的景點。
1單趟 成人 200日圓 / 孩童 100日圓
1日券 成人 300日圓

金澤FLAT巴士 / 此花線

0 金澤車站東口 → 6 武藏辻 → 7 近江町市場 → 8 町民文化館
→ 12 小橋町 → 0 金澤車站東口

金澤FLAT巴士 / 菊川線

1 香林坊 → 2 片町 → 4 鷺町 → 15 小立野下馬 → 20 縣立美術館
→ 21 21世紀美術館 → 1 香林坊

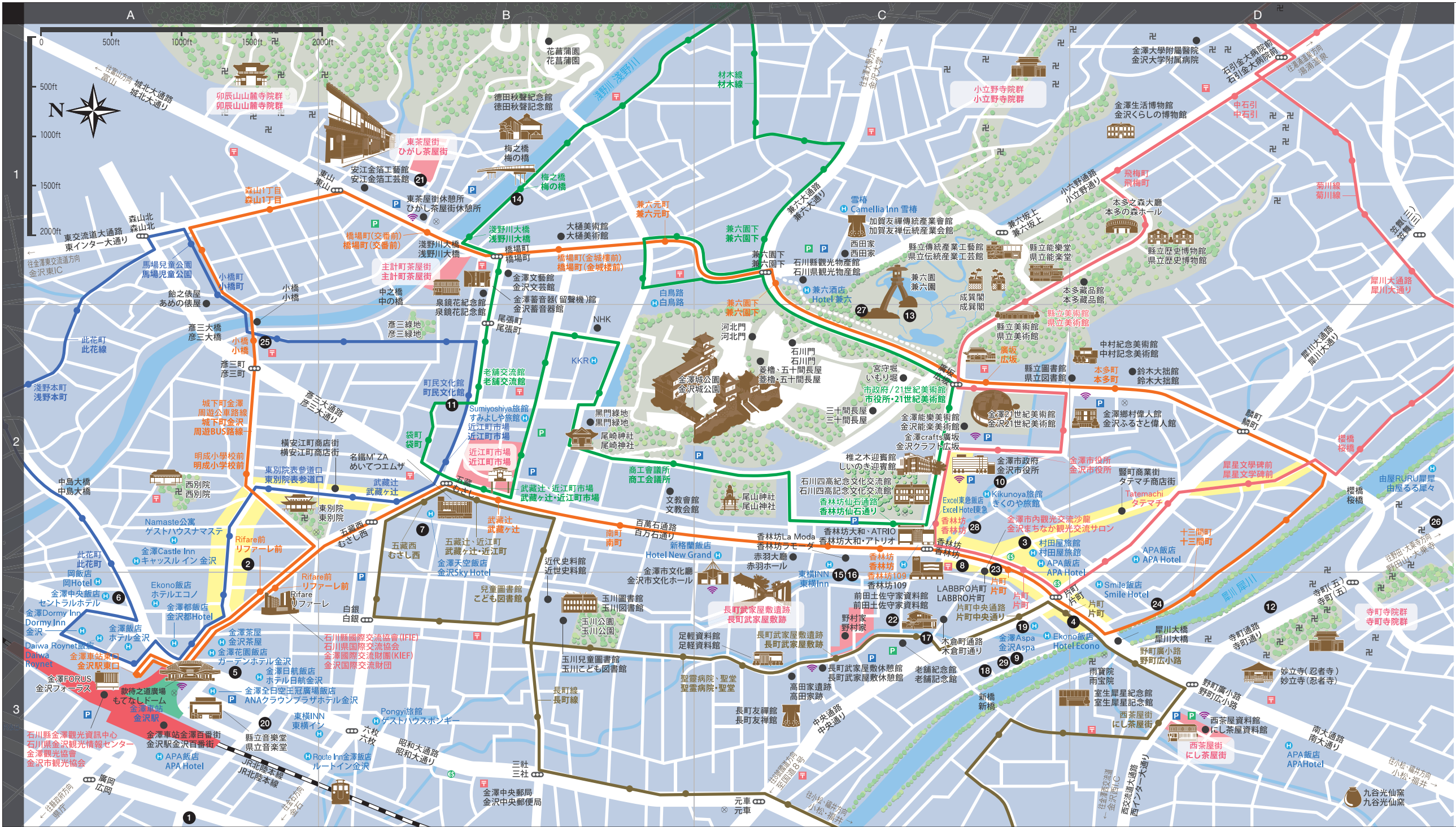
金澤FLAT巴士 / 材木線

1 武藏辻、近江町市場 → 7 香林坊仙石通路 → 8 市政府、21世紀美術館
→ 11 兼六園下 → 21 淺野川大橋 → 1 武藏辻、近江町市場

金澤FLAT巴士 / 長町線

1 老舖紀念館 → 2 長町武家屋敷遺跡 → 8 武藏辻、近江町市場
→ 23 西茶屋街 → 25 片町 → 1 老舖紀念館

單趟 成人 100日圓 / 孩童 50日圓 (學齡前的孩童免費)



金澤的 飲食文化



Kaga-han Umehachi-mon

金澤的概要與地理特徵

金澤是石川縣縣政府所在地。位置於北緯36度東經136度，東南有白山連峰，西有日本海，北有被國連機構認定的農業遺產「能登半島」。因為有白山連峰幫石川縣擋住了颱風的侵襲，藉此地理關係之福，讓金澤減少許多天災之害。而氣候條件上，從西邊日本海吹來的對馬暖流帶有許多水蒸氣，再加上白山連峰上蘊涵的冰雪更帶來了驚人的降雨量，使得石川縣在全國降雨量排行榜當中排名第五位，水量豐富水質乾淨，四季分明也豐富了金澤周邊的食材，如：能登牛，輪島鮑魚，喉黑魚，加賀野菜，天然生蠔，加能長腳蟹，天然海鹽，石川白米，還有隨著四季盛產的水果，樣樣新鮮度都是一級棒！。利用這些自然環境與新鮮食材更造就了第二產業如製酒業，醬油業，味噌業的發達。



Mt. Hakusan

Kitamac-bune

北前船跟歷史上的特徵

日本國內的陸上運輸尚未發達時，於京都的皇居一帶則是利用內陸河流搬運物資。從江戶時期到明治時期，製造出利用日本海上對馬海流海域航行的大型帆船『北前船』，從北陸以北地區經由山口縣的下關，由北往西南航向瀨戶內海的大坂，然後又循著同樣的航線，從西南往東北航回，途中搬運各地盛產，興隆了日本海沿岸都市的經濟，更是帶領日本國內貿易非常重要的交通方法，又稱為“西廻船”。

於江戶時期，日本幕府實施鎖國政策，拒絕與國外往來，擁有龐大資產的加賀藩豪商則利用北前船運送大量的白米，昆布，木棉，木材至瀨戶內海的大坂販售，換取金錢後買取當地的生活物資並帶回加賀藩，也間接的帶動了日本海各地的文化傳播重任。

同時，北前船不僅是繁榮了海運經濟也給地方上帶來許多的正面影響。以往的船舶都是木製的，建造或修理大型船舶需要修建廠以及人力，因此為地方上營造了許多就業機會。當時加賀藩主要產業還仍然是以農業社會為主，但是農耕會受四季影響，到了冬季無法從事農作，但是相對的北前船都是在冬季裝載貨物上船，於是又給了農民賺取外快的機會。每當北前船靠岸，就會給人民帶來新的物資，或能賣出大量貨物，又能增加工作機會。又因外型為黑色木造的北前船，人們稱它為黑船，只要黑船來了，就會帶來財富。至今“黑船”仍然被拿來比喻好運降臨的意思。



依季節享受

旬

當季
食材

金澤四季分明，春天喝春酒賞櫻花，夏天看祭典或到海邊烤肉吃海螺，秋天採甘栗，菇類烤秋刀魚，冬天下雪圍爐吃螃蟹白菜味噌火鍋。每個時節都有讓人垂涎三尺的美味食材，不僅是料理大師知道依季節選用食材，就連金澤的媽媽們也會運用當下的食材煮給家人吃，從小在家裏的飲食文化也教導他們「什麼時候該吃什麼，才會又新鮮又便宜又好吃」。所以，趁這個機會也來給大家上一課，分享一下金澤的時令飲食文化。若知道當季的「旬」，那麼也可以算是升級的饕客了。



春天

4~6月

過了3月地上的雪也溶化了，竹林裏的地面就會開始有許多竹筍探出頭來，4月初開始就可以品嚐鮮嫩的『竹筍料理（竹の子（takenoko）料理）』。知道嗎？在日本的竹筍可以食用的有三種，在金澤一帶收成的是叫做“孟宗竹”，也是體積最大的種類。剛開始上市的時候是最甜美的然後就會越來越苦，不過這種苦味卻是竹筍愛好者的最愛。所以，不喜歡吃苦的人要盡早吃！在金澤可以看到的料理方法為：竹筍飯、滷竹筍、竹筍天婦羅等。可以在日式料理亭、割烹（單品料理店）、居酒屋、定食餐館享用。

