



▲見た目も華やかなエビチリ・フォンデュ 880円



▲旬のお刺身盛合わせ五種盛り1,320円は迫力満点



▲トラフグを使ったふぐのおよこ料理コース8,800円は2名以上で

目利きが活きる鮮魚料理に感動



カウンターの向こうで、間合いよく料理をつくる米屋さん



カウンター席のほか座敷や個室がある

飲食業 御料理 こめや

ジャンルにとらわれず
美味しい時間を楽しむ

「地元で魚屋の子として育ったから魚を見る目には自信があります。漁港で直接仕入れた魚介と自分で釣った魚を使った料理を味わってください」と語る米屋義宏さん。その言葉どおり、自らの名を冠した店は、おいしい魚料理を食べられる食事処として定評があります。

さらに米屋さんの食への探求心は鮮魚料理だけにとどまらず、名物の石焼き料理やエビチリ・フォンデュなど、創作料理も好評。要予約のトラフグやマフグのコースも人気で、マフグは材料があれば当日も可。その日おすすめの単品料理も提供し、料理を一層引き立てる地酒も豊富に取り揃えており、気軽に暖簾をくぐれます。「割烹ほど気取らず、居酒屋ほどくだけてないのが特長。ジャンルにこだわることなく、自由においしい料理で楽しい時間を過ごしていただければ」と客への気持ちを伝える米屋さん。最近では美川駅から徒歩3分というアクセスのよさから、電車を利用して金沢や遠方から足を運ぶリピーターも増えているそうです。



御料理 こめや

tel.076-278-5335 fax.076-278-7447

石川県白山市美川浜町ソ426

<https://www.kome-ya.jp/>

🕒 11:30~14:00(要予約)、17:00~22:00

🏠 水曜(祝日の場合は営業)



[企業概要]平成13年(2001)に創業。結納や婚礼、お食い初めなどのハシの日から法事や会合、気軽なランチまで、幅広く利用が可能。テイクアウトグルメにも注目が集まる。