

輪島塗りおやす漆器工房

石川県輪島市小伊勢町日隅 20

Tel 0768-22-1166 Fax 0768-22-1225

年中無休

営業時間 08:30~17:30

はじめに

旅行者の皆様へ いつもご送客頂き誠にありがとうございます。
当店をご利用頂く際のお願い事、ご留意頂きたい事を纏めてみました。
ご存知の方もそうでない方も、一度目を通して頂ければ幸いです。
ご不明な点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。
今後とも輪島塗りおやす漆器工房をよろしくお願い致します。

当店ご利用の流れと所要時間

到着からご出発迄の流れ

ご到着→工房見学（→昼食）→お買い物→ご出発

所要時間

お立ち寄りのみ 35~40分

お立ち寄りとお食事 50~60分

工房見学

ご来店頂いた方には原則として輪島塗の工房見学をして頂いております。

実際に輪島塗を製作している工房の前を移動しながら、スタッフが1人付き添い、
10~15分間の説明を受けて頂きます。

工房見学についての注意点

基本的に営業時間と同じですが、12:30~13:30の間は昼休憩の為見学不可となります。

また、土日、年末年始は工場のみお休みとなり、職人が不在となります。

職人が不在の日は昼休憩が関係なくなりますので、何時でもご見学頂けます。

昼食

当店では団体の昼食も賜っております。

10名前後の小グループから、大型バスでのツアー旅行まで幅広く対応致します。

以前は最大200名様迄としておりましたが、新型コロナ流行後は席間の距離を取る等の感染対策の為最大100名様迄（バス2台）とさせて頂いております。

席数に限りがありますので、お早めにお問い合わせください。

お問い合わせは電話及びFAXにてお願い致します。メールでも対応可能ですが、
電話FAXの方がより確実かつ素早い対応が可能です。

昼食についての注意点

昼食でご利用の場合は、釜めしの炊き上がりをご到着時間に合わせる為、必ずご到着の
40分前迄にご連絡をお願い致します。

また、人数の変更、キャンセルなどは前日の14:00迄にお願い致します。

当日にキャンセルされる場合は全額キャンセル料を頂戴いたします。

昼食メニュー（4種類）

- ・海鮮釜めし 梅 1,000円（税抜）
- ・海鮮釜めし 松 1,500円（税抜）
- ・元祖ふぐまぶし 1,300円（税抜）
- ・元祖ふぐまぶし御膳 2,000円（税抜）

※

2022年7月1日よりメニュー内容が変わります。

材料、燃料等の価格上昇や取引していた豆腐屋の廃業といった事情から、
メニュー価格を維持する為に、これまで付けていた「茶わん豆腐」をメニューから削除させて頂く事に致しました。

ご理解とご協力をお願い致します。

・海鮮釜めし 梅 1,000 円 (税抜)



内容

- ・甘エビ 3 尾丸ごと入った釜飯
- ・焼魚 (鮭の切り身)
- ・おみそ汁
- ・漬物
- ・紅ショウガ

・海鮮釜めし 松 1,500 円 (税抜)



内容

- ・甘エビ 3 尾丸ごと入った釜飯
- ・地物刺身盛り合わせ
- ・焼魚 (鮭の切り身)
- ・おみそ汁
- ・漬物
- ・紅ショウガ

・元祖ふぐまぶし 1,300円 (税抜)



内容

- ・地元ブランドふぐ「輪島ふぐ」を使ったふぐ釜飯
- ・お味噌汁
- ・漬物
- ・薬味 (ネギ、小梅干し、珠洲塩田村製塩、ゴマ、ワサビ)
- ・ふぐの骨出汁

※ふぐ釜飯をひつまぶし風に様々な薬味、出汁でお召し上がり頂きます。



ふぐ釜飯



薬味、出汁をかけて



こだわりの珠洲塩田村製の塩

・元祖ふぐまぶし御膳 2,000 円 (税抜)



☆☆☆漁獲量日本一☆☆☆

『輪島ふぐ』使用のふぐ釜飯を
ひつまぶし風に召し上がれ🎵

- ・元祖ふぐまぶし 1,300 円税抜
- ・元祖ふぐまぶし御膳 2,000 円税抜

内容

- ・地元ブランドふぐ「輪島ふぐ」を使ったふぐ釜飯
- ・お味噌汁
- ・漬物
- ・薬味 (ネギ、小梅干し、珠洲塩田村製塩、ゴマ、ワサビ)
- ・ふぐの骨出汁
- ・地物刺身盛り合わせ
- ・輪島ふぐのから揚げ