

こだわりが詰まった5店の 「加賀ふぐ天めし」を楽しもう！

事前にご予約いただいた方はお待ちせず、
到着に合わせてご用意できます。

ふぐ天のフワフワ感とタレの旨さが絶品！
ボリューム満点加賀ふぐ天めし

ふぐ天と季節の加賀野菜をふんだんに盛り合わせた
天ぷらが味わえる大ボリュームの加賀ふぐ天めし。
特にふぐ天のふわふわアブリの食感と食べると
きつと驚くはず！自家製の甘辛タレはどんな世代の
方も食べやすい味わいです。

予約不要 ランチ限定
1日数量限定

酒菜菜魚
芯



POINT
寄ばしく使いたふぐの中身と
一緒に煮詰め自家製の甘辛
タレはご飯が進む美味しさ。

0761-77-6722
石川県加賀市山代温泉17-17
● 昼11:00～14:30、夜18:00～23:30
● 日曜 ● 有(4台)



店主 田中 寛さん



店主 中村 健さん



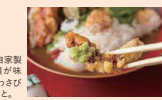
加賀 割烹

見た目のインパクト大！老舗割烹が作る
キュートな加賀ふぐ天めし

ご飯がふぐの形というユニークな加賀ふぐ天めし。
天ぷらはふぐと数種類の野菜が味わえ、タレは
治部煮の餡と自家製天ダレがかかっています。
食べる場所で味わいが変わるのもポイント。
温泉玉子も割り入れて召し上がれ。

予約不要 ランチ限定

POINT
治部煮の餡と自家製
天ダレの2種類の味が
わかります。滑らかな
でさらにきゅぽり。



0761-76-0469
石川県加賀市山代温泉旅館2丁目73
● 昼11:00～14:00(13:30L.O.)、
● 夜17:00～21:30(21:00L.O.)
● 月曜夜・火曜 ● 有(20台)

2種類の天ダレで楽しむ
地元食材にこだわった加賀ふぐ天めし

見た目からもお腹いっぱいになれる農家直送の地元米を
使用した加賀ふぐ天めし。ふぐはもちろん、ふぐの子や野菜
の天ぷらが味わえます。中央には食べ応えのあるちくわ
も2種類の天ダレで自分好みに味変しながら楽しんで。

予約不要



POINT
南蛮漬けと甘辛タレの2種類
のタレで味わえます。生
魚の風味も程よいアクセント！



おとと村
村食堂

0761-72-3106
石川県加賀市菅野町エ64-1
● 昼11:00～15:00(14:30L.O.)、
● 夜17:00～22:00(21:00L.O.)、
● 日・夜17:00～21:00(20:00L.O.)
● 火曜と相談に依ります
● 有(30台)



店主 水戸 栄美子さん



かま飯
まんぷく

自分で盛り付けて自分好みで
タレをかける“体験型”加賀ふぐ天めし

始めし専門店が提供する炊きたて始めしスタイルの
加賀ふぐ天めし。ふぐと季節の野菜の天ぷらに、
創業以来50年以上続く秘伝の釜ダシと玉子を合
わせたふとろ餡掛けをかけて頂きます。カラフル
なあれを混ぜればさらに香ばしさがアップ！

予約不要 ランチ限定



料理長 角出 大介さん



POINT
釜ダシの香ばしにふぐ香
味を合わせればとて玉
子餡掛けのコクがUP!

0761-77-2123
石川県加賀市中代町495-2 九谷満月内1F
● 朝8:30～10:00、カフ8:30～16:30(冬季は16:00まで)、
● 昼11:30～14:30 ● 年中無休 ● 乗用車50台、大型バス10台

日本料理の技が光る
チャーハンスタイルの加賀ふぐ天めし

ふぐの子とごはんを炒めたチャーハンの上にふぐ天と
季節の野菜の天ぷらがオン。そのまの美味しさやふぐ
の子のプチプチ食感を楽しんだ後は、鴨の器に入った
銀鰯をかけて味わってみて。旨みがぐと増しますよ！

要予約 ランチ限定

1日数量限定・前日午前までに要予約



POINT
釜ダシに地元産の唐揚げした
シングルな味わい
の銀鰯が全体の旨みを
引き立てます。



かが
かが 幡亭



店主 水口 清正さん

0761-73-0141
石川県加賀市大聖寺町4丁目11
● 昼11:30～14:00(13:30L.O.)、夜17:00～21:30(21:00L.O.) ● 水・第2木曜 ● 有(30台)

※掲載内容は2025年9月9日現在の情報に基づいております。よって時間の経過とともに変更となる場合もあります。掲載写真と実際の料理が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。



酒菜菜魚 芯



割烹 加賀

2025年9月13日デビュー /

全店

11,000円

(税込)

石川県産天然ふぐ使用

こだわりの自家製天ダレ

加賀ふぐ天めしとは

石川県は天然ふぐの漁獲量本州一位を誇る、
ふぐの名産地。そんな豊かな海で育まれた天然
ふぐを贅沢に使用し、職人が揚げたての天ぷらに
仕上げた特別な一杯。各店舗こだわりの自家製
天ダレが、ふぐ本来の旨みを一層引き立てます。
また、旬の新鮮な野菜も彩り豊かな天ぷらに
して添えられ、四季折々の加賀の風土を感じら
れるのも魅力のひとつ。ここぞしが味わえない、
「加賀ふぐ天めし」をぜひ一度味わってください。



加賀ふぐ天めし
KAGA FUGUTENMESHİ



村食堂 おとと村



かま飯 まんぷく



かが 幡亭

加賀市ってどんなところ？

石川県の西南部に位置する市。日本海の新鮮な魚介が水揚げされる機立漁港を有し、九谷焼や山中漆器をはじめとする伝統工芸が盛ん。また、「あいっえお五十音図」発祥の地や3つの温泉を有する加賀温泉郷としても知られる。

加賀市へのアクセス

【飛行機】小松空港より車で約30分
【JR-IR】金沢駅より北陸新幹線で約19分、いっかわ鉄道で約46分、加賀温泉駅下車
【車】金沢より約1時間