

大人グルメはここにあり

# 和食と日本酒の醍醐味



温物のどくろ、車海老の昆布舟地酒蒸、豆腐、竜昇舞茸、パールマツシユ  
グランディア芳泉 季の蔵

## 食材の旨みを活かした逸品を心ゆくまで堪能する

グランディア芳泉 料亭 季の蔵



(上) 季節のお楽しみデザート(ラフランスのコンポートジュレがけ、さつまいものプリン)  
(下) 日本庭園に囲まれゆったりと寛げる「ゆとろぎ亭」



焼八寸(萩すだれ、織部、黄瀬戸変形深鉢、椿) 柚子釜、いくら網茸雲和え、まながつお柚庵焼、葉地神、厚焼、豆慈姑、黒豆松葉、海老芝煮、蕪寿司、石榴、金箔唐墨青味大根、和牛炙り焼き、黄身酢、アスパラ/御椀 かに真丈、蕪播り流し、うぐいす菜、松葉柚子(季の蔵にて)

あわら温泉「グランディア芳泉」。  
温泉での食事といえば、宴会料理を思  
い浮かべる人は多い。が、ここでは「季  
の蔵懐石」をはじめ、「個止吹気懐石」  
など、用途や予算に応じて、お客様に  
喜んで頂ける様々なスタイルを提供し  
ている。今回紹介するのは、館内にあ  
る料亭「季の蔵」での懐石料理。日本  
海の海の幸と越前山里の幸をふんだん  
に取り入れた、目にも鮮やかな料亭料  
理である。料理のセンスの良さと熱心  
さ、誠実さで名の通った部谷保総料理  
長指導のもと、厳選された新鮮な食材  
のみを用い、素材の旨みを十分に引き  
出す料理を日々丹精込めて作っている。  
季節を彩る盛り込み料理や名物「溶岩  
地酒蒸し」は大好評で、県外はもとよ  
り県内のお客にも人気だ。日帰りメイ  
ンの地元の方も、こんな時代だからこ  
そゆったり宿泊して、たまには心身と  
もにリラックス。心ゆくまで美食と美  
酒に、酔いしれて頂きたい。



グランディア芳泉 料亭 季の蔵  
あわら市舟津43-26  
TEL.0776-77-2555  
FAX.0776-77-2592  
休/年中無休  
http://www.g-housen.co.jp/