



おいしい、やさしい、あたたかい。

西能登おもてなし丼

能登半島の里浜、志賀町の新鮮食材を盛り込んだ一杯!



おいしいことも、楽しいことも、癒されることも。 自分だけの旅のカタチが見つかる 魅力いっぱいの志賀町。

石川県能登半島中央部に位置する「志賀町」は、数々の魅力にあふれています。荒波が生み出した奇岩が並ぶ「能登金剛」や、美しいさくら貝が打ち寄せる「増穂浦海岸」などのマリンスポット、日本最古の木造灯台である「旧福浦灯台」、ギネスブックにも認定された長さ約460mの「世界一長いベンチ」など、見どころは数えきれません。そして、なだらかな丘陵地には別荘やペンションなどが建ち並び、海岸沿いにはキャンプ場もあるなど、リゾート地としての顔ものぞかせます。さらに、海と山に囲まれた里浜ならではの新鮮な食材を盛り込んだ「西能登おもてなし丼」は、里浜の魅力を存分に味わうことができます。さまざまな魅力にあふれた志賀町だからこそ、自分だけの旅のカタチを見つけることができます。

西能登おもてなし丼提供店への
詳細なアクセス方法はココでチェック!
志賀町の観光情報など旬な情報を発信中。

しかまち観光ガイド
石川県志賀町観光ポータルサイト

しかまち観光ガイド
https://shika-guide.jp

レンタカーに乗って得

志賀町の宿泊施設に宿泊した方に
レンタカー代金の一部を助成

- 軽自動車.....2,000円/泊
- 6人乗り以下(普通車).....3,000円/泊
- 7~10人乗り(ワンボックスなど).....4,000円/泊
- 2ナンバー(バスなど11人乗り以上).....5,000円/泊
- 1・4ナンバー(普通貨物車).....2,000円/泊

*レンタカー利用者又は搭乗者のうち1名が助成対象です。(最長3泊まで)

- 01 レンタカーを借りる
石川県・富山県内のレンタカー協会加盟店で借りる。
- 02 志賀町の対象宿泊施設に泊まる
能登半島の観光にはドライブが最適!観光を楽しんだあとは志賀町へ。宿泊施設のフロントへ、貸渡証を提出してください。
- 03 チェックアウト時に宿泊代金から助成
宿泊施設をチェックアウトするときに、宿泊代金からレンタカー助成額を差し引いた金額を支払います。あとはレンタカーを返却するだけ!

詳しくは志賀町のHPで! 志賀町 レンタカー助成

志賀町優良特産品

西能登の里浜・志賀町には、郷土色豊かでの地域にはない個性的な魅力を持つ特産品が数多くあります。それらの中から志賀町が厳正な審査により、味・独自性・製法・材料など優れた特徴のある商品を選んだもので、「志賀町優良特産品」として認定シールが貼付され販売されています。



ふるさと納税制度

志賀町では、町外にお住まいの方で1万円以上のふるさと納税をしていただいた皆様に感謝の気持ちを込めて、特産品やふるさと旅行クーポン等をお贈りしています。

詳しくは... 志賀町 ふるさと納税

西能登おもてなし丼提供店アクセスマップ



<p>北陸新幹線</p> <p>【金沢駅まで】 東京駅から.....最速2時間28分 <small>*かがやきの場合</small></p> <p>【新高岡駅まで】 東京駅から.....約2時間20分 <small>*はくたかの場合</small></p>	<p>飛行機</p> <p>【小松空港まで】 羽田空港から.....約1時間 成田空港から.....約1時間15分</p> <p>【のと里山空港まで】 羽田空港から.....約1時間</p>
<p>電車</p> <p>【金沢駅まで】 大阪駅から.....約2時間30分 <small>*サンダーバードの場合</small></p> <p>名古屋駅から.....約2時間20分 <small>*東海道新幹線(米原のりかえ)ひかり・しらさぎの場合</small></p>	<p>自動車</p> <p>【志賀町まで】 金沢駅から.....約50分 新高岡駅から.....約1時間 小松空港から.....約1時間30分</p> <p>のと里山空港から.....約40分 輪島から.....約40分 和倉温泉から.....約30分</p>

里浜自慢の新鮮食材と、「おもてなし」の心を味わおう。

「西能登おもてなし丼」は、志賀町産の食材を使い、おもてなしの心を込めた丼・膳です。魚介類、農産物、畜産物など豊富な食材を使い、能登ならではの味を楽しめます。

西能登おもてなし丼の種類 ■ お肉 ■ 魚介類

1 能登どりのリンゴソース丼

1,000円(税込)(お汁、漬物、水菓子付)

