



ゴディバと和を組み合わせたデザート“チョコレート羊羹”

一浪は大正5年(1916年)創業です。創業時は小松に30軒程ありました遊郭の中での商いが始まりです。

日本海の幸や旬の地物野菜を中心に、食材の旨味を味わっていただけるよう、料理に工夫を凝らしております。

今回のデザートはゴディバのカカオの風味を生かし、羊羹に仕上げました。



料亭 一浪 女将 土定 万理子

お客様のニーズをいかに応えするかを日々考えております。会合の目的に合った室礼、席の配置、料理の内容などお一人おひとりにご満足いただけるよう努めたいと思っております。

料亭 一浪

住所 〒923-0934 石川県小松市栄町1

電話 0761-22-0809

営業時間 11:30~14:00 / 17:00~21:00

定休日 不定

席数 138席(個室5室)

駐車場 30台

上記のデザートが提供されるコース

6,000円~(税別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに3日前までに要予約

[Instagram](#) 



日本料理 梶助



チョコレートスフレ ～ココナッツミルクとカカオソースの出会いとともに～

ゴディバのダークチョコレートならではの美味しさを生かしたスフレ生地は甘さを控えめに、じっくりと蒸し焼きにすることで軽めの食感に仕上げました。アクセントに小松産大麦をキャラメリゼにしたものと一緒に。

ココナッツミルクには、同じく小松産の蒸し大麦をしのばせ、カカオソースを途中で出会わせることで、華やかな変化を地元伝統工芸品・九谷焼の器と共に楽しみください。



日本料理 梶助 女将 梶 あい子

日本海の荒波からもたらされる海の恵み、霊峰白山が育んだ山の恵みを九谷焼の器や酒器で提供しています。人間国宝や若手、窯元オリジナルなど、さまざまな作品の中からお気に入りを女将の私と共に発見してみませんか。

日本料理 梶助

住所 〒923-0952 石川県小松市大和町141

電話 0761-22-8314

営業時間 11:30～13:30(L.O.)／17:30～21:30(L.O.)

定休日 水曜、不定休あり、夏期・年末年始
※お問い合わせください。

席数 70席(カウンター4席、個室6室)

駐車場 10台

上記のデザートが提供されるコース

10,000円～(税別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約

[公式サイト](#)



チョコレート胡麻豆腐

白胡麻から丁寧に搾り出し、吉野葛を加えて練り上げる当店自慢の胡麻豆腐にゴディバのホワイトチョコレートをもぜ合わせました。チョコレートのコクと甘さとほのかな胡麻の香りが感じられる、しっとりとした一品となっています。

ゴディバのカカオフルーツソースで作ったジュレと、チョコレートソース、能登の天然塩を添えてお召し上がりください。



料亭 小六庵 女将 宮城 香織

七代目女将として、先代から受け継いだおもてなしの心を大切に、お客様一人ひとりにご満足いただける時間を過ごしていただけるよう努めてまいります。

料亭 小六庵

住所 〒923-0931 石川県小松市大文字町26

電話 0761-22-0112

営業時間 11:30～15:00 / 17:30～22:00

定休日 不定

席数 80席(個室6室)

駐車場 20台

上記のデザートが提供されるコース

13,000円～(税別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに3日前までに要予約

[公式サイト](#)



和餐 伸



ホワイトアイスの和スイーツ

ゴディバのホワイトチョコレートがたっぷり入ったアイスクリームをゴディバのカカオフルーツ味の求肥で包み、どら焼を添えています。どら焼の生地には、小松市の社会福祉法人なごみの郷の就労支援センター「はまかぜ」の大麦粉を使用しています。どら焼で挟んでお召し上がりください。



和餐 伸 女将 釜井 田江

離れもあり、家族や友人だけでなく、接待でもご利用いただけます。ゲスト・ホスト双方に喜んでいただけるよう、精一杯、心を尽くしております。“一席一笑”の楽しいひとときを、どうぞお過ごしください。

和餐 伸

住所 〒923-0811 石川県小松市白江町八69-1

電話 0761-22-0258

営業時間 11:30～13:30(L.O.)／18:00～20:00(L.O.)

定休日 月曜、火曜昼

※祝日の場合は営業(別日休業)、年末年始

席数 23席(カウンター5席、個室4室)

駐車場 8台

上記のデザートが提供されるコース
8,000円～(税サ別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに前日までに要予約

[公式サイト](#)



安宅の関 長沖



老舗のレモンゼリー ホワイトチョコレートソースを添えて

老舗長沖の柑橘系ゼリーは四季を通して提供しているデザートです。今回は夏をイメージしたレモンゼリーに花を添えゴディバのホワイトチョコレートソースを使用したソースを直前にお客様自身でかけて召し上がっていただく贅沢なデザートに仕上げました。レモンゼリーの爽快感とゴディバのホワイトチョコレートソースが口の中でとろけます。ゴディバの名の由来レディ・ゴディバに感銘を受け、小松市の食文化でお客様に深い愛と幸せを提供したいです。



安宅の関 長沖 若女将 長沖 朋子

国の有形文化財に指定されたお座敷があり、江戸から明治期にかけての北前船のロマンあふれる時代を体感していただけます。若いお客様や海外の方にも親しんでいただけるよう、各種イベントも開催しています。

安宅の関 長沖

住所 〒923-0003 石川県小松市安宅町夕-140

電話 0761-22-3838

営業時間 11:30～15:00／17:00～21:30

定休日 不定

席数 160席(個室12室)

