

2026 年 4 月 23 日

報道関係者 各位

【ホテル日航金沢】ゴールデンウィークにあわせ「リッチランチ」を 4 月 25 日～5 月 6 日に提供**加賀野菜や白山堅豆腐、能登玉子、能登豚など石川の食材を楽しむランチ**

ホテル日航金沢(所在地:石川県金沢市本町 2-15-1、総支配人:吉高 誠)は、ゴールデンウィークにあわせ、2026 年 4 月 25 日(土)～5 月 5 日(水・休)までの期間に、日本料理「弁慶」にて地元石川の食材をふんだんに用いた『リッチランチ』を提供いたします。



ゴールデンウィーク限定「リッチランチ」

本ランチでは、能登から加賀にかけての季節の食材を活かし、「加賀野菜金時草胡麻浸し」「白山堅豆腐の湯葉餡かけ」「能登玉子出汁巻き明太子添え」「能登豚味噌豆乳鍋」など約 20 品の料理をお楽しみいただけます。料理長が趣向を凝らしたメニューの数々は一の重、二の重に 17 品を見目麗しく盛り付けてご提供します。品数豊富ながらも、すべてをお召し上がりいただけるよう、程良いボリュームに仕上げました。新緑が美しい古都金沢の散策とともに、石川ならではの食の魅力をご堪能ください。



一の重



二の重

■『リッチランチ』提供概要

【期 間】2026 年 4 月 25 日(土)～5 月 6 日(水・休)

【時 間】11:30～14:00(ラストオーダー)

【場 所】ホテル日航金沢 6 階 日本料理「弁慶」

【料 金】4,000 円(消費税・サービス料込)

【内 容】

一の重

鮮魚の醤油糀掛け/アスパラ豆腐ジュレ掛け/本日の鮮魚/キャベツと烏賊の酢味噌掛け
能登玉子出汁巻き明太子添え/加賀野菜金時草胡麻浸し/スナックエンドウとポテトサラダ
能登もずく酢/ヤングコーンと貝割れ信田煮/浅利時雨煮

二の重

茶碗蒸し/鶏梅味噌掛け/蒟ヶや煮/白山堅豆腐の湯葉餡かけ/新じゃがチップ

海老天ぷら 海老フライ串 野菜天ぷら/香物

温物 能登豚味噌豆乳鍋

食事 五目御飯 味噌汁

甘味 抹茶ムース/柏餅

【特 典】前日までのご予約で、乾杯のお飲み物をサービス

(対象:一口生ビール・レモンサワー・ウーロン茶・ジンジャーエール・オレンジジュース)

【ご予約・お問合せ】

ホテル日航金沢 日本料理「弁慶」 076-234-5430(受付時間 10:00～21:00)

※写真はイメージです。

※入荷状況により、予告なく食材が変更となる場合がございます。

【ホテル日航金沢について】

JR 金沢駅兼六園口より徒歩 3 分、北陸随一の地上 30 階建て、最上階は高さ 130m に位置し、金沢市街や日本海、白山連峰を望むことができる。客室は、「Nikko floor」、「Luxe Style」、「Comfort」や「金澤 STYLISH」などテーマに合わせて作られた全 247 室、館内にはレストラン & バー・ラウンジ 8 店舗のほか、ウェディングや国際会議が可能な計 9 つの大・小宴会場を備え、おもてなしの心とともに寛ぎの空間と時間を提供。

ホテル日航金沢

担当 マーケティング部 浅野、佐野

〒920-0853 金沢市本町 2-15-1 TEL (076)234-8866 / FAX (076)234-8805

URL: www.hnkanazawa.co.jp

E-mail: info@hnkanazawa.co.jp