

石川の

カニを食べよう!

いよいよ日本海の冬を代表する味覚「カニ」の季節がやってきました。

石川県で水揚げされた雄のズワイガニ「加能ガニ」、雌の「香箱ガニ」を
心ゆくまで味わえる金沢、能登、加賀の宿泊施設、飲食店を紹介します。

冬の味覚
の王様

濃厚な
味わい

かのう

こうばこ

加能ガニ

香箱ガニ



金沢、能登、加賀の

お店
宿泊施設
ガイド

加能ガニ

【漁期】2026年3月20日まで

地元で「加能ガニ」と呼ばれるズワイガニの雄は、冬の味覚の王様です。石川県産の証として港の名を刻印した水色のタグと、漁師の船名タグが付けられます。ぎつしりと詰まった身は繊細で甘みが強く、「王様」の呼び名にふさわしい味わいです。

食べ応え十分



石川のガニを 食べ尽くそう！

香箱ガニ

【漁期】2025年12月29日まで

石川県産ズワイガニの雌は「香箱ガニ」と呼びます。塩ゆでが定番ですが、ミソ、内子、外子、そして身から出るだしは味わい深く、カニ鍋やみそ汁で楽しむのもおすすめです。金沢おでんの「カニ面」としても人気があります。

希少な味覚



◆最高峰は
かがやき

「輝」「輝姫」

漁師が選ぶ「一番推し」も！

全国トップクラスの厳しい基準を満たした加能ガニが「輝」、香箱ガニが「輝姫」です。雄雌の最上級ブランドとして全国に発信しています。

さらに今年は、規格にとらわれず、漁師がその日「一番」と認めたズワイガニを選定し、船名タグを付ける通称「一番推し」という新たな試みも始まりました。

「輝」の規格

- ◆重量1.5キロ以上
- ◆甲羅幅14.5センチ以上
- ◆全ての脚がそろっている
- ◆甲羅が硬く、身入りが良い
- ◆鮮度の徹底（捕れた日をタグに記載）
- ◆資源管理に積極的に取り組んでいる

「輝姫」の規格

- ◆甲羅幅9.5センチ以上
- ◆全ての脚がそろっている
- ◆傷がなく色が美しい
- ◆身入りが良い
- ◆資源管理に積極的に取り組んでいる



かなざわ石亭

活蟹入り会席〈月〉

石亭がおくる冬の贅沢。兼六園や金沢21世紀美術館にほど近いしゃぶしゃぶと加賀料理の名店。活蟹入り会席は香箱蟹一杯と活スワイ蟹を堪能できるコースとなっています。通常の会席料理やしやぶしゃぶのコースに追加で、香箱蟹、スワイ蟹を単品で注文することもできます。



金沢

店舗 ◆ かなざわ石亭 金沢市広坂1-9-23
ご予約 ◆ ☎050-3647-0322 提供期間 ◆ 2026年1月下旬頃まで
料 金 ◆ 40,000円(お一人様) 提供時間 ◆ 11:30~22:00

※ご予約は2名様から承ります。3日前までの要予約。※県内産香箱蟹の提供は年内までとなります。
※2025年12月28日~2026年1月3日は休み。

加賀料理 大名茶家

青タグ付き「加能蟹」

金沢で約半世紀、県内外の美食家を喜ばせてきた名店が、加賀料理「大名茶家」です。カニは地元漁師さんから直接、仕入れており、金沢港の漁船から直送したブランドタグ付きの活きた「加能蟹」を、海洋深層水が入った4トンの大型いけすで管理しているので、身が詰まった逸品が通常よりお得な価格で味わえます。おいしさ際立つ極上の蟹をぜひ、ご賞味あれ。



金沢

店 舗 ◆ 加賀料理 大名茶家 金沢市此花町7-5-1 (JR金沢駅より徒歩3分)
提供期間 ◆ 2025年11月7日(金)~2026年4月30日(木) ※要予約
ご予約 ◆ ☎076-231-5121 定休日 ◆ 不定休 ※1月1日~1月5日休業
料 金 ◆ 特選蟹づくし会席 38,500円、蟹づくし会席 33,000円 営業時間 ◆ 11:30~13:45L.O.、17:00~21:00L.O.
蟹しゃぶコース 29,700円



松魚亭

ずわい蟹セイロ蒸し

松魚亭がおくる冬の贅沢。卯辰山中腹に位置し、金沢の町並みを望みながら本格和食料理が味わえる松魚亭。ずわい蟹セイロ蒸しは旨味が凝縮された蟹身を蟹みそに付けて食べる当店自慢の一品です。通常の会席料理に追加オーダーがおすすめです。12月下旬まで香箱蟹もオーダー承ります。



金沢

店舗 ◆ 松魚亭 金沢市観音町3-4-45
ご予約 ◆ ☎050-3155-1010 提供期間 ◆ 2026年2月中旬頃まで
料 金 ◆ 1杯44,000円(2~3人前の量感です) 営業時間 ◆ 11:30~22:00

