

雅の中で触れる城下町のかおり。

百万石風情も届ける金沢名産。



二階のお部屋からは、華麗荘厳な石川門を眺めることができます。季節それぞれに違う表情はまさに百万石そのものといえるでしょう。



■九谷焼

■金箔

春は桜、夏は菖蒲、秋は紅葉、冬は雪見――。

名勝兼六園ならではの四季折々の美しさを愛でながらゆつくりとお食事とお土産のお品選びをしていただける小粋で上品なお食事処・お土産処「堤亭」。九谷焼・友禅・金箔・芸芸などの加賀工芸品も、また、いかにも古都金沢らしい、味わい豊かな珍味、雅な銘菓の数々を店内でゆつくりとお選びいただけます。



■金沢銘菓



■加賀友禅



※兼六園周辺は矢印に一方通行で駐車禁止ですが堤亭前のバスの乗降は年中規制に関係なく可能です。



【堤亭】

〒920-0808

金沢市兼六町1-15

TEL(076)221-2287

FAX(076)223-0000

収容人員／250名様

(お座敷220)

営業時間／8:15～17:00

駐車場／県営有料

(バス70台、乗用車350台)

開園時間／3月1日～10月15日

7:00～18:00

10月16日～2月28日

8:00～16:30

特別名勝兼六園

# 堤亭

つつみてい



●お食事 ●金沢の名産品 ●園内のご案内



# 御献立料金表

《料金は消費税別》

## ◆金沢料理

◎加賀藩・・・3,500円

鯛の唐蒸し、お造り、治部煮、酢の物、 付出し、八寸、蒸し物、ご飯、味噌汁、香の物、フルーツ

◎百万石・・・3,000円

鯛の唐蒸し、お造り、治部煮、酢の物、付出し、八寸、ご飯、味噌汁、香の物、フルーツ

## ◆治部鍋料理

◎琴路（ことじ）・・・2,500円

お造り、治部煮、ぶり大根、八寸、酢の物、付出し、そば、ご飯、味噌汁、香の物、フルーツ

◎水泉（すいせん）・・・2,000円

お造り、治部煮、ぶり大根、八寸、酢の物、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、お菓子

◎亀甲（きっこう）・・・1,500円

お造り、治部煮、ぶり大根、そば、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、お菓子

◎創古（そうこ）・・・1,200円

お造り、治部煮、酢の物、そば、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、お菓子

◎唐崎（からさき）・・・1,000円

お造り、治部煮、そば、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、お菓子

## ◆麺類料理

◎兼六（けんろく）・・・1,300円

治部煮、そば3点、付出し、ご飯、味噌汁、香の物

◎梅鉢（うめばち）・・・1,700円

治部煮、そば5点、付出し、ご飯、味噌汁、香の物

◎治部鍋うどん定食・・・1,300円

治部鍋うどん、付出し、ご飯、味噌汁、香の物

## ◆カニ鍋料理

◎雪吊（ゆきずり）・・・1,800円

カニ鍋、治部煮、付出し、ご飯、香の物



【加賀藩】



【百万石】



【カニ鍋定食/雪吊】

※季節料理 11月～3月頃



【治部鍋うどん定食】



【そば定食/梅鉢】



【そば定食/兼六】



「じぶ煮」は、煮もの汁もの  
の中間にあたり一種の  
あつもので、椀蓋をとった  
時の香はじぶ煮は、  
じぶ煮独特の趣です。  
長い年月の間にしかりと  
郷土料理にとけこみ、  
育まれた味で城下町金沢の  
歴史を味わってください。

# 金沢 加賀百万石。 伝統の味湧えて。

## 【じぶ煮料理】

金沢で代表的な郷土料理といえる、  
やはり「じぶ煮」。  
古く安土桃山時代とも江戸時代末期  
とも言われ大陸交流で融合され、  
加賀一般庶民のお惣菜として  
定着したものです。

## 【亀甲】



【唐崎】

## 【鯛の唐蒸し】

昔は花嫁ご婚礼の日持参した鯛で作るのが  
しきたりだった、鯛から蒸し。目の下  
60センチはあらかという大鯛は婚礼に、  
目出度い席に欠かせないものとして  
親しまれてきました。  
豪華そのものの金沢料理の醍醐味をたっぷりと  
お召し上がりください。



【水泉】



【蒼古】

※上記の他、ご予算に応じて、如何様にもご用意できます。  
※メニュー内容は季節により、一部変更することがあります