

2023 04.15

金沢市

Open

ヤマザトノショウ

山里の咲

金沢市尾張町にオープン！
塩屋がにぎる「能登にぎり」の店



おにぎりセット 946円～
能登にぎり×2個、味噌汁、香の物



100%植物由来の原料で作られた
新感覚スイーツPLABICE

能登の伝統技術「揚げ浜式製塩法」の希少な塩を使用したおにぎり専門店『山里の咲』が4/15にオープン！令和モダンな金澤町屋で、手仕事にこだわり、能登の食材にもこだわった「おにぎり」の専門店。1階はテイクアウトとイトイン、2階は完全予約制で能登の郷土料理を中心にコース料理「能登の昼餉（ひるげ）」を提供。能登の食材を中心に、10種類以上のおにぎりや、新感覚スイーツのPLABICE(プラバイス)など、生産者の想いが伝わる商品の数々です。一つひとつ手作業で、“ぎゅっと”握られたこだわりのおにぎりをぜひ味わってみて！

☎076-224-3039 金沢市尾張町1-4-32
 ⑨10:30～17:30 (17:00L.O.)
 2Fランチ / 11:00～※要予約
 カフェ / 15:00～ ④水曜 ⑤現金、クレジットカード、電子マネー
 [Instagram] @yamazato_no_sho



MEMO

【テイクアウト】●能登にぎり各種..... 248円～
 種類:塩にぎり、梅(みずす)、能登牛のすき焼き(能登牛、ごぼう)、
 大浜大豆とおおさ、五郎島金時、いかの塩辛、いしるの焼きにぎりなど
 ●PLABICE(プラバイス)..... 540円
 【イトイン】●おにぎりセット..... 946円～
 【カフェ】●プラバイスセット..... 1,980円～



能登のお米をふっくら炊き上げ、
揚げ浜式製塩法の塩で握ります。

2023 03.25

金沢市

Renewal

スミビアブリニク ヤス

炭火炙り肉 康 片町店

お待たせしました。『康』、再始動。
妥協なきこだわりを心ゆくまで。



片町で愛されている「炭火炙り肉 康」が店内を改装し、よりくつろげる空間へとリニューアル。味・香り・品質、にこだわって仕入れた、等級の高い厳選肉がリーズナブルに堪能できる。等級が高い肉は、サシが入るので、少ししつこさを感じると言われているが、同店では、熟練の職人が丁寧に処理し熟成させているので、しつこくなく、旨みを舌鼓できると評判。また、鮮度・素材の目利き・処理に一切妥協せず提供される、「海鮮・お造り」メニューのクオリティの高さにも驚かされる。一人飲みから宴会、デート、記念日など様々なシーンで利用したい。

☎076-254-1629 金沢市片町2-2-25 ⑨18:00～翌0:00(23:00L.O.)
 ④火・水曜 ⑤現金、クレジット、paypay、各種QRコード決済
<https://aburinikuyasu.owst.jp/> [Instagram]@aburiniku.yasu



MENU

- ネギタン塩..... 800円
- シャトーブリアン..... 1,880円
- ハラミ..... 880円
- 新鮮ホルモン..... 880円
- ユッケ風ローストビーフ..... 780円
- 肉寿司..... 150円～



NEW OPEN & RENEWAL 今月の新店情報