海鮮類則是，水針魚（日本名：サヨリ（sayori）），鰻魚（日本名：カレイ（karei））的產季，吃生魚片或烤魚時記得要嚐嚐看。

甜點方面，金澤的櫻花在4月上旬開花，所以因應開花時期的好吃甜點為“桜見団子”糯米團，在兼六園附近的茶店也有推出賞櫻茶點。

春天的水果為櫻桃、草莓，所以約在5-6月也會有許多草莓口味的甜點上市，水果在盛產時期香味最濃厚，能夠同時滿足味覺跟嗅覺與視覺。



Takenoko



Takenoko-gohan



Hanami-dango



Sayori



Summer vegetable



Una-ryu



"Sushi"
Koubako-gani



"Sushi"
kanou-gani



Nabe



Kaki



Kaga-renkon

夏天

7~9月

夏天的旬多為蔬果類，如小黃瓜、茄子、青椒，水果類有水蜜桃、葡萄、西瓜、蕃茄。食用這些夏季蔬果也可以避免中暑。尤其是拿生小黃瓜沾味噌吃，非常清爽很適合搭配日本冷酒。石川縣所產的蔬菜非常甘甜，不用醃料也一級棒。

海鮮類則是鮑魚、海螺、烏賊、鰻魚、沙丁魚（日本名：鰯（iwashi））等。當然在壽司店點它們當生魚片吃也很棒，其中的鰻魚則是有養精蓄銳的效力，所以在炎熱夏季，日本人最喜歡吃鰻魚飯來補充體力，在日式料理亭可以吃得到。

秋天

10~12月

天氣轉涼後，白米收成，到處可吃到又香又Q的白米飯，往往食慾也會比夏天來的好，所以日本人會在這個季節對吃的方面下功夫，而且也會利用秋季蔬果製作美味甜點，使用的食材如加賀蔬菜的地瓜（品種：五郎島金時）、栗子、紅蘿蔔、柿子、水梨等。同時山裡也開始收穫菇類，松茸也是大家的最愛。最高興的是，到了11月開放捕螃蟹，長腳蟹在石川被稱為『加能蟹』是公的螃蟹，母的稱為『香箱蟹』則較小但是有很多卵。可以吃生的、水煮的、烤的螃蟹也很棒，也可以吃螃蟹火鍋喔！

海鮮類則是甜蝦、秋刀魚、鯖魚、青甘鰺（日本名：ぶり（buri））、鱈魚、鱈魚的精巢（日本名：白子（shirako））、螃蟹、鮭魚、鮭魚卵等。建議吃生魚片、壽司或火鍋。

冬天

1~3月

為渡過寒冬並讓室內暖和，會有許多火鍋料理上市。海鮮類各個肥嫩緊實，又正逢新年，所以菜色豪華。蔬菜類也以適合燉煮的種類為多，如白菜、水菜、茼蒿菜（日本名：春菊（syunkiku））、白蘿蔔、蓮藕、白長蔥等。水果類屬於柑橘類，又甜又有水分的日本小橘子到八百屋（蔬果店）或超市即可買到。

海鮮類也有寒青甘鰺（日本名：寒ぶり（kanburi））、鱈魚、鱈魚的精巢（日本名：白子（shirako））、螃蟹、天然牡蠣等。

"sushi"

魚日

fish delicious taste

金澤的壽司

來到金澤無論如何一定要吃壽司。有朋友從遠方來，本地人也一定都會帶他們去吃壽司。若是在東京想要吃到相同等級的壽司就得要拿出大筆的鈔票，在金澤却可以讓您用合理的價格得到高級的享受。

當遇到金澤東邊的海（富山灣）海象不好時，就可以到金澤西邊的海（金澤臨海・福井臨海）捕魚，當西邊的海象不好時，就到東邊的海捕魚，像這樣整年都可以不間斷的出海捕獲新鮮的季節性漁產，金澤真的是受到大海的恩典。加上，金澤有靈峰白山匯流而來的美味水源。而壽司所用的「シャリ[shari]」就是用這美味的水來煮成的白米飯。同時金澤也是盛產醬油有名的地方，金澤具備了所有讓壽司美味可口的條件。這也就是金澤的壽司為何好吃的祕密。



單純之中隱藏著壽司師傅的技巧

氣勢凜凜站在料理吧臺的壽司師傅。

或許就是因為時間歲月換取的廚藝與自信而造就出了這份朔風凜凜的氣勢。

一般來說，想成為一位勝人一籌的壽司師傅，需要花上10年的時間來修練。

要擁有懂得辨識魚的優劣慧眼，並修得讓魚更美味的切割處理方式，還要懂得如何調整適當的水量來烹煮好吃的白米，在這麼嚴謹的壽司世界裏，猶如修行者般的壽司師傅磨鍊技巧換取自信與美味壽司，要成為一位壽司師傅，有很多不為人知的辛苦歷程。



結合「シャリ(Shari)」和「ネタ(Neta)」全看“握”的技術

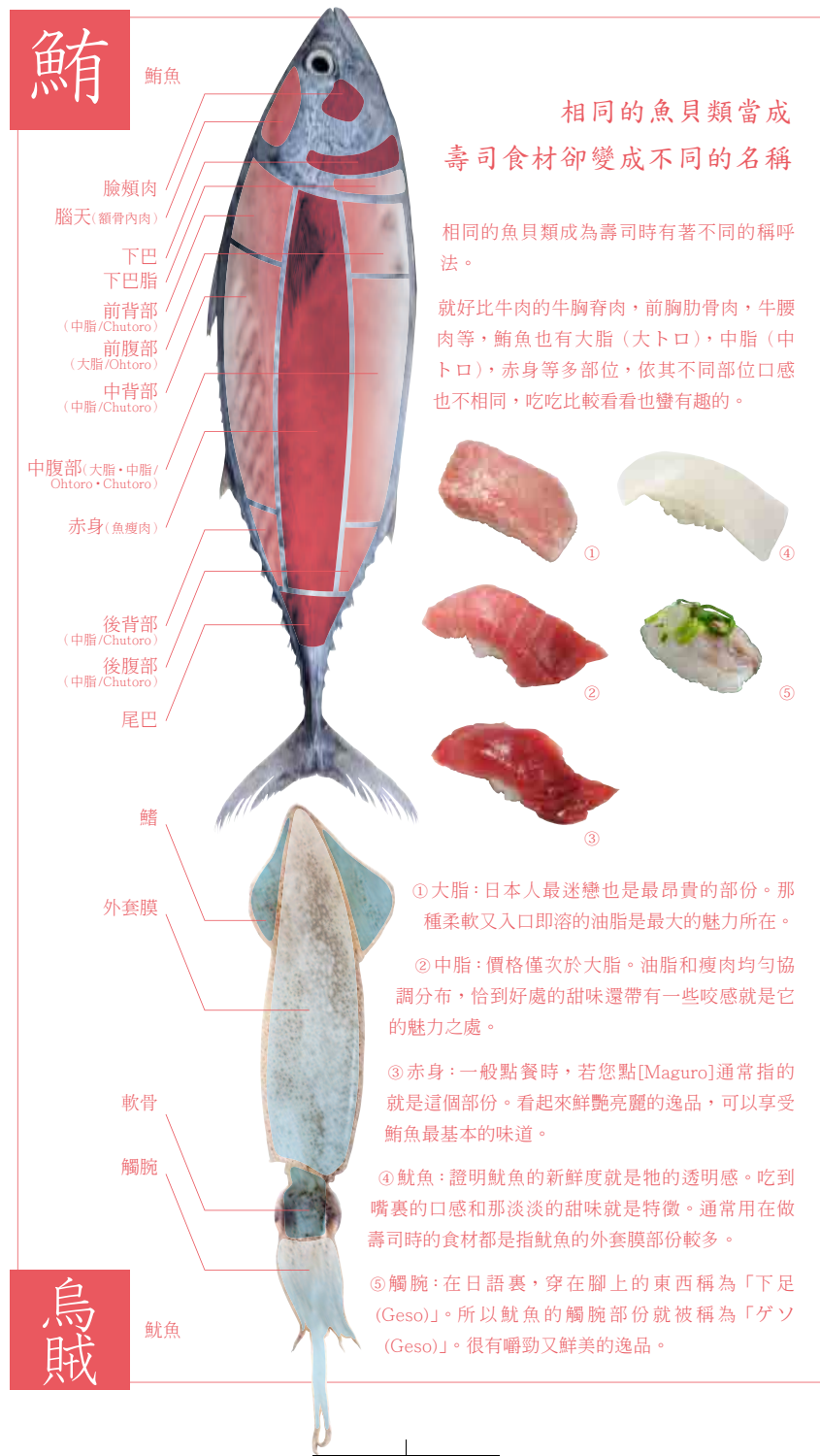
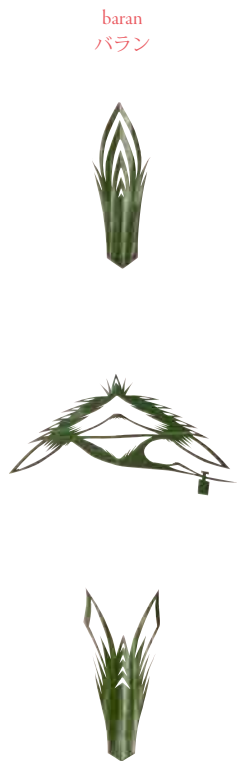
壽司是非常單純的料理。單純之中隱藏許多奧妙。

單純“握壽司”這個動作，也不能握的像「御飯團」那樣堅實，這樣到了口中就不會自然解散開來。希望放入口中就瞬間解散開來的話，在握壽司的時候「シャリ(Shari)/壽司飯」之間一定要有空隙，但隙縫太多的話，在拿起來的同時也會垮掉。放進嘴裏的同時在嘴裏自然解開來的握法，需要很微妙的握力，這些必定都是從經驗而來的。壽司飯會因為時間的經過，越變越硬，剛握好的狀態是最棒的品嚐時機。馬上吃最好吃。徒手就可以做出美味料理的也就是壽司師傅的專利，平時壽司師傅會小心的照料雙手，也非常注重清潔衛生。

