

伝統工芸村で味わう 北陸地産の味

団体様ご予約メニューのご案内

北陸の海や山の幸を使った地産料理をご提供いたします。
お食事に合わせて伝統工芸作品創りもお楽しみいただける、
伝統工芸村ならではの食と創作の醍醐味をご堪能くださいませ。

【1団体10名様以上・統一メニューでご予約ください】



彩り御膳 1,540円 ●●

小鉢三皿(小松基地公認「空上げ」・ひじきの煮物・豚肉串カツ)
鶏そぼろごはん・味噌汁



瀬せらぎ御膳 1,760円 ●●

小鉢三皿(小松基地公認「空上げ」・ひじきの煮物・甘海老お造り)
海老めし・海鮮潮鍋・漬物



末広御膳 1,980円 ●●

小鉢三皿(小松基地公認「空上げ」・地元料理車麩と茄子の揚出
・蓮根の彩和え)・厚焼き玉子
お宝ごはん・味噌汁・漬物



勧進帳御膳 2,420円 ●●

小鉢三皿(小松基地公認「空上げ」・地元料理車麩と茄子の揚出
・蓮根の彩和え)
お造り三種盛(甘海老・イカ・ホタテ)
海鮮味噌鍋・ごはん・漬物



●表示価格は消費税込の価格です。

団体様ご予約メニューのご案内

【1団体10名様以上・統一メニューでご予約ください】



食事処 漁師の館



1日
80名様
限定

白山御膳 2,750円 ●●

小鉢三皿(小松基地公認「空上げ」・地元料理車麩と茄子の揚出
・厚焼き玉子・刺身二種盛(甘海老・イカ)
のど黒釜飯・味噌汁・漬物

※釜飯の炊き上がり時間の都合上、到着60分前のご連絡が必須になります。
※器の都合上1日合計80名様迄のご提供となります。



お宝御膳 3,630円 ●●

小鉢三皿(小松基地公認「空上げ」・地元料理車麩と茄子の揚出
・厚焼き玉子・刺身二種盛(甘海老・イカ)
海鮮陶板焼(牛ロース肉入)
お宝ごはん・味噌汁・漬物

●表示価格は消費税込の価格です。

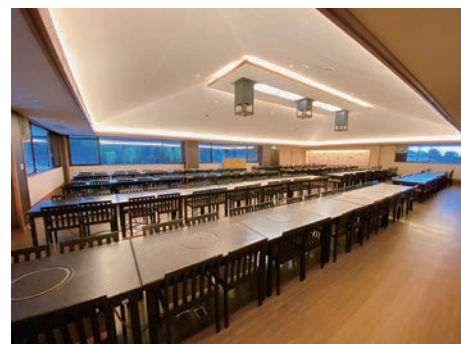
お食事会場のご案内



◆1階Aコーナー
テーブル・椅子席100席(他座敷席有)



◆1階Bコーナー
テーブル・椅子席100席(他座敷席有)



◆2階大広間
テーブル・椅子席220席



◆2階小広間
テーブル・椅子席80席

- 11:00~13:00の間の昼食10名様以上のご予約を承ります。
- ご予約は6日前までに、1団体様統一メニューでご予約ください。
- ご予約の人数変更は前々日までにご連絡ください。
それ以降はキャンセル料金がかかります。
- キャンセル料金は、前日50%、当日100%となります。
- 器や料理内容は季節や仕入都合により変わる場合があります。
- アレルギーや制限食等には代替メニューでご対応いたします。
- 当店で使用しているお米は、すべて国内産米を使用しています。
- 昼食のみご利用の場合は、お食事処漁師の館のみご利用いただけます。
村内へ入村される場合は、別途入村料金が必要になります。



加賀 伝統工芸村

ゆのくにの森

北陸 加賀温泉郷

〒923-0393 石川県小松市粟津温泉ナ-3-3

TEL(0761)65-3456 FAX(0761)65-3344

<https://www.yunokuninomori.jp/>

開村時間/9:00~16:30

定休日:木曜日(祝日は営業) 漁師の館・臨時休館あり

入村料金/大人550円、中学生・高校生440円、小人(4歳以上)330円