※ご予約は2名様から承ります。3日前までの要予約。※県内産香箱蟹の提供は年内までとなります。
※毎週水曜日定休。2025年12月28日~2026年1月3日は休み。

安宅の関 長沖

カニコース

橋立のカニを主に使ったコースが人気です。日本海の冬の味覚を存分にご堪能ください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



加賀

店舗 ◆ 安宅の関 長沖 小松市安宅町タ-140
ご予約 ◆ ☎0761-22-3838 提供期間 ◆ 2026年2月末日まで
料 金 ◆ お一人様 33,000円~※税別 営業時間 ◆ 11:00~14:00、17:00~21:00

※カニの仕入れ値により値段が変わることがあります。【定休日】不定休

写真は2人前。カニは2名様で1杯です。



金沢

金沢ニューグランドホテル

贅沢晩餐

加能ガニはもちろん、加賀料理を代表するカモの治部煮や加賀野菜「加賀れんこん」の椀物、石川県産ブランド和牛「能登牛」のしゃぶしゃぶをお楽しみいただけます。石川の山海の幸をふんだんに使った特別コース。贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

店 舗 ◆ 金沢ニューグランドホテル2階 加賀料理「友禅」
金沢市南町4-1
ご予約 ◆ ☎076-233-1311(代表)

料 金 ◆ お一人様 42,000円 ※税・サービス料込み
提供期間 ◆ 2026年1月31日(土)まで
提供時間 ◆ 17:30～20:00



※5日前までにご予約をお願いいたします。※除外日:2025年12月27日(土)～2026年1月5日(月)



金沢

ホテル日航金沢

加能蟹会席

加能ガニを丸ごと一杯味わうことができる豪華会席料理です。炭火焼やお造り、天ぷら、土鍋御飯等さまざまな食べ方で、カニ本来のうま味をご堪能いただけます。

店 舗 ◆ ホテル日航金沢6階 日本料理「弁慶」
金沢市本町2-15-1
ご予約 ◆ ☎076-234-5430(直通)

料 金 ◆ お一人様 65,000円～(時価) ※税・サービス料込み
提供期間 ◆ 2026年3月20日(金・祝)まで
提供時間 ◆ 11:30～14:00、17:30～21:30(L.O.21:00)



※3日前までにご予約をお願いいたします。※仕入れ状況により、ご予約希望日をご相談させていただく場合がございます。
※除外日:2025年12月29日(月)～2026年1月5日(月)

ANAクラウンプラザホテル金沢

極上の味わい 蟹づくし会席

石川をはじめ、日本海で水揚げされた「ズワイ蟹」を、刺身や焼き、蒸しなど多彩に味わっていただける至高の会席料理をご用意いたしました。冬の北陸の魅力を存分にお楽しみいただけます。「蟹づくし会席」と朝食が付いたご宿泊プランもございます。



金沢

店 舗 ◆ ANAクラウンプラザホテル金沢5階
日本料理「雲海」 金沢市昭和町16-3
ご予約 ◆ ☎076-224-9805またはオンライン予約

料 金 ◆ お一人様 40,000円※税・サービス料込み
提供期間 ◆ 2026年3月20日(金・祝)まで
提供時間 ◆ 11:30～14:30(L.O.14:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)



※前日までの要予約 ※入荷状況により使用する食材やメニューが変更となる場合がございます。※祝日を除く水曜は定休(12月31日(水)は営業)※定休日の変更となる場合がございます。◎ご宿泊プランのご予約は☎076-224-6110宿泊予約係またはオンラインにて承ります。

金沢東急ホテル

香箱蟹のニューバーグライス

濃厚なオマール海老が芳醇に香る濃厚ソースに蟹漁が解禁される“立冬”以降は北陸の蟹の女王とも言われる「香箱蟹」を添えてご提供いたします。



金沢

店 舗 ◆ 金沢東急ホテル2階レストラン「マレ・ドール」
金沢市香林坊2-1-1
ご予約 ◆ ☎076-231-3913(レストラン直通)

提供期間 ◆ 2025年11月10日(月)～12月30日(火)
※香箱蟹の入荷状況によりご提供できない場合もございます。
提供時間 ◆ 平日:11:30～15:00(L.O.14:30)
土日祝:11:00～15:00(L.O.14:30)



※ランチタイムにはサラダバー、デザートコーナーがご利用頂けます。※ご予約をお勧めします。



金沢

金沢 彩の庭ホテル

カニづくしディナーbuffe

冬の味覚の王様「ズワイガニ」をメインとしたディナーbuffeを期間限定で開催します。加能ガニや香箱ガニが堪能できる追加オプションもご用意。通常はご宿泊者様限定のところ、今回はディナーのみのご予約も承ります。当ホテルで人気の朝食の味わいをご夕食でもぜひ。

