

訪日外国人のお食事は

割烹たけしにお任せください!

能登牛
認定店

「割烹たけし」ご紹介

地元金沢の食通に長年支持されるお店、「割烹たけし」は、金沢の伝統や加賀料理の流れを尊重しながらも、モダンでお洒落な趣向を凝らした多彩な料理をご用意しております。のどぐろや能登牛をはじめとした北陸ならではの食材を、季節に合わせて斬新な発想をもとに、ひとつひとつを丁寧に仕上げています。自慢の料理はどれも絶品揃いです。また明るく洒落た雰囲気の内店は、ゆったりとしたスペースが魅力の居心地のよい空間。お洒落なモダン割烹で、美味しく贅沢な時間を提供しております。

メディアでも
話題の
人気店!!

「割烹たけし」の自慢の食とおもてなしは、多数メディアに取り上げられております。

- 【TV】2019年3月 北陸放送「絶好調W」で紹介されました
- 【TV】2019年3月 テレビ金沢「花のテレ金ちゃん」で取材されました
- 【TV】2019年3月 テレビ朝日「ナニコレ珍百景」で紹介されました(登録決定、5年後)
- 【雑誌】2019年2月 月間金澤3月号「とっておきの御弁当」として紹介されました
- 【雑誌】2018年10月「グルメコンシェルジュ」グルメオブザイヤーとして紹介されました

その他多数!



立地

金沢イチの繁華街であり、ホテルも多数点在している「片町」エリアにあります。犀川大橋そばの「8番ラーメン」を曲り300mほど進むと左手に「割烹たけし」が見えてきます。

とても分かりやすい立地ですので、初めての方でも迷わずにご来店いただけます。



料理長

桂木 健至



1970年6月28日、栗津の温泉旅館の次男(おじま)として生まれる。

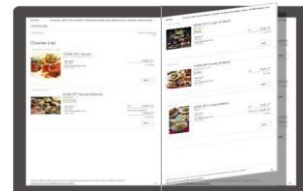
東京、虎ノ門「つる寿」、京都・嵐山「錦」などで修行後、1999年金沢市旧上传馬町で「割烹たけし」を開業。2000年10月には全国包丁人選手権で北陸代表で出場し、入賞。2001年11月には犀川新橋近くに移転し現在に至る。

訪日外国人観光客へのおもてなし

① 外国語メニューブックをご用意(英語/繁体字/簡体字/韓国語)

「英語」「中国語(繁体字/簡体字)」「韓国語」に対応したメニューブックを写真付きでご用意しております。また、料理名だけでなく、その料理の調理方法や味付け、使用食材も合わせて掲載することで、外国人の方にも安心してご注文いただけるよう工夫しております。

英語 簡体字 繁体字 韓国語



② お客様の言語に合わせた会話が可能！

「ポケットク(AI翻訳機)」を導入しており、世界74言語の接客対応が可能となっております。お客様に安心してお料理を楽しんでいただけるように工夫しております。



③ クレジットカード、外国人向け決済アプリも対応！

クレジットカード以外にも、中国大手のモバイル決済サービスである「Alipay (支付宝/アリペイ)」「WeChat Pay (微信支付)」の利用が可能です。過半数を占めるアジア圏からの訪日外国人の方々が普段使い慣れている安心の方法で決済を行うことができます。



訪日外国人観光客お勧めの特別コース

能登牛・のど黒・加賀会席 7,020円(税込)

店主がこだわり抜いた旬の新鮮な食材が美しく盛られた芸術品！



- 【付出】 能登牛しぐれの茶わん蒸し
 - 【造り】 旬の刺身 5品
 - 【焼物】 のど黒塩焼
 - 【煮物】 牛すじ加賀野菜煮
 - 【酢物】 能登牛ローストビーフ
 - 【揚物】 旬の魚の竜田揚げ
 - 【食事】 能登牛しぐれ茶づけ
 - 【甘味】 季節のデザート
- ※プラス1,080円で「能登牛石焼」をお付けできます

上記コース以外にも、のど黒・治部煮・能登牛・カニを味わえる「加賀会席コース ¥7,560」や、お魚が苦手な方におすすめの「能登牛加賀野菜会席 ¥6,480」もございます。

その他単品メニューにもすべて料理画像、価格が表記されている外国語メニューをご用意しております。

★ご予約のお電話はすべて主人たけしがお受けしますのでなんなりとおっしゃって下さい！！★