



加賀 伝統工芸村

ゆのくにの森

北陸 加賀温泉郷

団体様ご昼食メニューのご案内

伝統工芸村で味わう 北陸地産の味

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。



お食事会場ご紹介

※会場は当日の予約状況で割当ていたしますのでご指定は出来ません。



◆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石川県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のご利用となります。
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。
- 漁師の館 開館時間 11:00～14:00 (臨時休館あり)

ご注意事項



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)

入村料金/大人550円、中学生・高校生440円、小人(4歳以上)330円

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】



彩り御膳 1,760円 ●●

小松基地公認「空自空上げ」・ひじきの煮物
地元料理「車麴」と茄子の揚出
鶏そぼろごはん・味噌汁・漬物



瀬せらぎ御膳 1,980円 ●●

小松基地公認「空自空上げ」・ひじきの煮物
地元料理「車麴」と茄子の揚出
海老めし・海鮮潮鍋・漬物



末広御膳 2,200円 ●●

小松基地公認「空自空上げ」・蓮根と野菜の甘酢和え
地元料理「車麴」と茄子の揚出・厚焼き玉子
お宝ごはん・味噌汁・漬物



勸進帳御膳 2,640円 ●●

小松基地公認「空自空上げ」・蓮根と野菜の甘酢和え
地元料理「車麴」と茄子の揚出
海鮮味噌鍋・海鮮陶板焼・ごはん・漬物



白山御膳 3,080円 ●●

小松基地公認「空自空上げ」・蓮根と野菜の甘酢和え
地元料理「車麴」と茄子の揚出・厚焼き玉子・鴨コース
のど黒釜飯・味噌汁・漬物

※釜飯の炊き上がりと蒸らしに45分程度必要になりますので、
到着60分前までに必ずご連絡をお願いいたします。



お宝御膳 3,960円 ●●

小松基地公認「空自空上げ」・蓮根と野菜の甘酢和え
地元料理「車麴」と茄子の揚出・厚焼き玉子
海鮮陶板焼(のどぐろ入)
お宝ごはん・味噌汁・漬物