



## 薫る文化

高岡は、加賀藩の第二代藩主前田利長公が隠居の地とした所です。近郷はもとより、金沢や京都などから優れた職人を数多く呼び寄せ、街並みを整えました。そのおかげで今も鋳物や銅器、漆器などの伝統産業が盛んです。国宝の瑞龍寺はその象徴であり、鋳物職人の金屋町には美しい街並みが息づいています。

食の面においても、加賀百万石とはひと味異なる独特の文化を誇ります。食通の方も多く、皆様に鍛えられながら会席料理の店として精進しております。



## 和みのお席

お部屋の雰囲気もおいしきづくりの一部と心得、造作はもとより、季節に合わせてお花や軸などをしつらえております。ご会席が忘れられないひとときとなりますよう、心よりおもてなしをいたします。

お部屋は、数名様用の個室から四十名様までの和室までございます。座位がご不便な方にはテーブルとイス席もご用意いたしますので、お申し出ください。

### 〈ご会食〉

ご会合、お食事会、忘年会、歓送迎会、各種ご宴会をはじめ、当地を旅行された際のお食事など、幅広くご利用いただけます。

### 〈御祝事会席〉

ご結納や結婚披露宴、各種お祝い事など、お喜びの会席にご利用いただけます。引出物や記念品一式もご用意させていただきます。

### 〈法要会席〉

故人を偲び、ごころ安らかなご会席のひとつをお手伝いいたします。引出物一式もご用意させていただきます。





## 路地の佇まい

本通りから路地に入ると、ざわついていた身も、いつしかしんと静まるものです。そのような澄み渡った心境で存分に堪能していただきたいと、少し奥まった閑静な住宅地に店を構えております。

思えば人生には花ひらく日もあれば、さわやかな風の日もあります。あるいは、心を寄せ合う日もあれば、旅先で伸びやかに過ごす日もあります。それぞれの想いにふさわしく、季節の会席料理をご用意しておりますので、皆様お揃いで足をお運びいただきたいと願っております。

## 折々のご馳走

地元高岡をはじめ、氷見や新湊など富山県内一円では、海や野山が四季折々に多彩な表情を見せてくれます。そこからいただく豊かな恵みも同様です。吟味に吟味を重ねて、その季節にふさわしい会席料理を心を込めてお造りしております。

相性もまた大切である得心得ます。食材と食材の相性、料理と器との相性、そして何よりお客様の趣向やお心持ちとの相性。いわば一期の出会いを基本としたご馳走です。

お造りした会席料理には、さらなる奥行きをもたらすために洋風料理を一皿お付けしております。



## 夏

氷見まぐろ あわび 車海老 鱧  
キジ海老 氷見牛 庄川鮎 じゅんさい



## 春

白海老 桜鯛 さより ほたるいか  
平目 筍 うるい かたくり



## 冬

寒ぶり めじまぐろ ずわいがに ヤリイカ  
のど黒 あんこう げんげ かぶら



## 秋

伊勢海老 梅貝 ぐじ かます 太刀魚  
甘海老 松茸 丹波栗 銀杏 あおりいか



## 季節の華

季節には色があり、香りがあり、音があるように。五感で季節の移ろいを味わうこと、これを会席料理と心得ます。それゆえに、食材が持つ本来の旨味をそのまま活かすときもあれば、趣向を凝らして新しい旨味を引き出すときもあり、そのバランスの妙を何よりも大切にしております。

去りゆく季節を惜しみ、訪れる季節を歓ぶ心は、一期一会に通じます。地の利を活かした富山湾の幸をはじめ、風味ゆたかな野山の恵みを用い、丹精込めてお造りいたします。器に盛った歳時記のような風情を、心ゆくまで、ご賞味ください。