甘酸っぱいソースで鶏にアクセントを

ショウガで味を引き締めたリンゴソースがかかった能登産の鶏は、リンゴの酸味がプラスされて深い味わい。中島菜を加えたご飯との相性も抜群だ。



ファーマーズレストラン 香能の丘
☎0767-42-2617
志賀町香能64
営/11:30~15:00
休/不定休(予約制)

3 能登牛の匠ステーキ重

3,300円(税込)【ランチタイム限定】(ミニサラダ、香物、味噌汁、コーヒークリームがシャベット付)

プレミアム牛・能登牛の旨さを存分に堪能

肉質がきめ細かく、適度な弾力があるプレミアム牛・能登牛の肩ロースとモモを100%使ったステーキ重。肉の甘さがじわっとしみて着が止まらない。



てらおか風舎 富来本店
☎0767-42-2941
志賀町富来領家町イの30
営/11:00~15:00、
17:00~21:00
休/月曜夜、火曜

5 海鮮 能登金剛丼

1,600円(税込)(味噌汁、漬物付)

豪華なネタがひしめく、目にもおいしい一杯

能登金剛でとれる海の恵みを盛りつけた豪華な丼。ガンドブリや煮アナゴ、ホタテエビなど10種類のネタがひしめき、舌はもちろん、目にもおいしい一杯に満足すること間違いなし。



能登金剛センター
☎0767-48-1121
志賀町富来牛下ル-1-1
営/8:30~17:00
休/無休

2 能登豚のスタミナ丼

970円(税込)(味噌汁、漬物付)

秘伝のタレで炒めた能登豚をたっぷり

脂の旨さが秀逸な能登豚をたっぷり使っていてスタミナ満点。料理秘伝のタレのあるタレで炒めて仕上げた。トッピングの半熟卵を混ぜ合わせれば、味わいはまるやかに。



道の駅とぎ海街道
☎0767-42-0975
志賀町富来領家町タ2-11
営/9:00~17:30(L.O. 16:30)
休/無休(冬期時間変更有)

4 のと里山海鮮丼

1,870円(税込)(味噌汁、漬物付)

鮮度に自信あり。魚介たっぷりの満足丼

サザエや甘エビなど地物の魚介にこだわり、厳選した7~8種の旬のネタを色鮮やかに盛り付けた海鮮丼。鮮度の良さは自信があり、口の中に旨さが押し寄せてくる。



割烹 満升
☎0767-42-2166
志賀町富来領家町タ2-7
営/11:30~14:30、
17:00~22:00
休/水曜

6 能登豚生姜焼き丼

1,300円(税込)(汁物、漬物付)

もっちりした能登豚の肉質と甘辛のタレが絶妙

旨みたっぷりの能登豚は生姜焼きにすることで甘さが際立つ。ジューシーな能登豚と玉ねぎに生姜だれがほどよく絡み、白米が止まらなくなる一品。



ドライブインのうみ
☎0767-38-1807
志賀町釈迦堂チ-16
営/12:00~21:00
休/月曜(ただし13:00まで営業)

西能登 おもてなし丼の定義

- 1 志賀町産の食材を1/3以上使用
- 2 能登の食材を1/3以上使用
- 3 「おもてなし」の心を盛り込む

7 石焼き海鮮丼

2,000円(税込)(味噌汁、漬物付)

香ばしく石焼きした魚介が食欲をそそる

甘エビ、ブリなどの新鮮な魚介と米を使用。熱々の石鍋の中で混ぜ合わせると、磯の香りがふわっと立ち上る。最後はだしをかけてお茶漬けのように食べるのも美味。



Royal Hotel 能登
☎0767-32-3111
志賀町矢蔵谷テ-1
営/18:00~21:00
休/水曜(味のれん定休日)

9 能登豚のソテーといろいろ野菜のプレート 枯露柿ソース

1,400円(税込)

旨みあふれる能登豚と志賀産名物ころ柿がアクセント

森の高台に佇むペンションが提供する洋風プレート、シンプルな調理法で素材の旨みを引き出した能登豚と野菜に、志賀町特産のころ柿のソースが旨みをプラスする。



ペンション&カフェ クルーズ
☎0767-32-3896
志賀町矢蔵谷子4-32
営/11:00~21:00[L.O.20:30]
(日曜は9:00~20:00[L.O.19:30])
休/木曜

11 志賀ポークかつ丼

950円(税込)(味噌汁、漬物付)

ブランド豚の旨さを最大限に引き出す

衣をまとった志賀ポークは、一口頬張ると旨みが広がっていく。ジュシーな味をダシがさらに引き出し、ふんわりとした食感の丼に仕上げた。



花や 249
☎0767-32-5353
志賀町末吉阿波26-1
営/11:00~14:00、
17:00~23:00
休/月曜(祝日は除く)

8 能登の味ご膳

3,000円(税込)【要予約】(小鉢、刺身、小鍋、油物、サラダ、漬物、デザート付)