駐車場 30台

上記のデザートが提供されるコース

15,500円～(税別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約



日本料理 なか乃



ひやくまん穀のポン菓子とチョコレートムースのパフェ仕立て

一粒ひと粒の粒感がある石川県のお米であるひやくまん穀をポン菓子にしてミルクプリン、チョコレートムース、抹茶アイスクリームの上にゴディバのチョコレートソースをかけパフェ仕立てにしてみました。さらにアクセントとして、加賀伝統野菜のひとつにも入っている五郎島金時をトッピングしました。様々な食感を楽しみながらスプーンを進めてみてください。

アイスクリームはお好みにより、抹茶からバニラに変更できます。



日本料理 なか乃 女将 鶴川 雅恵

当店を訪れていただいたお客様に四季を感じていただけるよう、お料理はもちろん、置物や敷紙などを季節に応じて変えています。また、個室にて、ご友人同士やご家族、お子様連れの方も気兼ねなく過ごしていただけるようお料理を提供するタイミングなど、細かなところまで心配りするように努めています。



日本料理 なか乃

住所 〒923-0952 石川県小松市大和町112

電話 0761-22-2566

営業時間 11:30～14:00 / 17:00～22:00

定休日 不定 ※お電話にてご確認ください

席数 45席(個室4室)

駐車場 10台

上記のデザートが提供される御膳・コース

〈ランチ〉お昼の御膳 4,500円(2～8名様、税別)

〈ランチ・ディナー〉7,000円～(税別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約



『苔里蒼翠而如滴』 苔の里蒼翠にして滴るが如し

小松市日用町に在る『叡智の杜苔の里』の夏風景を思い描き表現したデザート。

日用杉の木漏れ日に照らされるやわらかで瑞々しい苔たちと木々の青葉の爽やかな香りを抹茶と山椒を混ぜた小松産大麦の粉末で見立て、その下にはゴディバのダークチョコレートソースとホワイトチョコレートソースを2層のムースに仕立て、甘酸っぱいブルーベリーソースを挟みました。青笹の中には、ゴディバのホワイトチョコレートソースに白餡と抹茶そして黒豆蜜煮の焼き羊羹を包みました。



料亭 まつ家 若女将 高野 雅世

安宅町は、かつて北前船の寄港地として栄え、この地ならではの伝統や食文化が息づいています。潮香ただよう港町で風土を大切にしたいおもてなしに心を尽くしております。



料亭 まつ家

住所 〒923-0003 石川県小松市安宅町ワ30-1

電話 0761-24-3800

営業時間 12:00～14:30 / 17:30～22:00

定休日 不定、年末年始

席数 90席(個室6)

駐車場 22台

上記のデザートが提供されるコース

13,500円～(税別)の全てのコース

◎ご予約は昼・夜ともに4日前までに要予約

[公式サイト](#)



割烹鮨 米八



ホワイトチョコレートと豆腐のブランマンジェ

ブランマンジェはゴディバのホワイトチョコレートと絹ごし豆腐をかけあわせ、なめらかな口あたりと優しい甘さに仕上げました。上にはゴディバオリジナルのカカオフルーツソースと薫りのアクセントにしょうがを添えております。

カカオフルーツソースの豊かな薫りと「和の美」をお楽しみいただける様、輪島塗の蓋付きの器でご提供いたします。



割烹鮨 米八 若女将 浮田 彩

常に胸にとどめているのは、初代、二代目の女将から受け継いだおもてなしの心です。割烹鮨の名にふさわしい厳選された新鮮な北陸の海の幸、山の幸を使ったお料理を心ゆくまでご堪能ください。

割烹鮨 米八

住所 〒923-0913 石川県小松市松任町58

電話 0761-24-1717

営業時間 11:30~21:00

定休日 月曜日

席数 40席(カウンター10席、個室2室)

駐車場 8台

上記のデザートが食べられるコース
7,500円~(税サ別)の全てのコース

[Instagram](#)

※現在休業中、近日営業再開予定。



あわづ温泉 喜多八



若女将のカフェモカゼリー ～エスプレッソ仕立て北海道ミルクソフトクリーム添え～

エスプレッソ仕立てのコーヒーゼリーの上に、ゴディバのチョコレートのガナッシュと塩味の効いたハニーナッツを添えました。甘くほろ苦い大人のデザートで洋酒やワインにも合う1品に仕上げました。

当館では食後のデザートを1Fカフェロビーにてご提供します。和から洋へタイムスリップした大人の空間もお楽しみいただけます。全てパティシエである若女将のプロデュースです。



あわづ温泉 喜多八 若女将 喜多 真裕美

競歩選手として3度のオリンピックを経験しました。「おもてなしの“いろは”はお客様が教えてくれること」と大女将の言葉に背中を押され、常にお客様の目線に立ち、どん欲であり続けたいと考えています。元アスリートの経験と栄養学に基づくヘルシーで美味しい朝食が自慢です。

あわづ温泉 喜多八

住所 〒923-0316 石川県小松市井口町へ13

電話 0761-65-1821

営業時間 日帰りプラン11:00～14:00、18:00～21:00
(控室、温泉入浴付き)※完全予約制

定休日 なし

席数 お食事処120席、個室7室

駐車場 50台

上記のデザートが提供されるプラン

喜多八豪華特選会席プラン

夕食日帰り 15,000円(サ込税別)

1泊2食付 20,000円(サ込税別)

◎完全予約制(当日宿泊は16:00まで予約可能)

[公式サイト](#)