

雅の中で触れる城下町のかわり。

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。



■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、金箔工芸などの加賀工芸品。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

特別名勝兼六園

堤亭

ちみこ



※兼六園周辺は矢印に方向で行って駐車禁止ですが堤亭前のバスが乗降は年中規制に関係なく可能です。

【堤亭】



〒920-0936 金沢市兼六町1-15

TEL(076)221-2200

FAX(076)223-8000

収容人員/220名様

(お座敷220)

営業時間 8:15~17:00

駐車場/県営有料

(入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

●お食事●金沢の名産品●園内のご案内

金沢

加賀百万石。

伝統の味湧えて。

【下ふ料理】

金沢で代表的な郷土料理といえば、やはり「じご煮」。
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、加賀の一般庶民のお惣菜として定着したものです。

「じご煮」は、煮もの汁ものの中にあたり一種のあつもので、椀蓋をとった時の香ばしさは、じご煮独特の趣です。
長い年月の間にしっかりと郷土料理にのけこみ、育まれた味で城下町金沢の歴史を味わってください。



【亀甲（かまがら）】



【唐崎（からき）】



【鯛の唐蒸し】

昔は花嫁ご婚礼の日に持参した鯛で作るのがしきたりだった、鯛のから蒸し。目の下60センチはある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。

【百万石（いんまんいし）】



【蒼古（そうこ）】



【水仙（すいせん）】



【そば定食／兼六】



【そば定食／梅鉢】



【治部鍋うどん定食】



【カニ鍋定食／雪巾着】



※季節料理（10月～3月頃）

※なお、季節によりお献立は一部変更する場合がございます。

◆金沢料理

◎加賀藩……………3,500円

鯛の唐蒸し、治部煮、お造り、茶碗むし、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、治部煮、お造り、茶碗むし、八寸、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、水菓子



◆治部鍋料理

◎琴路(ことじ)……………2,500円

お造り、治部鍋、ぶり大根、茶碗むし、唐むし、付出し、うどん、ご飯、味噌汁、香の物、フルーツ

◎水泉(すいせん)……………2,000円

お造り、治部鍋、ぶり大根、茶碗むし、唐むし、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、あんころ

◎曲水(きよくすい)……………1,800円

お造り、治部鍋、ぶり大根、唐むし、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、あんころ

◎亀甲(きっこう)……………1,500円

お造り、治部鍋、ぶり大根、うどん、付出し、ご飯、味噌汁、香の物、あんころ

◎蒼古(そうこ)……………1,200円

お造り、治部鍋、茶碗むし、うどん、ご飯、味噌汁、香の物、あんころ

◎唐崎(からさき)……………1,000円

お造り、治部鍋、うどん、ご飯、味噌汁、香の物、あんころ



◆めん類料理

◎兼六(けんろく)……………1,300円

治部鍋、そば3点、付出し、ご飯、味噌汁、香の物

◎梅鉢(うめばち)……………1,700円

治部鍋、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

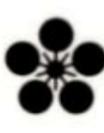
※夏期7月～9月はソーメンに変更も可



◆カニ鍋料理

◎雪吊(ゆきづり)……………1,800円

◆お食事・金沢土産品・園内ご案内◆


 特別名勝兼六園 堤亭

〒920-0936 金沢市兼六町1-15

TEL.076(221)2387(代)

FAX.076(223)8025

※上記の他、ご予算に応じて、如何様にもご調理申し上げます。
尚、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。