

# 2023年11月1日、金沢市片町にオープン 金沢牡蠣鍋 かき春

4月末までの期間限定

石川県産「能登牡蠣」をはじめ、産地にこだわった具材を、味噌と生姜ベースの出汁で贅沢に楽しめる本格牡蠣鍋専門店が片町に登場。

お味噌は京都から鍋用にブレンドしたものを取り寄せています。

たっぷりと生姜を入れてお召し上がりください。  
※味噌・生姜・出汁は追加無料

お出汁と味噌の味が染み込んだ牡蠣を能登産の溶き卵に潜らせてお楽しみください。



## 特選牡蠣鍋コース 6,800円(税別)

<コース内容>

- ・牡蠣の茶碗蒸し
- ・牡蠣のポン酢がけ
- ・牡蠣フライ
- ・焼き牡蠣
- ・特選金沢牡蠣鍋
- ・牡蠣ごはん
- ・デザート

北海道や広島など他の産地と比較しても、ひときわ濃厚な味わいを楽しめる能登産の牡蠣を使用。七尾中島の産地でも最上の牡蠣棚から直送された大つぶの能登牡蠣を、太さにこだわったネギをはじめとする新鮮な野菜とともに召し上がりください。



特製のタレでシンプルに味付けした「焼き牡蠣」、自家製タルタルソースで味わう「カキフライ」、低温調理で生の風味を残した「ポン酢牡蠣」。

能登牡蠣から取った濃厚な出汁と能登でとれた新鮮な卵を産地直送で取り寄せ使用しています。

## 牡蠣の茶碗蒸し







## 女性にもおすすめの“牡蠣”

牡蠣は「海のミルク」とも呼ばれるほど豊富な栄養素を含んでいます。多種のアミノ酸のほかアンチエイジングに欠かせない亜鉛、セレン、タウリンなどが豊富で女性にもお勧め。特に能登の牡蠣は、豊かな山から流れ込む豊富な栄養のおかげでエサとなるプランクトンが多いため生育も早く、肉厚で滋味深いのが特徴です。



## 牡蠣と相性抜群な日本酒

多数取り揃えた日本酒の中でも、特におすすめは「牡蠣のための日本酒」竹葉。牡蠣の殻を水田の土づくりに活用した能登産はざ干しコシヒカリと能登の海洋深層水を使用。うまみ成分を多く含む牡蠣のミルクィさと相乗するよう酸味を引き立たせ、ほどよい甘みと旨味、ミネラル感が牡蠣の味わいに良く合います。



## 厳選された国産黒毛和牛

牡蠣のほかに鍋の食材として「厳選国産黒毛和牛」をご用意。鍋のメインとしても十分な味わいと食べ応えをご提供し、牡蠣が苦手という方でも一緒に楽しめます。



## 様々なシーンで使える空間

一階はカウンター席（8席）で、二階はテーブル席と6名の個室もあり、貸し切りも可能（12～20名）。落ち着いた雰囲気、宴会や慶事など大切な会合をはじめ様々なシーンでお使いいただけます。

# 金沢牡蠣鍋 かき春

2023年11月1日（水）オープン ※2024年4月までの期間限定

営業時間：17:30～22:00

住所：石川県金沢市片町2丁目31-32

電話番号：080-7011-5942

インスタID：kanazawa\_kakiharu

地図

