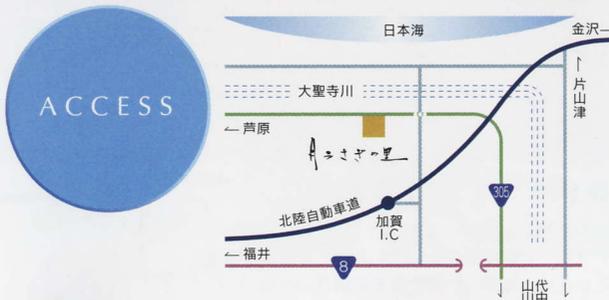


月うさぎ伝説が生きづく地。



北陸自動車道をご利用の場合

加賀I.C.より東尋坊方面へ向かい、  
 2つ目の信号を左折。  
 国道305号線沿いを約300m  
 加賀I.C.より約3分

国道8号線をご利用の場合

国道8号線から国道305号線に乗り  
 芦原温泉・東尋坊方面へ。  
 吉崎御坊の手前にあります。

所要時間

金沢から車で約50分  
 福井から車で約30分  
 加賀温泉郷から車で約15分

駐車場

大型バス20台/乗用車60台

団体お食事

昼食/550名様までOK!

営業時間

9:00~17:00/年中無休



しあわせ招く“月うさぎ”



# 加賀の月うさぎ伝説

加賀の地に 今も住んでる 月うさぎ



江戸時代、大聖寺藩は永井村に

鳥見徳兵衛という優しい役人がいました。

ある春のこと、徳兵衛は傷付いた白うさぎを助けてやりました。

その秋、加賀一帯は異例の大雨続き、

このままでは稲が全滅してしまいます。

とそんなある晩、徳兵衛のもとにあの白うさぎが現れたのです。

するとさつきまで降りしきっていた雨はいつしか止み、

夜空には煌々と輝くお月さま。

その年、村は何年ぶりかの大豊作に恵まれたということでした。

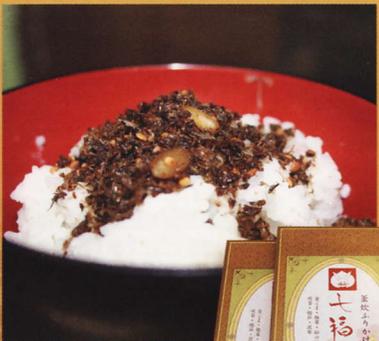
それ以来、この辺りでうさぎは、月を呼ぶ…、

『運(つき)』を招く月うさぎと、永く親しまれています。



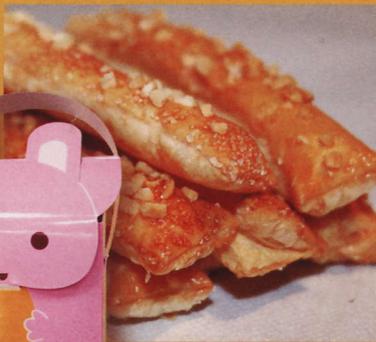
## 月うさぎオススメの 自家製商品

加賀市新商品開発認定



### ❖七福さん

健康をもたらすという  
山海の珍味七種を用いて  
作られた加賀の高級ふりかけです。  
しつとりした深い味はお子様から  
お年寄りまで皆さんに愛される  
加賀の味です。



### ❖うさみみパイ

うさぎの耳をイメージ  
して作るうさぎ堂  
自慢のパイ。良質の  
小麦粉を使った生地で  
1つ1つ丁寧に焼き  
上げました。かわい  
うさぎの箱も自慢です。

### ❖蔵ごまうどん

厳選した金ごまを直接うどんの中  
に練り込むという当社独自の製法  
によって、丹精込めて打ち上げた  
特製うどんです。金ごまの香りと独  
特の触感が食欲をそそります。



## 自家製手打ちの 金ごま練りこみうどん

蔵鍋うどん 朔喰

当館のうどんは、金ごまをすじすじに直接  
うどんに練りこんであります。金ごまの  
高い香りとこびつぷの食感が特徴です。  
夏は冷たく、うどん本来の味を、冬は  
くっつく鉄鍋で、うどんが食べ終わったら、  
おじゃにして召し上げ。



## 海の幸、山の幸加賀の 味覚を召し上げ

1階 団体レストラン  
2階 レストラン 軽

金ごまうどんをメインに  
日本海の幸、加賀山里の  
幸など旬の地場産  
素材をふんだんに  
使ったお料理が好評。  
ご家族連れから500名  
を超える団体様まで  
ゆつたりとお楽しみ  
頂けます。