

# 御亭箱料理

おちんばこ

金沢の古都の風情を楽しみながら…  
器と旬にこだわった御亭の美味を  
心に残る旅の想い出のひとつに。

その昔、加賀藩主前田家の殿様が園遊や  
野だての際に兼六園へ持参したという  
お弁当をヒントに作られた加賀料理。  
三段重の朱塗りの箱に選りすぐった  
加賀の味がコンパクトに盛り込まれています。  
四季折々の風情を添えた園遊気分のお弁当です。



## 【曲水】

きょくすい

焼物・炊き合せ・お造り・治部煮  
焼き込み御飯・香物・みそ汁



## 琴路

こじ

焼物・炊き合せ・お造り・炊き込み御飯  
香物・みそ汁

## 菊桜

きくざくら

焼物・炊き合せ・お造り・治部煮  
鯛の唐蒸し・炊き込み御飯・香物・みそ汁

フルーツ

# 城下町弁当

甘えび・焼物・治部煮  
御飯・香物・みそ汁



## 加賀の郷土料理



### 【治部煮】

じぶに  
かも肉又はとり肉を、すだれ煮しいたけなどと煮た、金沢の郷土料理のひとつ。名前の起りは、じぶじぶと煮える音からとも、岡部治部右衛門という兵糧奉行が最初に作ったので、その名が付けられたとも言われております。



ごり  
浅野川・犀川で採れるかじかの一種。金沢では佃煮や唐揚げに珍重されています。

### 【鯛の唐蒸し】

金沢では婚礼の祝肴とされます。鯛のお腹にたっぷりと卯の花が詰められた、めでたいお料理です。



蟹  
海の幸を存分にあしらった加賀料理。中でも、蟹は欠かすことのできない素材です。

落ち着いた座敷で舌鼓。  
心に残る金沢の夜を心ゆくまで…



広々とした大座敷は皆様でぎやかに。  
中座敷では少人数様でくつろぎのひとときを。  
おふたりから100名様までのご会食をうけたまわります。※総収容数500名様

夜のご宴会にはマイクロバスで市内ホテルへ送迎いたします。



# 城下町金沢 献立のごあんない

改定 平成二六年

● 城下町弁当 1,620 円

甘えび／焼物(季節によって変わります)  
治部煮／御飯／香物／みそ汁

● 御亭箱料理

【琴路】 2,160 円

焼物(季節によって変わります)／炊き合せ  
お造り／炊き込み御飯／香物／みそ汁

【曲水】 2,700 円

焼物(季節によって変わります)／炊き合せ  
治部煮／お造り／炊き込み御飯／香物／みそ汁

【菊桜】 3,240 円

焼物(季節によって変わります)／炊き合せ  
お造り／治部煮／鯛の唐蒸し／炊き込み御飯  
香物／みそ汁

【百万石】 4,320 円

焼物(季節によって変わります)／炊き合せ  
お造り／治部煮／鯛の唐蒸し／ずわい蟹  
炊き込み御飯／香物／みそ汁／フルーツ

※季節により料理内容が変わる事がございます。

● 郷土会席

【椿】 9品 4,320 円

先付／甘えび姿造り／治部煮／ぶりステーキ  
かに天麩羅／ずわい蟹／炊き込み御飯／香物／みそ汁

【桔梗】 10品 5,400 円

先付／甘えび姿造り／鴨治部煮／ぶりステーキ  
かに天麩羅／鯛の唐蒸し／ずわい蟹／炊き込み御飯  
香物／みそ汁

【花水木】 10品 7,560 円

先付／前菜／お造り盛り合せ／鴨治部煮  
牛ステーキ／かに天麩羅／鯛の唐蒸し／ずわい蟹  
氷見うどん／フルーツ

【小手毬】 12品 9,180 円

食前酒／先付／前菜／お造り盛り合せ／鴨治部煮  
牛ステーキ／鰐(ごり)唐揚げ／鯛の唐蒸し  
ずわい蟹／季節の一品／氷見うどん／フルーツ

(※ぶりステーキは、冬期一人鍋に変わります。)

● 兼六園

【ガイド料金】 1,500 円

40分コース

専門ガイドが兼六園内をご案内致します。

※ご予約が必要です。

● 駐車料金

【基本料金】 90 分 1,600 円

超過料金 30 分 200 円

収容 大型バス 15 台  
普通車 30 台

