石川県ご当地ルーメニュー





ハントンライス

金沢市発祥のご当地グルメ。
ケチャップライスの上にふんわりとした薄焼き卵をのせ、白身魚フライやエビフライをトッピングした料理です。仕上げにケチャップとタルタルソースをかけるのが特徴です。卵のまろやかさとフライのサクサク感、ソースの酸味が楽しめる一品です。



加賀太きゅうりのおかか和え

加賀太きゅうりとは、金沢市で古くから栽培されている「加賀野菜」のひとつ。
一般的なきゅうりよりも太く、肉厚でみずみずしいのが特徴です。
皮をむいて煮物やあんかけ、酢の物などにして食べられます。
水分が豊富で、カリウムも含まれている、さっぱりとした味わいの野菜です。
今回は、おかか和えで提供しました。



蓮根のすり流し汁

れんこんを使った、やさしい味わいの汁物。
れんこんをすりおろしてだし汁に加えることで、自然なとろみが生まれます。
加賀れんこんはでんぷん質が豊富で、もっちりとした食感が特徴です。
体が温まり、れんこんの風味とだしのうまみを楽しめる一品です。



ぶどう

みずみずしく上品な甘さが楽しめる、石川県を代表する特産果物。
粒が大きく鮮やかな赤色が特徴の「ルビーロマン」という高級ぶどうが栽培されています。
果汁が豊富で、甘みが強く、酸味が少ないのが特徴です。
ぶどうにはブドウ糖や果糖が含まれており、エネルギー補給に役立ちます。

