

金沢おいしい 海の幸フェア  
メギス料理 新メニューを楽しむ10月

# メギス料理人15

フィフティーン



1 いたる 石黒 裕也 2 岐家 生肥 博也 3 えにし 村井 保夫 4 ひら井 平井 俊太郎 5 むら井 船本 雅也 6 魚匠庵 高嶋 とおる 7 花梨 佐藤 裕一 8 口福 中里 知也 9 コメル 大橋 信人 10 ぶどうの木 米田 岳人 11 タバエール 樋見 慎吾 12 Da TAKE 大久保良太 13 丸金 丸本 健男 14 菜香楼 賢隆 15 アロス 石川 隆史

**1 いたる本店**

金沢市林本高3-8  
☎076-221-4194  
営/17:30~23:30 (L.O.23:00)  
休/日曜  
(日曜・祝日連休の場合は月曜定休)

**金沢メギスの梅春巻き**  
メギスに梅と紫蘇を混ぜて、春巻き風からりと揚げる。さっぱりした味わいとほろほろ感が特徴。

**5 割烹 むら井**

金沢市香林坊2-12-15  
☎076-265-6555  
営/11:30~14:00, 16:30~22:00  
休/不定

**メギス焼びなし柚子胡椒風味**  
メギスの淡白な味覚を引き立たせるために、焼いて柚子胡椒風味で仕上げ、メリハリのある味わい。

**【メギスとは】**  
メギスは柔らかい自身が食べやすく、ほのかに甘みのあるとても美味しい魚で、石川県は産獲高がトップ。いろいろな料理の素材として、いま注目されています。

**10月1日(火)~10月31日(木)**  
金沢市内の和洋中の15店で開催します。

**12 Da TAKE**

金沢市堀川町17-18-1  
☎076-254-1078  
営/平日 17:00~23:00 (L.O.)  
土・日・祝 ランチ 11:00~14:30 (L.O.)  
ディナー 17:00~23:00 (L.O.)  
休/火曜

**メギスのワグユウ**  
低温のオリーブオイルで長時間ゆでた煮込み、骨まで柔らかく仕上げたメギスを石炭で香ばしく焼き上げました。

**2 わ食場 はす家金沢駅前店**

金沢市本町1-7-2 みやびの金沢1F  
☎076-260-8482  
営/17:00~24:00 (L.O.23:30)  
休/水曜

**メギス運根ガシ**  
メギスを守り身にし、運根のすりおろしと合わせて丸めたものを揚げ、あんをかける。食べ応えのある一品。

**6 金沢寿司割烹 魚匠庵**

金沢市駅西新町3-13-17  
☎076-231-1144  
営/11:30~15:00 (L.O.14:30),  
17:30~22:30 (L.O.22:00)  
休/不定

**メギスマるごんどうフライ**  
中骨を抜き、ふくらした身に丸ごとフライにしたので、頭からさく食べられる。

**9 コメル マルイモンターニャ**

金沢市木森町5-3  
☎076-221-2234  
営/日~木 17:30~25:00 (L.O.24:00)  
金・土・祝前日 17:30~26:00 (L.O.25:00)

**メギスのパネユエロ**  
パネユエロは、パルセロナでは定番のタバスとして干し魚を使った揚げ物。メギスを小骨ごと使用しアレンジした。

**10 金沢プレミナンス**

金沢市北安江4-8-31  
☎076-234-7701  
営/12:00~15:00, 17:00~23:00  
休/月曜

**めぎすのバジル風味のカダイフ包み揚げ**  
コンフィーで身を柔らかくしたメギスと魚貝、野菜を混ぜ合わせ、包み揚げ、香草で飾り仕立てした一品。

**3 近江町食処 鮮彩えにし**

金沢市青草町88 近江町いちば館2F  
☎050-3466-2221  
営/10:00~16:00, 16:00~21:00 (L.O.20:00)  
休/なし

**メギスの昆布じめ**  
新鮮なメギスを昆布じめにする、少し熟成した味わいが生食の感覚で楽しめる。酒肴にも最適。

**7 ANAクラウンプラザホテル金沢 中国料理 花梨**

金沢市昭和町16-3  
☎076-224-9804  
営/11:30-14:30, 17:00-21:30 (L.O.21:00)  
休/なし

**アサハラのメギス捲きと黄二のXOソース炒め**  
アサハラのメギス巻きを手作りのXOソースで香り高く炒めた、ジューシーかつふんわりWの食感も楽しい逸品。

**11 タバエール ぶどうの木**

金沢市本町2丁目9-28  
☎076-260-4343  
営/18:00~24:00

**メギスのコトリアード**  
メギスのムースを詰め白ワインと生クリームで仕上げたフランスの郷土料理。

**14 菜香楼 新館**

金沢市駅西新町2-9-15  
☎076-260-3156  
営/11:30~15:00, 17:00~22:00  
休/木曜

**メギスバタ**  
メギスとハイナッパルをマヨネーズソースで和え、中華オブラートで包み、衣を揚げた揚げました。

**4 近江町海鮮丼家 ひら井いちば館店**

金沢市青草町88 近江町いちば館2F  
☎076-234-0448  
営/11:00~21:00 (水曜は15:30まで、土曜は11:30~)  
メギスのメニューは17:00より提供  
休/元旦

**メギスの黄身焼き**  
メギス本来のさっぱりした味に、卵黄のコクが加わって、より絶妙な味わいの「ハーモニー」を楽しむことができる。

**8 旬彩和食 口福**

金沢市青草町88 近江町いちば館2F  
☎076-225-8080  
営/11:00-15:00  
17:00-22:00 (L.O.21:30)  
休/火曜(祝日の場合営業)

**メギスの押し寿司**  
身の透き通った大食い目の刺身用メギスを昆布じめにし、パツパツ風の押し寿司に仕上げたもの。

**13 オステリア・デル・カンパニョ**

金沢市片町2丁目31-33  
☎076-261-2156  
営/18:00~23:00  
休/日曜

**酢アゲたメギスのオイルパスタ**  
酢でめたメギスをソテー。カラミ・カンパニョ・ニンニクのソースに絡ませ自家製パスタ キタッラで。

**15 アロス**

金沢市木森町1-7  
☎076-222-7105  
営/17:30~3:00  
休/水曜

**メギス・デ・アロス**  
頭からしっぽまで、骨も除いて、多量なシメツ風のスープにしたもの。バスク地方のデザート。