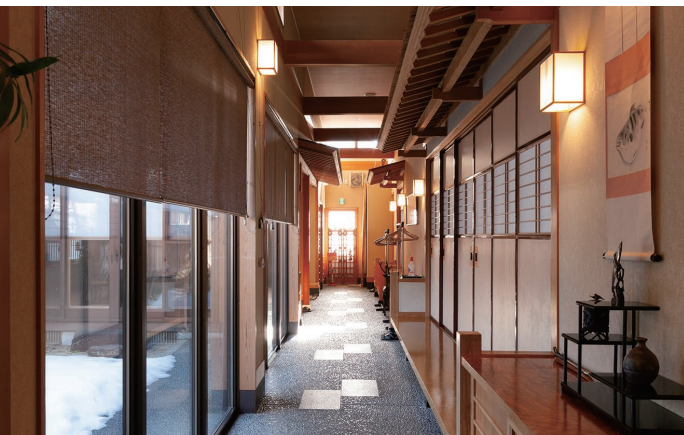




▲丁寧な仕事ぶりが見てとれる、お昼のおまかせ御膳2,200円。



▲法事のコース料理8,800円。引出物の対応も可能だ



▲しっとり落ち着いた和のもてなしが楽しめる

地元の食材を格別の一皿に



ふぐのおやつコース4,400円。2名以上で2日前までに要予約



すべての席が個室仕様のためゆっくりと食事を楽しめる

飲食業

日本料理 幸庵

満足度を第一に考えた
真心料理を提供

玄関をくぐると和の情緒を存分に感じられる空間が広がり、和やかなスタッフの出迎えにも期待が高まります。厨房で腕を振るう堀博幸さんは、仕出し屋を営む両親のもとに育ち、自然と料理の世界へ。日本料理の伝統を踏襲しつつ地物食材のよさを最大限に引き出した料理を提供し、食通の心をしっかりとつかんでいます。

料理人としての堀さんには大切にしている信念があります。それは「お客様にお腹いっぱいになって満足していただきたい」ということ。その気持ちを表した料理は、味・品数ともに価格以上の満足感があると評判。会席コースは4400円、お昼は御膳2200円を提供しており、石川県産のふぐを使ったふぐ尽くしのコース料理もおすすです。「幅広い世代の人に親しんでもらえれば」と話す堀さん。その表情には、お客の喜びを自らの喜びとする誠実な人柄がにじみ出ています。



日本料理 幸庵

tel.076-278-6607 fax.076-278-6967

石川県白山市西米光町99-1

☎11:30~13:30LO、17:00~21:00LO
(昼・夜ともに前日までに要予約)

🍷月曜(祝日の場合は営業)



[企業概要]平成16年(2004)創業。四季折々の素材を生かした会席コースを提供し、地元では慶事や仏事などに利用されることが多い。マイクロバスでの送迎も可能(要予約)。