



ちょっと気になる“お店”〜Part 14〜

THE HOTEL SANRAKU KANAZAWA

Restaurant 金沢ダイニング きざはし



- 場 所 : 金沢市尾張町1-1-1 < ㊦ 金沢近江町郵便局 横 >
- 電話番号 : (076) 222-8077 【問い合わせ&宿泊予約】
- 駐 車 場 : ホテル敷地内(地下駐車場) 58台(電気自動車枠13台)
※ 車両サイズ制限⇒ 車幅:1.8m 車長:4.8m 車高:2.1m
- レストランは「宿泊なし」でも御利用が可能です!! (別途駐車代)
但し、「満席」となる場合がありますので、事前に「予約」が確実!!
- ★ Breakfast: 7時00分〜 11時00分(最終入店10時30分)
- ★ Dinner: 17時30分〜 21時30分 (Last Order: 20時00分)

宿泊なしでも



『THE HOTEL SANRAKU KANAZAWA』は、日本郵政グループ金沢ビルの跡地に昨年12月21日に OPEN した「上品」かつ「優雅」な雰囲気漂うなかに、金沢を彩る伝統工芸を駆使した九谷焼や加賀五彩を反映させた豪華な金装飾等が彩るインテリアの数々には、唯々驚くばかりの光景が広がつつも、心を落ち着かせるアート作品や視線が釘付けとなる美しい中庭、何より金沢の観光地である「兼六園」「金沢城址公園」「21世紀美術館」「主計町(ひがし)茶屋街」「近江町市場」等が、徒歩で全て移動が可能である立地条件には、完璧すぎて間違いがありません。

㊦金沢エムザも香林坊方面、片町へも…積雪が多少多くても大丈夫なので、ゆっくりと散歩する感覚で『地元』を楽しむのも新たな発見に繋がるかも!?です。寒さの厳しい2月〜3月は、雪景色が更に美しさを際立たせ、ホテルのロビー正面にある中庭には幻想的な世界観が広がります。



大変に厳しい2期目の挑戦となります。
皆様と想い1つに、誠心誠意取り組んで行きます!!



重要 Point 旅人気分で『古都金沢』を見つめ直す時…美食は無限に!!



本来、金沢のオフィス街のイメージが強かった場所を中心に、新幹線開業後からの『ホテル建設』が次々と進み、あっという間に「金沢のホテル街」に変貌した地域(武蔵ヶ辻・尾張町・南町界隈)も含め、老朽化した雑居ビルが多いこともあり、まだまだこれから変化(進化)をしそうな場所に、大通りから入ってひっそりと聳え立つのが特徴であります。㊦ NHK 跡地と間違えやすいので御注意を!!

今尚『新型コロナウイルス感染症』の影響は大きいものの、それでも今年5月からの緩和策が徐々に決まりつつあり、分類を「5類相当」に変更、マスク着用は「個人判断」、スポーツや文化イベントの「対策緩和」等を受け、長く続いた危機対策(対応)は出口(収束)に向かっていくのか?まだまだ不安要素は残しつつも、国内外の観光客や富裕層の方々には「積み積み〇〇」を吐き出す時が、徐々にやって来ているのかも知れません。外国から遙々「金沢」に来る方々には、より多くのお金を使って貰わないと!!



景気回復こそが急務となるなかで、営業自粛・人数制限・消毒徹底等を余儀なくされた業界でも、宿泊(飲食)関係は特に厳しい状況下のなかに置かれていたはずですが……コロナ禍に入ってから約3年間でも、金沢市内に新規オープンしたホテル(宿泊施設)は数知れず。正直、金沢駅周辺だけが伸びている訳ではなく、他地域にも拡大…驚き!?。

金沢でオシャレなホテルとして『KOKO HOTEL Premier 金沢香林坊』や『KUMU 金沢 THE SHARE HOTELS』等もとても人気があり有名です。ともあれ、2015年・北陸新幹線開通後のテレビ・マスコミ効果によ

り、古都・金沢へ向けられる“注目度(期待度)”は、衰えるどころか年々右肩上がり伸びていることは間違いありません。注目(期待)度=集客数になれば…Repeater がどれだけ増えてくれるか?!

2024年には金沢⇄敦賀間も開通すれば、更に関東圏だけでなく関西圏からも相乗効果の波により、初めて金沢を訪れる“ご新規さん”で溢れ返ることも期待(予測)できます。宿泊業界巻き返し!!

金沢と言えば「歴史」「文化」「美食」「美人」…の街として一躍知れ渡り、その金沢の地元㊦旅行会社(担当者)さんが自信を持ってオススメの『金沢で1番評判の良い(人気)朝食』を提供するお宿(ホテル)が『THE HOTEL SANRAKU KANAZAWA』であると聞き、話はスゴく遠回りでしたが、今回の“ちょっと気になるお店”として、昨年末に OPEN!!ワンランク上のホテル朝食(約60種類:厳選ビュッフェ)を早速、体験(実食)して来ましたので<きざはし>を御紹介しまーす!!



先にも述べた素晴らしい中庭を見ながら、高級感漂う Restaurant 内にはシェフがそれぞれ配置され旬の食材を提供(Live-kitchenスタイル)。メニューは豊富(全て食べ放題)で、刺身は捌きたて(その場で包丁)、揚げたての天麩羅、のどぐろ、鯛の唐蒸し、かぶら寿司、鯖寿司、治部煮、金沢カレー、金沢おでん、ハントライス等が主なものとなり、その他にも様々な『金沢の旬』を盛り込んだ和洋ブッフェを作りたての味で楽しめるのが、一番美味しく感じられる秘訣なのかも知れません。朝からの食欲には限界があるため、全てを食べ尽くすには「フード・ファイト的な闘い!!」で臨まないといけないですね。たくさん食べられる人が羨ましい限りです。もう一度機会があれば、ディナーで訪れて『美しいライトアップ』で輝く中庭の四季を感じながら、ゆっくりとピアノの生演奏を聴きながら、贅沢なひとときを是非過ごしてみたい!!と強く感じています。皆さんも「記念日」や「特別な日」に、大切な人や個人のご褒美感覚で一度訪れて見ては如何ですか?



くろぐち けいいちろう
黒口 啓一郎



地域に活力を吹き込み、あらゆる課題に向き合う
『地域Communityのチカラ』を培っていく!!
～お年寄りから子供までが安心できる地域づくりを目指す～