握壽司的技術可以將「シャリ(Shari)」和「ネタ(Neta)/壽司料」協調的結合在一起，實現有深度的味道。如果有機會坐在料理吧臺前的話，不妨仔細觀察一下像魔法般的雙手，是如何變出令人品味無窮的味道。

讓壽司更顯豔麗的配角

バラン(Baran)就是放在容器中分隔區塊的東西。材質是用竹葉做的。日本的各式紋樣、龜和鶴、以及浮世畫般的美女圖也有，種類多樣化。就算再複雜的紋樣壽司師傅也是10幾分鐘就可以做出來。當然製作過程很少可以看到，但是它確實是提昇壽司光彩的重要配角也令人注目。



鮪

鮪魚

臉頰肉
腦天(鰓骨內肉)
下巴
下巴脂
前背部
(中脂/Chutoro)
前腹部
(大脂/Ohtoro)
中背部
(中脂/Chutoro)
中腹部(大脂・中脂/
Ohtoro・Chutoro)
赤身(魚瘦肉)

後背部
(中脂/Chutoro)
後腹部
(中脂/Chutoro)
尾巴

鰭

外套膜

軟骨

鰓腕

鮪魚

烏賊

相同的魚貝類當成壽司食材卻變成不同的名稱

相同的魚貝類成為壽司時有著不同的稱呼法。

就好比牛肉的牛胸脊肉，前胸肋骨肉，牛腰肉等，鮪魚也有大脂(大トロ)，中脂(中トロ)，赤身等多部位，依其不同部位口感也不相同，吃吃比較看看也蠻有趣的。

①大脂：日本人最迷戀也是最昂貴的部份。那種柔軟又入口即溶的油脂是最大的魅力所在。

②中脂：價格僅次於大脂。油脂和瘦肉均勻協調分布，恰到好處的甜味還帶有一些咬感就是它的魅力之處。

③赤身：一般點餐時，若您點[Maguro]通常指的就是這個部份。看起來鮮艷亮麗的逸品，可以享受鮪魚最基本的味道。

④魷魚：證明魷魚的新鮮度就是牠的透明感。吃到嘴裏的口感和那淡淡的甜味就是特徵。通常用在做壽司時的食材都是指魷魚的外套膜部份較多。

⑤觸腕：在日語裏，穿在腳上的東西稱為「下足(Geso)」。所以魷魚的觸腕部份就被稱為「ゲソ(Geso)」。很有嚼勁又鮮美的逸品。

春天

夏天



タイ

Tai 鯛魚 (5-6)



サヨリ

Sayori 針魚 (3-4)



赤イカ

Aka-ika 紅魷魚 (7-8)



アラ

Ara 鰯 (8-9)



在日本有一種相關語的說法稱鯛魚是「めでタイ (Medetai)=喜事魚」對大家而言是很有喜感的魚。口感清爽魚肉細嫩。請享受鯛魚的香味和甜美的味道。



銀色的色澤作成料理時將是美麗的一盤。清香的口味，有一種高貴的氣息，更讓人感覺到春天的到來。不但優雅，味道也有深度這都是針魚的特徵。



彎曲身體包起來的樣子



肉質較厚實，有濃濃的味覺享受。與其他的魷魚相比，價格也高但人氣更高。



越咬越有味道有嚼勁的魚種。美食家絕對必吃的壽司。

值得推薦的

季節性壽司食材



甘エビ

Ama-ebi 甜蝦 (9-10)



如同名字一般，濃濃的甜味柔軟的口感在口中散發。蝦肉的彈性和咬感讓人有種窩心的感覺，是金澤秋天美味的代名詞。



ノドグロ

Nodoguro 喉黑魚 (9-10)



非常建議您來到金澤一定要嚐的壽司食材。含有油脂的喉黑魚，口感清爽無腥味與豐富的油脂共存是嘗鮮的高級極品。

金澤市擁有日本流海潮的都市。的種類最適合享(產卵前的時「旬」，也是日本持的重點。到金您想品嚐壽司的選擇當季的「旬」

海寒流和暖流交春夏秋冬根據魚用的季節不同期)。稱之為飲食文化最被堅澤來旅行時，若話，誠心希望您食材來享用。



ブリ

Buri 鰻魚 (1-2)



冬天的鰻魚也被稱為寒鰻魚。濃厚的油脂和光鮮亮麗的魚肉那種鮮味會隨著油脂一起融合口中。是日本海冬天的代表作。



カニ

Kani 蟹 (12-1)



公蟹稱為加能蟹；母蟹稱為香箱蟹。公蟹吃起來又甜又鮮又有飽足感。母蟹則是帶有豐富的蟹卵味道濃厚鮮味十足。選擇要吃哪一個都是令人難取難捨的一環，如果可能兩樣都選兩樣都嚐最棒了。

秋天

冬天



オアイン (Oaiso)：結帳時用的說法。
例如：【オアインをお願いします。】【Oaiso de Onegai shimasu.】
中文：【請結帳。】
ごちそうさま (Gochisousama)：並非壽司專門用語，是一種日本風格的做法，當您離開店時穿越門簾的同時說的話，同時表達感謝之意。
例如：【ごちそうさまでした。】【Gochisousama deshita.】
中文：【謝謝您的款待。】

用手吃？還是用筷子吃？
基本上可以自由決定，用手吃壽司不容易掉容易一口吃掉，但請先確保手的清潔再享用。

ネタ (Neta)：除了海苔和飯以外，主要是以魚貝類為中心的壽司食材通稱。
例如：【今日の良い「ネタ」はなんですか？】
【Kyo no yoi [Neta] wa nan desuka?】
中文：【今天有甚麼好「食材」呢？】

大将 (Taisyō)：壽司師傅亦指壽司屋的主人。通常意志堅定始終不變的男人較多。

サビ (Sabi)：わさび (Wasabi) = 芥末的略稱。日本人總是喜歡把字改成略稱。
例如：【サビ抜きをお願いします。】
【Sabi nuki de Onegai Shimasu.】
中文：【請不要放芥末。】

シャリ (Shari)：用醋調味的白米飯。
語源來自佛教用語。

吃的更專精



壽司店裡有跟您平常聽到的日本語不太一樣，有獨特的語言存在。如果可以多少瞭解一些，或許可以讓您更享受在壽司屋用餐的樂趣。

點餐的方式：基本上想吃甚麼就點甚麼，如果想品嚐當季的“旬”食材或當地的道地食材的話，可以告訴壽司師傅您的預算，和您吃不習慣的東西，以「おまかせ (Omakase) / 由您決定」的說法點餐，壽司師傅會幫您選擇適當的食材為您配套，有當季的也有當天最新鮮的好東西，會一一出現在您的面前讓您享用。

おまかせ (Omakase)：希望享用壽司店裏最有名的招牌料理的意思。
例如：【今日は¥3000くらいで“おまかせ”をお願いします。】
【Kyo wa san zen yen de “Omakase” de Onegai Shimasu.】
中文：【今天請給我¥3000左右的師傅精選配餐。】

沾醬油的方式：如果壽司師傅已經用刷子沾醬油刷過的壽司，或是有沾上醬料的壽司，直接就可以吃了。其他的您只需讓壽司料沾一些些醬油就可以享用。如果軍艦卷用的醬油瓶有擺在桌上就可以使用那瓶醬油，或者用生薑沾上醬油刷在壽司上也可以。

軍艦卷 (Gunkan maki)：名字的由來是因為，シャリ (Shari) 和ネタ (Neta) 一起用海苔圍起來的樣子很像軍艦。
貫 (Kan)：壽司的單位。通常點一份壽司，會有兩貫壽司上桌。

ガリ (Gari)：放在壽司旁邊陪襯，用甜醋醃製過的生薑。取其吃的時候發出的聲音而命名。茶和ガリ (Gari) 屬於鹼性，含在シャリ (Shari) 裏的醋是酸性，功能是為了中和口中的味道。先人的智慧不是沒有道理的。

席：如果人數少的時候建議坐料理吧台。可以看見壽司師傅的手藝。如果不方便跪坐 Tatami 的人也建議坐這裡，因為是椅子比較輕鬆也可以愉快享用餐點。

居酒屋 Izakaya



通常如果沒有決定想吃甚麼料理，又只有一點點的預算，建議可以選擇到居酒屋。在居酒屋有各式料理以及飲料，可以有多樣化選擇，也可以小喝一杯。因為價錢標示清楚，可以依照自己的預算點菜。或幾個人一起吃之後再平均分攤，那麼也可以吃到許多的菜色了。

菜單如：有當地著名料理、一般大眾式燒烤、生魚片、蔬菜沙拉、烤一夜干魚、季節性的火鍋料理、以及茶泡飯、油炸物、醋物(醋類料理)、甜點等。飲料的種類也很豐富，有含酒精成份的飲料，如啤酒，日本清酒，燒酎，紅酒，調酒，威士忌等，當然也有不含酒精的飲料如茶及果汁，汽水。如果想嚐嚐當地釀造的清酒，記得找「地酒」這兩個字，總之，只要食物名稱當中有「地」這個字，也就是代表那是當地所產的食材，都比較有特色。

到了金澤的居酒屋，我推薦各位嚐試當地的料理，如『治部煮』(以芥末燉煮雞肉蔬菜的料理，是金澤的鄉土料理)、生魚片、能登牛料理、烤一夜干魚、生菜沙拉、海藻醋物(醋的料理)、芥末章魚(たこわさ)、炸烏賊腳(げその唐揚げ)、雞野菜鍋(とり野菜鍋、雞肉蔬菜的味噌火鍋)、海鮮醬油火鍋(いしる鍋，是以鹽醃製沙丁魚或烏賊做出來的醬油燉煮的湯頭)、醬菜(お漬け物)。

