



▲金沢港で揚がった加能ガニと香箱ガニ(時価)



▲おまかせ12貫2,750円。この日はヒラメやバイ貝など



▲家庭的な雰囲気です居心地が良いと評判だ

朝どれ魚介の寿司と一品料理



旬の魚介満載のコース料理。写真は4,400円コース



カウンターとテーブル、小上がりの計22席

飲食業

すし処かわぎし

旬のネタで握る寿司を手頃な価格で楽しんで

2017年7月にオープンし、たちまち人気店となったすし処かわぎし。週末を中心に満席になることも少なくありません。魚は朝どれに限り、店主の川岸竜一さん。新鮮で質の良い魚介を求めて毎朝地元美川港をはじめ、金沢港や金沢市中央卸売市場などに足を運び、自分で吟味したものを仕入れます。米は鳥越産の有機栽培米で、毎週必要分だけ精米して届けてもらうという徹底したこだわり。箸で食べるか手でつまむか、食べるテンポなど、それぞれに合わせて握り具合やタイミングを変えるさりげない配慮も。気軽に暖簾をくぐってほしいと、価格も良心的です。

この店のもう一つの名物が、設計士として店の設計・改装に携わった店主の父が作る一品料理。料理好きが高じて設計士から轉身し、串カツから漬物まで多彩な料理でもてなしてくれます。舌の肥えたお客に鍛えられた川岸さんも二品料理がお目当ての常連さんも多いですねと認める味。地酒や焼酎なども揃い、予算に応じてコース料理にも対応してくれます。



すし処かわぎし

tel/fax.076-278-5989

石川県白山市長屋町E24-1

17:30~22:00(21:30LO) 日曜



[企業概要]小松、金沢の寿司店で10年間営業し、平成29年(2017)に開店。魚の鮮度にこだわった寿司と、地元食材を生かした一品料理が評判。予算の目安は5000~6000円。予約がベター。