能登の味を五感すべてで感じ取る贅沢なご膳

能登の“うまいもん”をすべて詰め込んだご膳。四季折々の地物食材を、最良の調理法で活かし、食べる喜びに満ちている。少しずついろんな味を楽しめるのがうれしい。



いこいの村 能登半島
☎0767-32-3131
志賀町上野18-1
営/12:00~14:00
休/無休

10 能登豚を使用した四季の料理

1,580円(税込)~ ※内容や価格は日によって異なります。

四季折々の志賀町を堪能できる特別ランチ

森の中のおしゃれなレストランで志賀町の旬の食材を味わい尽くすランチコース。能登豚を使用したメインは、バスタヤステーキなど日替わりで、いつ来ても新しい出会いがある。



ピストロ イグレット
☎0767-32-3377
志賀町 町へ1-273
営/11:30~14:00、
17:30~21:00
休/火曜日、第2月曜日

12 海鮮丼

2,000円(税込)(味噌汁、漬物付)

食材に魂を吹き込む丁寧な調理がモットー

志賀産や能登でとれた地魚だけを使用。一つひとつの食材は丁寧に調理されており、主人の手によって魂を吹き込まれた海鮮丼は、魚介の鮮度が抜群で旨みにあふれ、至福の味わいだ。



能登旬菜ダイニング 市左衛門
☎0767-32-0073
志賀町末吉千古1-6
営/11:30~14:30[L.O.14:00]、
17:30~21:00[L.O.20:30]
休/隔週月曜、第1日曜

志賀町の食材を楽しむ

豊かな大地が育んだ野菜はどこにも負けません。



寒流と暖流がぶつかる好漁場、西能登は海の食材の宝庫です。



能登里山里浜の恵みがたっぷり詰まった米です。



能登牛の肉の甘み、旨みは能登の豊かな自然が育んだんです。



昔ながらの手作りの製法を守り続けています。



13 シーフード中華丼

750円(税込)(中華スープ、漬物付)

口の中に幸せを運ぶ新鮮魚介がたっぷり

味の決め手は地元サザエや貝、エビ、タコからとった旨味スープのあんかけ。エビやイカ、タコ、サザエなどの新鮮魚介の具もてんこ盛りで、一口食べれば口の中に磯が香り立ってくる。



中華レストラン 唐人
☎0767-32-3060
志賀町末吉相瀬2-1
営/11:00~21:00
休/水曜

15 舟盛り丼

2,530円(税込)【要予約】(味噌汁、漬物付)

食べられるか心配!?メガ級のボリューム

地元でとれた季節ごとの旬の魚介が、舟盛りのようにたっぷり乗せ、酢飯がまったり見えぬ。丼を目の前を見ると、現実かと疑いたくなるほどの、驚きの一杯。



和食処 想い出
☎0767-32-0303
志賀町高浜町イ116
営/17:00~23:00
休/日曜日(予約可)

17 海老天とじゆずなんば丼

870円(税込)(味噌汁、漬物付)

海老天がたっぷりピリ辛ゆずなんばがアクセント

ふりっふりの海老天がボリューム満点で、食べ終わったときに満足感がある。天ぷらがあっさりしながらコクがあるのは、名産のゆずなんばの辛さがアクセントになっているおかげ。



レストラン いま本
☎0767-32-3352
志賀町大島2-34-42
営/11:30~21:00
休/木曜

14 能登豚”しかぼーく”蒲焼き重

900円(税込)【要予約】(味噌汁、漬物、小鉢付)

能登豚の旨みを引き出す自家製のたれが決め手

能登豚のおいしさを最大限に引き出すため、特別にブレンドした自家製のたれを考案した。ふっくらと焼き上がった能登豚は、噛んだ瞬間に旨みがあふれ出し、食べる幸せを感じられる。



割烹味処 うな丼
☎0767-32-1612
志賀町高浜町ク40-3
入店時間/17:00~22:00
(お昼は前々日より要予約)
休/日曜(変動あり)

16 能登牛すき鍋御膳

4,000円(税込)【要予約】(御飯、味噌汁、漬物、小鉢、ノンアルコールビール付)

希少な能登牛を存分に味わえる

赤身と脂肪のバランスが絶妙な能登牛。コクがある秘伝の割り下でさっと焼いた肉は、口の中で甘みを、喉を通る時に旨みを感じさせる。



御食事処 長寿庵
☎0767-32-2440
志賀町高浜町ク13-2
営/11:00~21:30
休/不定休

西能登おもてなし丼提供店へのアクセス方法はココでチェック!

しかまち観光ガイド
石川県志賀町観光ポータルサイト
志賀町の観光情報など旬な情報を発信中。

しかまち観光ガイド <https://shika-guide.jp>