還有就是居酒屋必點的下酒小菜，和枝豆(毛豆)、炸雞軟骨、炸起司球、勾芡炸豆腐(揚げ出し豆腐)。

飲料也可以嘗試一下地酒、以及加賀棒茶或“Sour”(蒸留酒加橙柚類，葡萄果汁的調酒)。

居酒屋的菜單通常會依烹調方法分類，如：油炸類為“揚げ物”、燒烤炭烤類為“焼き物”、醋類料理為“酢物”、燉煮類料理為“煮物”、生菜沙拉為“サラダ”、甜點為“デザート”、酒類為“アルコール”、無酒精成份飲料為“ノンアルコール”等描述方法。

又因為日本的飲食文化裏，開場通常都會先來一個集體乾杯，所以一般在進入居酒屋之後，最先點的東西就是飲料，然後趁店員先去準備飲料給客人的同時，客人可以再仔細的閱覽菜單，並討論想吃的菜樣，等店員端上飲料後，再進行點菜。在點完菜後，桌面上也有飲料了，就可以先舉杯乾杯了。這就是日本的“とりあえず(先來個飲料)”文化！

其實在日本，雖然沒有像夜市一樣的路邊攤，但是也有一些新穎料理日漸增加猶如路邊攤料理，價格實惠，又不拘泥格調，講求好吃，迅速，真材實料，吃了還會想再吃的料理，不論男女老少都能輕易購買，最重要的是具有代表地方上特色美食的資格，在日本被稱為「B級美食（B級グルメ）」。

金沢カレー

[金澤咖哩]



金澤咖哩跟印度咖哩非常的不同，基本上咖哩醬是含獨家祕方，以多種咖哩粉與調味料配製而成，顏色很特別為黑茶色，不太辣但咖哩味卻很濃厚。

基本款在外觀上特徵是將咖哩醬淋到鋪有一面白飯的金屬容器上，而且要淹蓋整面白飯，為了清爽口感並搭配上高麗菜絲，飯的容量有分大/中/小可以自由選擇。然後在基本款以外可以依個人喜好要求添加炸豬排，炸雞排，炸蝦，炸小熟狗，水煮蛋，起司等。並會在炸好的豬雞排上淋上甜甜的醬油醬，讓炸的東西也能有單獨的口味，這是搭配金澤咖哩非常棒的吃法。

金澤咖哩還有一個特別的地方，就是它的“點餐制度”。一進店門就會發現入口處有“餐券販賣機”，投錢進去後看自己想要吃多少再來決定飯量，如果想要加料就選擇按下有加料的按鍵買餐券。到金澤咖哩店必須先購買餐券然後拿到配餐的地方交給店員，接著找個位置坐下來自己的餐點就會被送過來。基本上店內是採自助式形態，放在桌上的水可以自己倒來喝，福神漬（蘿蔔醃製的紅色醬菜）也是自由享用，但是吃完後的杯盤就也得自己收到架子上。如果你是大胃王，不妨嘗試一下盛有所有炸料的超級餐，作為旅行的記念。



「平價美食」

美食 B 級



筆者想跟大家介紹2樣金澤的B級美食。既好吃又可以填飽肚子，非常適合自由行旅遊的午餐呢。

ハントンライス

[白身魚奶香蛋包飯]



簡單的說它是蛋包飯的一種，在日本，蛋包飯只有在洋食店（也就是西餐店）才能吃得到。所以要吃這種“白身魚奶香蛋包飯（ハントンライス）”就要到洋食店吃囉。

約在1960年左右，金澤的廚師構思出這種以半熟的薄薄煎蛋餅來包住用蕃茄醬炒過的炒飯，然後在蛋包飯上擺上現炸的香酥白身魚，之後再淋上與白身魚非常相配的奶香醬，最後再淋上蕃茄醬就完成了這一道至今仍是金澤人的最愛，到金澤觀光的饕客必吃的一道B級美食料理。

蛋包飯它本身就很美味，再加上香濃的奶香醬與蕃茄醬的點綴，使得口感滑潤。再配上香酥的油炸白身魚，更添加了味覺的滿足感，輕輕鬆鬆的可以吃掉一盤。最近有一些店家也開始推出炸蝦奶香蛋包飯，可以依喜好自由選擇。

偷偷告訴你，那些店面看起來舊舊的洋食店做的白身魚奶香蛋包飯（ハントンライス）味道準沒錯。老店，就是等於長年被金澤人認同的老字號！



焼き鳥 Yakitori

「烤雞串」



烤雞串（焼き鳥），就是把雞肉或蔬菜，菇類串在竹籤上，放在木炭上燒烤後，一串一串提供給客人的料理，依其串數計費，也是串者的最愛。日本一般不常用動物內臟類做食材，但是在烤雞串店裏就可以吃得到，趁機補一下身體。而且，也很推薦給喜愛喝啤酒的朋友，日本的烤雞串店的每一樣串燒都是超級棒的下酒菜。

通常最常被點的雞串燒種類為：若鷄（生後3~5個月的雞，肉質軟）、雞皮（とり皮）、雞腿肉（とりもも）、蔥肉串（ねぎま）、雞翅（手羽先）、雞心（ハツ）、雞肝（レバー）、雞肫（砂肝）、雞絞肉串（つくね）、雞胸肉（ささみ）還有雞脖子（ネック）、雞屁股（ヒップ）等。

除了雞肉以外其他也有豬肉串或牛肉串。味道則分為只灑鹽巴的“塩味”以及沾特製烤肉醬的“たれ”兩種。

光吃肉也會膩，所以也可以點些蔬菜與菇類，如高麗菜（キャベツ）、洋蔥（玉葱）、小青椒（ししとう）、長蔥（ねぎ）、香菇（しいたけ）等。

烤雞串可以在“焼き鳥”專賣店或是在居酒屋享用，如果只有光吃串燒的時候，記得最後再點一道茶泡飯來填飽肚子喔！

おでん Oden

「關東煮」



日本的關東煮稱為『おでん（oden）』，發音跟台語的黑輪相似，但是在臺灣販賣的黑輪食材與日本的關東煮不太相同。

關東煮是先以柴魚片來燉湯頭，再以醬油調味。經過長時間的慢火燉煮，食材的精髓都會融入湯中，並互相渲染彼此食材，使得關東煮的每一樣食材味道清爽却回味無窮。也是冬天常出現在餐桌上的一道料理。因為燉煮後食材變軟，不需要咀嚼很久，也適合銀髮族或嬰幼兒食用。

日本關東煮常見的食材為：白蘿蔔（大根）、魚漿煉製品（竹輪、薩摩揚げ、牛蒡天）、茼蒿（こんにゃく）、油豆腐（厚揚げ）、雞蛋（たまご）、麻糬豆腐皮袋（巾着）、半平（はんぺん，白身魚肉的魚漿製品）、牛筋。

基本上關東煮是已經有味道了，但是依個人喜好可以沾黃芥末或辣椒粉食用。點菜時，店家都只會點一樣給一個，同一種類想要多點幾個的時候，要跟店家說明，不然就要點好多次。最棒的是，關東煮會放在吧台裏煮，讓客人也可以看得到，所以如果語言不通的話，只要用手指頭點出想要的東西，然後再用手指比數量也可以輕易點餐，價錢也是依個數計算，不用擔心吃得太貴！

料亭 Ryotei

「日式料理亭」



通常我們所知道的日本料理店應該是屬於“日式料理店”或提供日本料理的餐廳。在這裡要解釋的『日式料理亭』，並不屬於平價消費的餐廳，以往只允許有地位，有頭銜的人，如政治要員、企業金融界風雲兒等人物，藉此料理亭宴會重要人物，或商談機密之處。以往料理亭無內設廚房是由專門料理店提供最高級食材，而且使用的食器、室內裝飾品也都是具有優久歷史的傳統工藝品或美術品。而且在宴會的同時，也能邀請藝妓或邦樂到自己的房間表演，一切講求正統與格調。相對的當然收費昂貴，所以料理亭為了要能確實回收消費貨款，以往只收“一見客”，就是指熟悉的有信用的客人，新的客人還得要由熟客接見才能在料理亭消費。

日式料理亭的固定模式為，提供日本地道高級料理，日式建築，內設有日式庭園，用餐房間全為獨立式隔間，不用在意別的客人。而且房內也會有一小空間是作為藝妓表演用的。當然，藝妓並不歸屬於料理亭需要外聘，所以需要時得要事先預約。現在的日式料理亭亦有多處開放給一般客人使用，只要事先預約也可以享受最高級的款待。如今在日本只有京都與金澤尚存真正的藝妓，有機會不妨親身經歷看看。

Photo: Ryotei Tsubajin

割烹 Kappo

「單品料理店」



割烹，日語發音為(kappo)。「割」從字面上來看，“割”就是指拿刀來切或剖的動作。“烹”就是指以火來烹調燉煮的動作。因此可以很容易的聯想到廚師烹煮料理的一幕。或許你會覺得一般料理店還不都是一樣的動作，那麼割烹最大的特色在哪呢？

