



斬新な発想で生み出された料理と、色彩感覚豊かなアートのように器の上に表現された美しい盛り付け。写真映えも抜群だ。



上／部屋は全て個室となっており、それぞれにコンセプトが異なっている。下／風情溢れる犀川沿いにひっそり佇む。黄色い狸が目印だ。

テレビの全国放送や地元グルメ雑誌など、幅広いメディアで取り上げられる割烹料理店。季節に応じた海の幸や山の幸を市場から直送し、素材の旨味を最大限に引き出す調理法で楽しませてくれる。更に、割烹料理店では数少ない能登牛認定店の資格を持っているため、肉料も充実している。中でも名物のローストビーフは絶品で、肉と魚を同時に味わえる名店と、観光客からの評価も高い。席は掘りごたつ式の個室がメインとなっており、年齢性別問わず寛ぐことができる。店主・桂木たけしが提案する唯一無二のスタイルを楽しみに連日客が押し寄せているので予約をしてから訪れてほしい。



金沢市片町2-32-4  
☎(076)234-2121  
営／昼12:30～14:30、  
夜17:00～23:00  
※昼は要予約  
休／日曜(祝日の場合は  
翌月曜) P／5台  
<http://www.kappotakeshi.jp>

片町中央通りバス停から  
徒歩3分  
広域MAP/P00-00



某番組で珍百景にも選ばれたカラフルな割烹着。

**Information** ●料理コース5,400円(8品)コース～※その他期間限定で飲み放題付のお得なプランあり。●飲み放題 ※HPのクーポン使用時150分1,800円 ※詳しくはHPで

片町・伝馬町 割烹たけし  
能登牛認定店にも選ばれた和の名店。