

天然とらふぐ料理「金沢茶屋・割烹つづみ」金沢駅前・鼓門から徒歩3分
二月一日(木)オープン。

鼓の門に ふぐ 来たる。



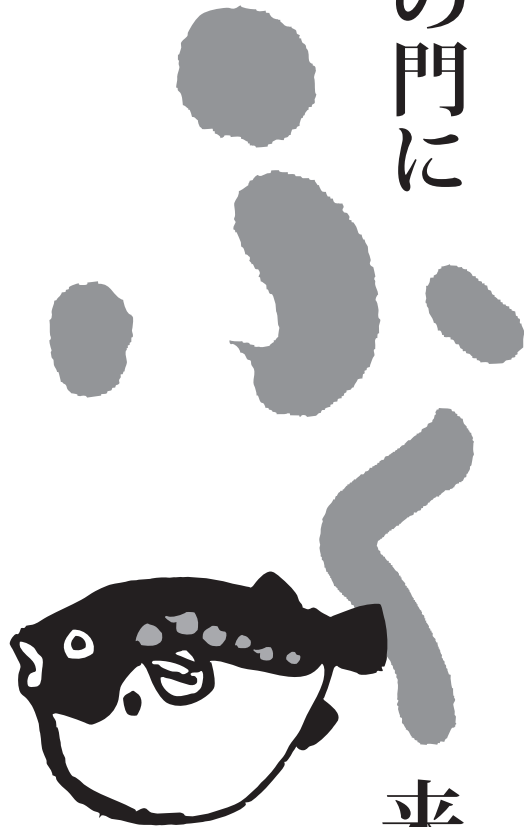
天然とらふぐ会席を、
加賀屋の味とおもてなしで。

金沢茶屋「割烹つづみ」では、期間限定「ふぐ割烹」として
五月末まで天然とらふぐ会席コースを始めます。

本場・山口県下関と、地元・能登から産地直送で仕入れることで
十月から五月末まで天然とらふぐをご賞味いただけます。

また、かつて築地にあった名店の誉れ高いふぐ専門店
「ふく源」で包丁をにぎり、三十年以上の経験を積んだ
熟練のふぐ名人・島津豊が腕を振るいます。

ぜひ最高の食材、最高の料理人、最高のおもてなしで
口福まねく、ふぐ料理をご堪能ください。



□天然とらふぐコース

一五、〇〇〇円 (税別)

珍味三種・ふぐ刺し・茶碗蒸し・ふぐ鍋・
雑炊・甘味

※ひれ酒、唐揚げ、白子焼き等の
単品メニューもご用意しています。

※予約制となりますので、
二日前迄にお申し込みください。

【期間】十月～五月末

(六月～九月は通常会席コース)

夜/天然とらふぐ会席

(ご予約で通常の会席コースのご用意も可能)

昼/ランチ・昼会席

(ご予約で天然とらふぐ会席のご用意も可能)

ご予約は
0120-378-223
(フリーダイヤル)



料理旅館

金沢茶屋

割烹つづみ

加賀屋グループ

JR金沢駅から徒歩3分

〒920-0853 石川県金沢市本町2-17-21

営業時間 昼 11:30～14:30 / 夜 17:00～22:00

金沢茶屋 | 検索