在割烹店裏一定會有一位廚師站在吧台裏隨時為客人烹煮料理。客人則是面對著廚師座在吧台前，可以直接與廚師對話。古早時，廚師是透過與客人對話，瞭解客人對吃的需求與嗜好，然後依據客人當天的身體狀況再拿當日批進來的新鮮食材，為客人烹煮最適合他的單品料理。烹煮料理的形態必須要非常的廣泛，如懷石料理，生魚片，天婦羅，下酒菜以及只有在當地才吃得到的鄉土料理等因應客人的要求提供各式單品料理。最近的割烹也有隔間式小房間，可以方便聚餐使用。因為割烹的廚師為了迎合饕客要求，料理手腕高超所以價格上也不會太便宜。但是如果想要吃道地的日本料理，應該到割烹才會覺得物超所值。

Photo: Kappo Kotaro



Step1 預約

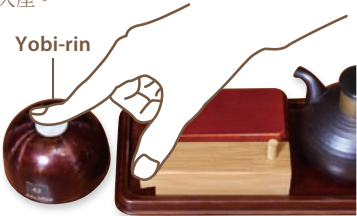
- 有些店家必須事先預約，您可以直接請飯店櫃臺的客服人員協助處理預約事宜。

Step2 從來店到入座

- 當服務人員前來為您帶位時，請告訴服務人員您的用餐人數。
- 如果您心中有期望的座位類型，也請您事先告知服務人員。所謂「Horigotatsu（暖桌）」，指的是一種塌塌米與座椅合而為一的座位類型。如果您不太習慣直接坐在塌塌米上，建議您選擇吧台、餐桌、暖桌等座位類型。
- 另外，若您選擇的用餐區域高於一般地面，請先脫鞋後再入座。

Step3 點餐

- 開始點餐時就要先出示折價券。若等到結帳時才出示，店家就有可能不接受您使用。
- 呼叫服務人員。如果桌面上設有服務按鈕，只要按下按鈕就可以呼叫服務人員。
- 如果店家所提供的菜單沒有您國家語言的版本，就請您利用圖片、簡單的「英文單字」或「手勢」來進行點餐。大部分的日本人都聽得懂簡單的英文單字。
- 菜單上也會有一些料理未標示價格。因為各種食材會根據「時令」的不同而有所價差，因此便無法在菜單上統一標價。為了不要在結帳時超出您的預算，建議您事先向服務人員確認價格。



Step4 結帳

- 請統一結帳。雖然套餐或拉麵等料理可以個別結帳，但在日本一般習慣以一組人為單位統一結帳。
- 有些店家可能不會開立收據。但如果您有特別要求，還是可以請服務人員告知點餐明細。

外國人也想了解的日本飲食文化



辛香料

哇沙米、辣椒、蔥、蘿蔔泥，不是添加的副菜，並非直接食用，通常作為主菜調味或拌在主菜中食用。

醬油

醬油與法國料理中的醬汁不一樣，不是用來享受醬汁原味，而是用來提引出食材風味。如果要品嚐生魚片，建議您沾一點點醬油再吃最美味。



開胃菜（小菜）

日本有些店家會在入座時收取座位費，這時就會端出一些小菜料理。

無限暢飲

在日本以居酒屋為主，通常都有「無限暢飲」機制。是一種在「時間內」幾款店家指定的飲料中，可以不斷追加飲料暢飲的機制。不過根據各店的規定不同，可能必須與套餐一起加點。當然也有些店家沒有這種機制，所以還是建議您最好事先進行確認。

免費招待

茶、水、濕紙巾皆為免費供應。不過，對於大量索取茶水、濕紙巾，或只喝茶水卻一直滯留於店裡的客人，店家的臉色可能就會不太好看。



請勿動手觸碰擺飾品。在金澤的店家中，常以高級擺飾品來為空間增添色彩。如果不小心弄壞，可能就會掃了這趟旅行的興致。

雖然並非不能談話，但希望能以不影響周遭客人的音量交談，大家一同好好享受美食。

拍攝照片時，請勿任意以鄰桌人物或他人的食物為背景，請尊重當地人的隱私權。

不須支付小費

日本的餐飲店並沒有收取小費的習慣。

如果您想藉由小費來表達心意的話，建議您可以換個方式，在要離開店家時說出「謝謝，感謝您的招待」等話語來傳達。對店家來說能聽到這樣的話，就已經足夠了。

美食店家資訊

從這一頁開始所要介紹的店家，都是能讓外國旅客感受到熱忱與溫暖的店家。
希望能讓您在金澤歡度最美好的用餐時光。

圖示名稱



壽司店



居酒屋(含串燒 / 關東煮等料理)



料亭(高級傳統日本料理店)



割烹(高級日本料理店)



餐廳(含西式料理 / 中式料理)



定食屋 食堂 / 蕎麥麵 烏龍麵



茶鋪



西式咖啡廳 / 日式咖啡廳



酒吧 / 俱樂部 / 夜店



禁煙



歡迎闔家前來



提供 Wi-Fi 無線上網服務



可提供素食餐點

VISA VISA 卡

MasterCard 萬事達卡

AMERICAN EXPRESS 美國運通卡

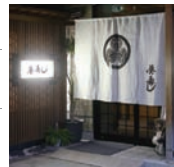
UnionPay 銀聯卡

JCB 卡

1 葵寿し 葵壽司



道地握壽司拼盤(9個):3,000 日圓



Phone : 076-221-8822 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市長田 1-5-46
Access: 距離 JR 金澤車站西口, 步行 8 分鐘
Hours: 11:00 ~ 23:00 (最後點餐時間 22:30)
Seats: 吧台、和室(榻榻米)、包廂
Closed: 週三
Language: 無
Price / Course: 用餐預算: 午間 3,000 日圓; 夜間 5,000 日圓 / 拼盤 1,400 日圓起、壽司筵席套餐(八道菜) 6,000 日圓(飲料另計)

順應季節、嚴選菜色，提供北陸時令美味的壽司屋，在店裡能感受到奢華感的氛圍。

消費達 3,000 日圓以上，就免費招待您一個握壽司(蝦、蟹、花枝、白肉魚，四選一)



2 あかめ寿司 Akame 壽司



「七夕握壽司」拼盤:2,000 日圓



Phone : 076-263-9787 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市本町 1-9-15
Access: 距離 JR 金澤車站西口, 步行 3 分鐘
Hours: 17:00 ~ 1:00 (最後點餐時間 0:30)
Seats: 吧台、和室(榻榻米)
Closed: 第 2、4 個週四
Language: 備有英文菜單
Price / Course: 平均單價: 3,000 日圓 / 壽司拼盤 1,200 日圓起 / 壽司筵席套餐 4,000 日圓起(生魚片、烤魚、茶碗蒸、天婦羅、壽司)

價格標示清楚易懂，是一家能讓人輕鬆入內用餐的壽司屋。

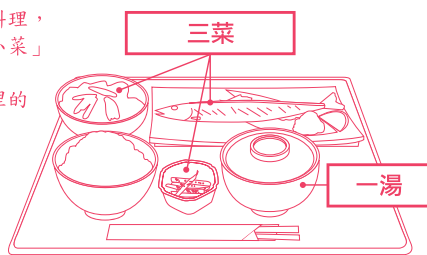
超值套餐 3,150 日圓(4 款料理: 烤魚、茶碗蒸、天婦羅、壽司)



美好旅行的豆知識

一汁三菜 學習日本料理的基礎。 三菜一湯

三菜一湯不是指高級日本料理，而是以「白飯、味增湯、小菜」組合而成的日本家常料理。三菜一湯可以說是日本料理的淬煉精髓。



3 一平鮎 一平鮎



握壽司組合:1,400 日圓



Phone : 076-261-8674 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市片町 1-5-29
Access: 距離片町 LABBRO 大樓前公車站, 步行 1 分鐘
Hours: 18:00 ~ 1:00
Seats: 吧台
Closed: 週日、國定假日
Language: 備有英文菜單、工作人員通曉英語
Price / Course: 平均單價: 2,000 日圓

店內設有單人吧台座位，任何人都能輕鬆入座。這是家已有 65 年經營歷史的老字號壽司屋，食材新鮮且價格公道。

無



4 金澤玉寿司 本店 金澤玉壽司總店



上等握壽司拼盤:2,200 日圓



Phone : 076-221-2644 Reservation: 須事先預約
Address: 金澤市片町 2-21-19
Access: 距離片町金剛 Pasion 大樓前公車站, 步行 5 分鐘
Hours: 17:00 ~ 第二天 2:00 (週五、六的第二天 2:30, 國定假日 24:00)
Seats: 吧台、和室(榻榻米)、包廂、暖桌
Closed: 週日(遇到週一彈性放假日, 店內公休)
Language: 備有英文菜單
Price / Course: 平均單價: 8,000 日圓(用餐) / 套餐 5,250 日圓起、無限暢飲 2,500 日圓(用餐人數均須為兩人以上)

吧台以能舞台為靈感設計而成，歡迎您在這裡來一場鮮魚與高超握壽司技術的美食饗宴！樓上還提供個別的用餐包廂喔！

無

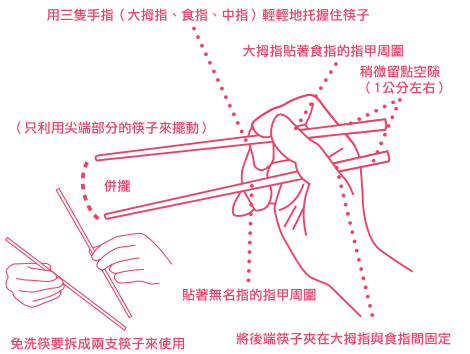


美好旅行的豆知識

成為日本通的第一步

筷子的用法 箸の使い方

免洗筷為一體成型，您必須先把它拆開成二支筷子後再使用。拆開之後，就成為一雙您印象中的筷子啦！請您先將筷子的拿法書寫下來，然後挑戰一次看看！



5 八兆屋 金沢駅前店
八兆屋金沢駅前店



郷土料理套餐



Phone : 076-223-1184 Reservation: 若為週末, 建議先預約
Address: 金澤市本町 2-15-1PORTE 金澤 B1 樓
Access: 距離 JR 金澤車站, 步行 3 分鐘
Hours: 11:00 ~ 24:00 (最後點餐時間 23:00)
Seats: 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、暖桌
Closed: 全年營業
Language: 備有英文菜單
Price / Course: 午間: 1,000 日圓 ~ 2,000 日圓、夜間: 3,000 日圓 ~ 4,000 日圓 / 套餐 2,625 日圓起、無限暢飲 1,890 日圓

