



▲個室のほか大広間も。団体は60名まで対応可



▲ふぐの糠漬松花堂弁当2,200円(2名～、3日前要予約)



▲ふぐのおやこコース8,800円～(4名～、5日前要予約)

季節の食材を丁寧に生かす



盛り付けも美しい会席料理5,500円～の一例



屋久杉や吉野杉などの銘木が彩る座敷

飲食業 料理旅館 沢のや

地産地消の会席料理で豊かな恵みを堪能

手取川の河口に臨む料理旅館 沢のやは、地元の旬の食材を生かした料理を楽しませてくれる一軒。地元客の会食はもちろん、遠方から手取川にサケ釣りに訪れる人々の定宿としても賑わいます。茶室としても利用されます。梅の間は、手取川の流れと白山の雄姿を眺めることができる特等席。秋田の神代杉を用いた建具、スタケを組んだ天井など、こだわりの銘木を随所にあしらった空間が上質でくつろいだ趣を醸します。

「この辺りは水もいし、食材にも恵まれています。素材がいいから料理もできるだけシンプルに、丁寧に持ち味を引き出すよう心がけています」と3代目の白尾正敏さん。地産地消を掲げ、季節を映す料理には日本海や手取川の幸、旬の地野菜がふんだんに盛り込まれます。遠方から訪れる人にはふぐの子糠漬など美川ならではの味を添えるのも忘れません。

会席料理は予算やリクエストに応じて対応するほか、昼は気軽な松花堂弁当も。個室から大広間まで多彩な用途に応えます。



料理旅館 沢のや

tel.076-278-2232 fax.076-278-2232

石川県白山市美川南町又154

☎ 11:00～22:00(昼・夜とも要予約)

🏠 不定休



[企業概要]手取川のほとりに立つ料理旅館。3代目が腕をふるう料理は、素材の持ち味を生かした地産地消の美味揃い。松花堂弁当や会席料理コースなど予算に応じて料理内容を考える。