能享受在地美酒佳釀與手作料理的和風居酒屋, 全店採用暖桌座位, 讓您在度過悠閒時光。

夜間九折優惠



6 醍庵
醍庵



水滸悦膳: 2,000 日圓



Phone : 076-263-5858 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市堀川町 4-1 中央大樓 (Central Building) B1 樓、1 樓
Access: 距離 JR 金澤車站, 步行 3 分鐘
Hours: 17:00 ~ 24:00 (最後點餐時間 23:00)
Seats: 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed: 全年營業
Language: 備有英文菜單
Price / Course: 平均單價: 3,500 日圓、套餐 1,200 日圓起 / 無限暢飲 1,500 日圓

這是一家任何人都能輕鬆入內用餐的居酒屋, 提供鮮度滿點的食材, 能讓您品嚐滿滿的道地風味。

免費招待每人一杯飲品



7 座いっく
座 Ikku



Phone : 076-224-1919 Reservation: 須事先預約
Address: 金澤市武藏町 16-48
Access: 距離武藏町公車站, 步行 1 分鐘
Hours: 17:00 ~ 24:00 (最後點餐時間: 餐點 22:30、飲品 23:00)
Seats: 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed: 週日 (連假的最後一天為國定假日時, 店內公休)
Language: 備有英文、中文菜單
Price / Course: 平均單價: 3,500 日圓 ~ 4,000 日圓、套餐 2,800 日圓起 / 套餐料理無限暢飲 1,500 日圓

從近江町市場步行 3 分鐘就可抵達居酒屋。店老闆每天都從市場採購新鮮食材, 就是希望能做出傳遞時令風味的美食料理。

免費招待一份小菜



8 鳥珍や 片町店
鳥珍屋片町店



金澤雞燒



Phone : 076-231-5959 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市片町 2-1-14
Access: 距離香林坊 109 大樓前公車站, 步行 3 分鐘
Hours: 17:00 ~ 2:00 (最後點餐時間 1:00)
Seats: 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed: 週日
Language: 備有英文菜單
Price / Course: 平均單價: 2,500 日圓 (含飲料) / 名產三味套餐 (兩小時無限暢飲) 5,250 日圓

店內提供使用日本國產土雞等新鮮食材所製成的極品雞肉料理、風味十足的酒藏佳釀, 相信能滿足您的味蕾。

免費招待每人一隻金澤翅燒



9 ヒロサカ亭
HIROSAKA 亭



季令天婦羅拼盤



Phone : 076-223-8422 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市片町 2-31-32
Access: 距離片町中央通路公車站, 步行 2 分鐘
Hours: 17:30 ~ 23:00 (最後點餐時間)
Seats: 餐桌、吧台、包廂
Closed: 週日
Language: 備有英文菜單、工作人員通曉英語
Price / Course: 平均單價: 3,000 日圓 / 套餐 (六道菜) 2,000 日圓起

店老闆說得一口流利英文, 是家能讓外國旅客感到親切自在的居酒屋。也能讓您在愉悅的氛圍中好好享受美食。

九折優惠 (限使用一次)



10 いたる 本店
Itaru 總店



推薦郷土料理: 一份 700 日圓起



Phone : 076-221-4194 Reservation: 不需要預約
Address: 金澤市柿木畠 3-8
Access: 距離香林坊公車站, 步行 5 分鐘
Hours: 17:30 ~ 23:30 (最後點餐時間 23:00)
Seats: 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed: 週日 (遇到週日、週一連休時, 僅週一公休)
Language: 備有英文、韓文、中文 (簡&繁) 菜單
Price / Course: 平均單價: 4,000 日圓 ~ 5,000 日圓 / 套餐 3,000 日圓起 / 無限暢飲 1,500 日圓 (用餐人數均須為 4 人以上)

這是一家明亮又有活力的店, 提供多種新鮮海產料理, 更蒐羅為數眾多能搭配料理的日本酒 (純米酒)。

免費招待一份北陸珍珠組料理



11 金澤町家料亭 壽屋 金澤町家料亭壽屋



Phone : 076-231-6245 Reservation: 透過住宿飯店代辦預約
Address : 金澤市尾張町 2-4-13
Access : 距離武藏辻公車站, 步行 5 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:00 (最後點餐時間 13:30), 18:00 ~ 22:00 (最後點餐時間 19:30)
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 不固定公休日
Language : 無, 部分工作人員通曉英語
Price / Course : 午間套餐: 4,725 日圓起、夜間筵席料理: 8,400 日圓起 (飲料另計)

Phone : 076-231-6245 Reservation: 透過住宿飯店代辦預約
Address : 金澤市尾張町 2-4-13
Access : 距離武藏辻公車站, 步行 5 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:00 (最後點餐時間 13:30), 18:00 ~ 22:00 (最後點餐時間 19:30)
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 不固定公休日
Language : 無, 部分工作人員通曉英語
Price / Course : 午間套餐: 4,725 日圓起、夜間筵席料理: 8,400 日圓起 (飲料另計)



這是家歷史長達 150 年, 且為金澤市指定文化財建築商家的高級日本料理老店。

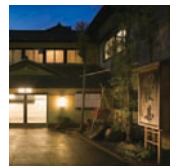


12 つば甚 鍋屋 鍋屋



Phone : 076-241-2181 Reservation: 透過住宿飯店代辦預約
Address : 金澤市寺町 5-1-8
Access : 距離片町搭乘計程車 2 分鐘
Hours : 11:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 21:00
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 無固定公休日 (跨年 12/26 ~ 1/2 公休)
Language : 工作人員通曉英語
Price / Course : 筵席料理: 午間套餐 10,500 日圓起、夜間套餐 21,000 日圓起 (飲料另計)

Phone : 076-241-2181 Reservation: 透過住宿飯店代辦預約
Address : 金澤市寺町 5-1-8
Access : 距離片町搭乘計程車 2 分鐘
Hours : 11:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 21:00
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 無固定公休日 (跨年 12/26 ~ 1/2 公休)
Language : 工作人員通曉英語
Price / Course : 筵席料理: 午間套餐 10,500 日圓起、夜間套餐 21,000 日圓起 (飲料另計)



創立於 1752 年, 是金澤代表性的高級日本料理老店, 迄今不知有多少國內外知名人士慕名來訪。



13 兼六園三芳庵 兼六園 三芳庵



Phone : 076-221-0127 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市兼六町 1-11
Access : 緊鄰兼六園蓮池門
Hours : 9:00 ~ (午餐: 11:00 ~ 14:30 晚餐: 10 名以上須預約)
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 週三 (本店採預約制, 因此可能會提前或後延)
Language : 無
Price / Course : 抹茶 550 日圓 (附上等和菓子) 夕顏便當 1,575 日圓起 / 晚間 6,000 日圓起

Phone : 076-221-0127 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市兼六町 1-11
Access : 緊鄰兼六園蓮池門
Hours : 9:00 ~ (午餐: 11:00 ~ 14:30 晚餐: 10 名以上須預約)
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 週三 (本店採預約制, 因此可能會提前或後延)
Language : 無
Price / Course : 抹茶 550 日圓 (附上等和菓子) 夕顏便當 1,575 日圓起 / 晚間 6,000 日圓起



創立於 1875 年, 位於兼六園的蓮池畔。在翠濤潺潺的水聲伴奏下, 您可以一邊眺望四季分明的優美景致, 一邊享受抹茶與加賀料理。



14 居酒屋割烹 田村 居酒屋割烹 田村



Phone : 076-222-0517 Reservation: 透過住宿飯店代辦預約
Address : 金澤市並木町 2-18
Access : 距離橋場町公車站, 步行 3 分鐘
Hours : 12:00 ~ 14:30 (須預約), 17:00 ~ 22:30
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂、暖桌
Closed : 不固定公休日
Language : 備有英文、中文菜單、工作人員通曉英語
Price / Course : 平均單價: 午間 3,000 日圓、夜間 4,000 日圓 / 兩小時吃到飽及無限暢飲 5,000 日圓

Phone : 076-222-0517 Reservation: 透過住宿飯店代辦預約
Address : 金澤市並木町 2-18
Access : 距離橋場町公車站, 步行 3 分鐘
Hours : 12:00 ~ 14:30 (須預約), 17:00 ~ 22:30
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂、暖桌
Closed : 不固定公休日
Language : 備有英文、中文菜單、工作人員通曉英語
Price / Course : 平均單價: 午間 3,000 日圓、夜間 4,000 日圓 / 兩小時吃到飽及無限暢飲 5,000 日圓



位於金澤熱門拍攝景點的「梅之橋」橋畔。日本國內知名人士經常前來用餐, 推薦您品嚐鰻魚壽司與原味「田村烏龍麵」。



15 魚半 魚半



Phone : 076-222-2288 Reservation: 不需要預約
Address : 金澤市香林坊 2-12-15
Access : 距離香林坊公車站, 步行 5 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:00, 16:00 ~ 22:00
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 週三
Language : 無
Price / Course : 平均單價: 5,000 日圓 / 套餐 3,480 日圓起

Phone : 076-222-2288 Reservation: 不需要預約
Address : 金澤市香林坊 2-12-15
Access : 距離香林坊公車站, 步行 5 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:00, 16:00 ~ 22:00
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 週三
Language : 無
Price / Course : 平均單價: 5,000 日圓 / 套餐 3,480 日圓起



這是家洋溢著友善氣氛的居酒屋, 提供您新鮮的金澤季令料理。

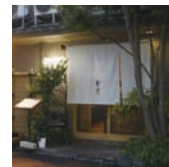


16 割烹 むら井 割烹料理 村井



Phone : 076-265-6555 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市香林坊 2-12-15
Access : 距離香林坊公車站, 步行 3 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:00 (最後點餐時間), 16:00 ~ 22:30 (最後點餐時間 22:00)
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 無固定公休日 (年初除外)
Language : 備有英文、中文菜單
Price / Course : 平均單價: 7,500 日圓 / 套餐 5,000 日圓 ~ 15,000 日圓

Phone : 076-265-6555 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市香林坊 2-12-15
Access : 距離香林坊公車站, 步行 3 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:00 (最後點餐時間), 16:00 ~ 22:30 (最後點餐時間 22:00)
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 無固定公休日 (年初除外)
Language : 備有英文、中文菜單
Price / Course : 平均單價: 7,500 日圓 / 套餐 5,000 日圓 ~ 15,000 日圓



我們的料理師傅重視季節性、真心與同理心, 賦予每道佳餚不同的靈魂感受。



17 菊よし さか井
Kikuyoshi Sakai



Phone : 076-262-8131 Reservation: 不需要預約
Address : 金澤市長町 2-1-1
Access : 距離香林坊大和商場, 步行 10 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:30, 17:30 ~ 23:00
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)
Closed : 不固定公休日
Language : 無
Price / Course : 午間: 午餐 1,575 日圓起、筵席料理 3,675 日圓 / 夜間: 套餐 4,500 日圓 ~ 10,000 日圓

店內的金澤鄉土料理與時令海鮮料理都很美味, 另外還提供套餐式料理。

免費招待一份小菜



18 割烹たけし
割烹料理 TAKESHI



Phone : 076-234-2121 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市片町 2-32-4
Access : 距離片町 LABBRO 大樓前公車站, 步行 7 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:30 (須於一天前預約), 17:00 ~ 23:00
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂、暖桌
Closed : 週日 (連假時照常營業)
Language : 工作人員通曉英語
Price / Course : 平均單價: 6,000 日圓 ~ 8,000 日圓、套餐 4,300 日圓起

備有吧台、餐桌、暖桌等座位類型包廂, 能讓您輕鬆擁有用餐的歡樂時光。

無限暢飲: 1,600 日圓



19 小太郎
小太郎



Phone : 076-221-4056 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市片町 2-30-12
Access : 距離片町金劇 Pasion 大樓前公車站, 步行 5 分鐘
Hours : 16:00 ~ 23:00
Seats : 吧台、和室 (榻榻米)、包廂 (全室為暖桌)
Closed : 週日 (12/30 之前均照常營業)
Language : 無
Price / Course : 平均單價: 7,000 日圓 / 壽喜燒・涮涮鍋套餐 5,000 日圓起、火鍋料理單點 3,700 日圓

選用金澤天然的料理食材製成的鍋料理及筵席料理, 是我們小太郎才有的獨家風味。另外還供應涮涮鍋、壽喜燒等料理。

以每一組人為單位, 免費招待一份水果



20 ステーキ かた瀬
STEAK 片瀬



Phone : 076-222-1129 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市昭和町 14-2

Access : 距離 JR 金澤車站, 步行 3 分鐘
Hours : 11:00 ~ 13:30 (最後點餐時間), 17:00 ~ 21:00 (最後點餐時間)
Seats : 吧台、暖桌
Closed : 週一
Language : 備有英文菜單
Price / Course : 平均單價: 午間: 1,500 日圓、夜間: 7,000 日圓 / 套餐中午: 1,260 日圓 ~ 3,000 日圓、夜間: 3,500 日圓 ~ 9,000 日圓

在店內日式暖桌座位的鐵板燒吧台前, 用筷子來品嚐牛排滋味。我們的魅力在於食材的選用, 並堅持製作保有天然風味的料理。

免費招待一杯飲品 (小杯生啤酒)



21 レストラン 自由軒
餐廳 自由軒



Phone : 076-252-1996 Reservation: 不需要預約
Address : 金澤市東山 1-6-6
Access :
Hours : 11:30 ~ 15:00, 17:00 ~ 21:30
Seats : 吧台、和室 (榻榻米)
Closed : 週二、第 3 個週一
Language : 備有英文菜單
Price / Course : 平均單價: 1,000 日圓 / 盤組簡餐 995 日圓

我們是創立於 1909 年東茶屋街的西洋料理老店, 亦提供外帶服務。

免費招待餐後咖啡



22 四季のテーブル
四季之餐桌



Phone : 076-265-6155 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市長町 1-1-17 青木烹飪學校 1 樓
Access : 長町武家屋敷金澤市老舖紀念館前
Hours : 11:00 ~ 21:30 (最後點餐時間 20:30)
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)
Closed : 週三 (若週三為國定假日, 則星期四公休)
Language : 備有英文菜單
Price / Course : 午間: 治部煮并膳簡餐 1,100 日圓起、四季美膳簡餐 2,100 日圓; 夜間: 四季美膳簡餐 3,700 日圓起

店面開設於長町武家宅邸, 是石川縣鄉土料理研究家——青木悦子女士的店。以「您的另一個專屬餐桌」為主題, 讓您在店裡愉悅地享用金澤料理。

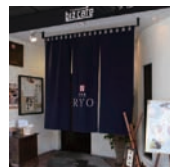
免費招待每人一杯咖啡或紅茶



23 洋食屋 RYO



金澤炸蝦蛋包飯：1,380 日圓



Phone : 076-261-2177 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市片町 2-2-9
Access : 距離片町 LABBRO 大樓前公車站，步行 1 分鐘
Hours : 11:30 ~ 15:00, 17:00 ~ 22:00
Seats : 餐桌、吧台
Closed : 週三
Language : 備有英文菜單，部分工作人員通曉英語
Price / Course : 平均單價：1,000 日圓 ~ 3,000 日圓 / 套餐 3,500 日圓 ~ 5,000 日圓

在這家店能品嚐從昭和時代算起，擁有 50 年供應歷史的主廚漢堡，以及金澤名產白身魚奶香蛋包飯。

免費招待每人一杯餐後咖啡



24 ステーキハウス なかむら



Phone : 076-221-0067 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市十三間町 81 SAISEI81 大廈 1 樓
Access : 距離片町金劇 Pasion 大樓前公車站，步行 3 分鐘
Hours : 17:00 ~ 第二天 3:00 (最後點餐時間第二天 2:00) , 假日 17:00 ~ 22:00 (最後點餐時間 21:30)
Seats : 吧台
Closed : 週日、國定假日的週一
Language : 備有英文、中文 (簡) 簡易菜單
Price / Course : 平均單價：10,000 日圓 (含飲料) / 6 道菜套餐 5,800 日圓起

這是位於片町靜謐一隅的店家。以炭火燒烤出能登黑毛和牛、國產牛的正宗牛排滋味，搭配嚴選的紅酒一同享用，能創造出無窮食趣。

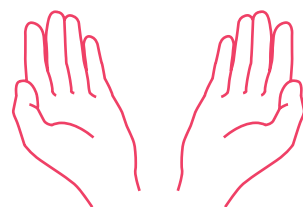
免費招待每人一杯飲品



美好旅行的豆知識

整趟旅行是否完美，取決於旅途結束時要有個美好的結尾。
日本的儀式——

愛的鼓掌



在居酒屋等地方舉辦的「餐會」結束時，全體出席人員可能會一同有節拍地鼓掌。這是日本的一種風俗習慣，稱做「一本締（愛的鼓掌）」，是慶賀餐會順利結束的儀式。在愉悅餐會的尾聲，試著拍手鼓掌看看吧！

一般鼓掌流程

1. 請伸出您的雙手
2. 在「伊呦～」的吆喝聲後，大家一起拍手
3. 一起喊出「謝謝」然後再拍手

25 鰻鮓と釜ごはん『福わ家』



Phone : 076-264-8780 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市彦三町 1-9-31
Access : 距離金澤 FLAT 巴士 (此花線) 彦三丁目站 1 分鐘
Hours : 11:30 ~ 14:30 (最後點餐時間) , 17:00 ~ 21:00 (最後點餐時間) , 週六、日、國定假日 11:00 ~ 21:00
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 週三
Language : 無
Price / Course : 午間：980 日圓起；夜間：1,800 日圓起 / 均為套餐料理 鰻鮓鍋 1,600 日圓起 釜飯 1,900 日圓起

這是家能盡情品味抹茶 鰻鮓麵或釜飯套餐料理的店。不論是麵條或醬汁，均為店家親手調製。

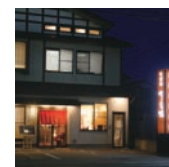
免費招待每人一份小菜



26 さくら坂・食酒庵



定食 (附麵) : 880 日圓，另加贈天婦羅



Phone : 076-243-6556 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市寺町 3-2-24
Access : 於平和町線寺町 3 丁目下車
Hours : 11:30 ~ 15:00 (最後點餐時間 14:30) , 17:30 ~ 22:30 (最後點餐時間 22:00)
Seats : 餐桌、吧台、和室 (榻榻米)、包廂
Closed : 週一
Language : 無
Price / Course : 午間：1,000 日圓；夜間：2,500 日圓 / 午間：每日簡餐 880 日圓起；夜間：套餐 3,000 日圓起

店內不僅提供蕎麥麵、烏龍麵，另外還供應天婦羅及蓋飯等多種料理。午餐菜色豐富多元，一到夜晚則能享受和風居酒屋的美酒佳餚。

免費招待無酒精啤酒或小杯生啤酒



美好旅行的豆知識

以下為金澤的方言。
只要說出這個詞，
您也能成為金澤人。

ANYATO

あんやと

這是石川地區的獨特方言，意指「謝謝」。
若您想對在金澤遇到的人們傳達感謝之意時，試著說出「ANYATO」吧！當地人可能瞬間會有點錯愕，但卻會馬上向您展露笑容喲！



27 茶屋 見城亭
茶屋 見城亭



紅豆麻糬組合：450 日圓



Phone : 076-263-7141 Reservation: 不需要預約
Address : 金澤市兼六町 1-19
Access : 近兼六園桂坂入口
Hours : 9:00 ~ 18:00 (冬期 17:00) 10:30 ~ 15:00 (用餐)
Seats : 餐桌、和室 (榻榻米)
Closed : 全年營業
Language: 無
Price / Course: 午間簡餐: 1,575 日圓起

這家店位於兼六園旁的茶店路上，能讓您一邊眺望金澤城，一邊享受著用餐與品嚐甜點的樂趣。



金箔霜淇淋折價 100 日圓



28 カフェ アルコディカンパニョ
Caffe Arco di Campagne



Phone : 076-223-7333 Reservation: 須事先預約
Address : 金澤市片町 1-3-21 PREGO 通路
Access : 距離片町 LABBRO 大樓前公車站，步行 3 分鐘
Hours : 11:00 ~ 23:00 (最後點餐時間 22:00)，週五、六、
國定假日前 11:00 ~ 24:00 (最後點餐時間 23:00)
Seats : 餐桌、吧台、包廂
Closed : 全年營業
Language: 僅夜間備有英文
Price / Course: 平均單價: 2,500 日圓 / 全 12 道菜套餐 (兩小時無
限暢飲) 3,500 日圓起，一小時無限暢飲 800 日圓
起

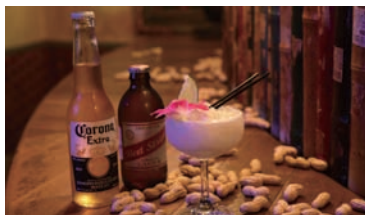
來到金澤，您也能品嚐專業咖啡師所調製的正統義式濃縮咖啡與卡布奇諾咖啡。主廚的特製披薩與義大利麵，充滿迷人的魅力。



免費招待您餐用小甜點



29 POLEPOLE
POLEPOLE



Phone : 076-262-6510 Reservation: 不需要預約
Address : 金澤市片町 2-31-30 SOSHIARUREJYAKUBIRU 1 樓
Access : 距離片町中央通路公車站，步行 2 分鐘
Hours : 19:00 ~ 5:00
Seats : 餐桌、吧台
Closed : 全年營業
Language: 備有英文菜單、工作人員通曉英語
Price / Course: 平均單價: 2,000 日圓

以北陸為發源地的雷鬼音樂酒吧，三年前榮獲《米其林指南 (英文 / 法文版)》刊登報導，至此以來各國旅客絡繹不絕。



第二杯免費續飲



住在金澤的外國住民所選出的金澤名勝。

觀光資訊的內容全都是由居住在石川縣的外國住民，所選出與推薦的觀光景點。
美食是愉悅回憶與美好體驗所不可缺少的一部分。
歡迎您於用餐前蒞臨走訪參觀！

近江町市場

近江町市場是金澤最有活氣的市民市場。
這裡卻是一個不平凡的市場。因為從江戸時代開始到現在約280年，金澤的飲食文化可說是源由此地而延續下來。
從金澤臨海捕獲來的新鮮魚貝類，琳琅滿目的擺在攤位上，加上在店頭大聲叫賣的店員，都讓人震撼。
當然，也有賣各式各樣料理的店家，也有可以邊走邊吃的小吃，都可以享受一下也不錯。

MAP C-3



金澤21世紀美術館

位於金澤市中心位置的美術館，專門蒐集世界各地的現代美術品展示。不但可以用眼睛欣賞，也可以實際參與體驗，是世界上最先進的美術館。內設獨家商品專賣店，也是這裡的魅力之一。

MAP C-2



兼六園

被名列在日本三大庭園之一的兼六園，是來到金澤的必經之地。這個庭園如果只是從一個角度來欣賞的話，就太可惜了，建議用散步的方式遊走庭園的每一個地方，從各個不同的角度來欣賞它的面貌，兼六園的造景方式就是為了讓人有多重觀感的設計。最適合拍照的地點是「琴柱燈籠」。在這個景點拍照已經成了來到金澤旅行的正字標記。

MAP C-1



金澤城公園

金澤城是為了讓君王居住而建造的城堡，戰爭的時候亦可成為抗戰用的堡壘。

五十間長屋就是運用當時的建造技法重現了消失的部份。在建築物當中依然存留著當時武士們用來落石或發射鐵炮的洞口。在這裡依然可以感受到金澤武士們的氣息。

MAP C-2



ひがし茶屋街



東茶屋街

百萬石城下町的東山茶屋街是享受文藝、雅趣的地方。仍然還有很多全國罕見建築風格的町屋留存在這個區域裏。黃昏時刻，燈籠一亮依舊點明茶屋街的街道，從茶屋裏傳出來的聲音是三味線和太鼓的演奏。如果幸運的話，或許還會偶然與藝妓相遇。

MAP B-1



「黃金的都市」

金澤市所生產金箔的產量佔日本全國的99%。

使用金箔的除了傳統工藝以外，還有摻入金箔的美容用品，以及製作金箔的工序中打製出來的吸油面紙等等，很多都是人氣的伴手禮。在食品的部份，也有很多在值得慶祝的宴席上，使用的金箔料理。都是金澤人熟知的一切。價格方面有昂貴的也有便宜的，隨著您的預算有多重選擇，非常值得推薦



讓用餐更顯高貴華麗的金箔漆筷

金箔的光輝
讓金澤的回憶
湧上心頭

金

金澤市立安江金箔工藝館

展示有關金箔歷史以及美術品。
開館時間：上午9點30分～下午5點
門票：普通 ¥300
金澤市東山1丁目3-10
TEL:076-251-8950

MAP B-1

金箔屋さくだ(Sakuda)茶屋町店

化妝品，食品等等樣樣都有。
開館時間：上午9點～下午6點
金澤市東山1丁目3-40
TEL:076-251-8955

MAP B-1



使用純金箔製造的化妝品。可讓人享受金碧輝煌高貴的氣息。

智慧型手機的專用網站， 也有金澤美食店家的 介紹資訊。

這本旅遊指南介紹的美食店家資訊，也同步刊載於智慧型手機的專用網站上。若想更深入瞭解這本旅遊指南介紹的美食店家資訊，您可以利用手機的QR碼掃描後，就會顯示該店家周邊詳細地圖的連結。應該能讓您在前往店家的旅途途中，增添一點樂趣。

主要功能與注意事項

- 這個網站提供美食店家介紹與地圖、公共無線網路、國際ATM提款機的設置場所。
- 這個網站目前僅提供英文版本。
- 若要掃描QR碼，必須下載相關的應用程式。

omotenashi-
kanazawa.com

2013年2月正式發布。



QR Code is registered trademark of DENSO WAVE INCORPORATED.

歡迎使用 優惠折價券！

折價券的使用方法

OMOTENASHI COUPON

這份折價券所提供的獨家優惠，蘊含著金澤各美食店家歡迎您蒞臨的心意！為了讓您與自助旅客都能擁有一趟充實又美好的旅程，我們將更進一步地推出多國語言版本的菜單，期盼能提升整體服務品質。不論午餐或晚餐，都歡迎您多加利用折價券。

使用流程

- step 1** 在您使用折價券之前，請先回答幾項簡單的問題。
- step 2** 請於美食店家的資訊頁面上，事先確認是否有標記可以使用優惠折價券的圖示記號。
- step 3** 請在點餐前就要先出示折價券。若等到結帳時才出示，店家就有可能不提供您一些優惠。敬請多加留意。

在您使用優惠折價券之前，請先協助回答下方問卷。

國籍：Taiwan

來店人數：2

用餐時機：
午餐 / 下午茶 / 晚餐

使用期限 2013 年 11 月 30 日



有提供獨家優惠

在您使用優惠折價券之前，請先協助回答下方問卷。

國籍：

來店人數：

用餐時機：

午餐 / 下午茶 / 晚餐

使用期限 2013 年 11 月 30 日

在您使用優惠折價券之前，請先協助回答下方問卷。

國籍：

來店人數：

用餐時機：

午餐 / 下午茶 / 晚餐

使用期限 2013 年 11 月 30 日

在您使用優惠折價券之前，請先協助回答下方問卷。

國籍：

來店人數：

用餐時機：

午餐 / 下午茶 / 晚餐

使用期限 2013 年 11 月 30 日