店 舗 ◆ 金沢 彩の庭ホテル
1階レストラン
金沢市長田2丁目4番8号
ご予約 ◆ ☎076-235-3128

料 金 ◆ buffe:大人¥6,000・小人(12歳以下)¥4,200 ※税・サービス料込み
追加オプション:加能ガニ(ゆで蟹)¥25,000・香箱ガニ(ゆで蟹)¥2,500
提供期間 ◆ 11/7、11/14、11/28、12/12、12/26、1/9、1/23、2/13、2/27
提供時間 ◆ 18:00～20:00(最終入店19:30)

5日前までにご予約をお願いいたします。香箱ガニの提供は12/26までとなります。
仕入れ状況により加能ガニは同等ブランドのズワイガニに変更となる場合がございます。



金沢

ホテル金沢

香箱蟹会席「冬彩-TOUSAI-」

会席の主役を飾るのは「香箱蟹姿面盛り」。料理長が目利きした質の高い香箱蟹を一杯ずつ丁寧に身を取り出し、外子のぷちぷちした食感と内子の濃厚な旨味を美しく盛り合わせました。仕上げるに金沢らしい金箔をあしらひ、冬の味覚を象徴する一品に仕立てています。

店 舗 ◆ ホテル金沢1階「DINING TSUZUMI」
金沢市堀川新町1-1

ご予約 ◆ ☎ 076-223-1201 またはオンライン(TableCheck)より

料 金 ◆ お一人様 10,000円※税・サービス料込み
提供期間 ◆ 2025年11月7日(金)～2025年12月28日(日)
提供時間 ◆ 17:00～22:00(最終入店21:00)



※3日前までにご予約をお願いいたします。



金沢



近江町食堂

近江町加能蟹三昧

おかげさまで開業96周年を迎えました。近江町で厳選した食材を使い、加能ガニや香箱ガニ井、蟹の蓮蒸し、加賀野菜を使った天ぷらなど、全9品のコース料理をお楽しみください。

店舗 ◆ 近江町食堂 金沢市青草町1
ご予約 ◆ ☎076-221-5377
(受付/10:30~15:00、17:00~22:00)

料 金 ◆ お一人様 22,000円※税・サービス料込み
提供期間 ◆ 2026年2月末日まで
提供時間 ◆ 17:00~21:30



※2日前までにご予約をお願いします。※仕入れ状況によりメの香箱ガニ井がのどぐろ飯になります。



金沢

「せっかく蟹を食べるなら!!」あの人気テレビ番組に登場した話題の店へ。大人気の秘密は、地元鮮魚店と年間契約し、大量仕入れにより安定価格で豊富な品数をそろえているから!! 全てのかに尽くしに香箱蟹が付きます。お品書きはホームページにて!

金沢で話題のかに尽くし会席

割烹たけし

店舗 ◆ 割烹たけし 金沢市片町2-32-4
ご予約 ◆ ☎076-234-2121
提供期間 ◆ 11月~3月末
定休日 ◆ 日曜(連休、祝日営業)、11月23.24営業
営業時間 ◆ 17:30~22:00(金・土曜17:00~23:00)

料金 ◆ 刺し焼きかに尽くし 20,350円(ゴールドプラン)23,100円
かにしゃぶかに尽くし 20,350円(ゴールドプラン)23,100円
プレミアムかに尽くし 25,850円 フルプレミアムかに尽くし 28,600円
※全て香箱がに付き!(税込み)
ゴールドプランはゆでずわい付き、プレミアムは刺し・焼き・しゃぶなど付き、フルプレミアムは全て付き、絶品雑炊も。全てのお品書きはホームページにて!



金沢

使うカニはなんと3杯分! カニの身、内子、外子の異なる旨味、食感が楽しい一皿で、思わず笑みがこぼれる美味しさです。

香箱ガニ100%のパエリア

アロス

店舗 ◆ スペインレストラン アロス 金沢市木倉町1-7
ご予約 ◆ ☎076-222-7105
料 金 ◆ お一人様 4,980円~(時価)
※税・サービス料込み

提供期間 ◆ 2026年2月28日(土)
(県産は2025年12月31日(水))まで
営業時間 ◆ 17:30~深夜3:00



加能ガニは、「茹でガニ」または「焼きガニ・刺しガニ」どちらかの調理法でお召し上がり方をお選びいただけます。(写真はイメージです)



当館調理場で、食べやすいように丁寧に身だし、内子と外子と一緒に盛り付けた「香箱蟹甲羅盛」が一人1杯付きます。



店 舗 ◆ やさしさの宿 まつさき 料 金 ◆ 2名1室 1名料金 55,000円(税込)～
能美市辰口町3番地1 ※お部屋・お日にちによって料金が異なります。
ご予約 ◆ ☎0761-51-3111 提供期間 ◆ 2025年11月10日(月)～2026年3月19日(木)

※除外期間:2025年12月26日～2026年1月10日

※香箱蟹の漁期の関係上、年内は県内産香箱蟹(メスのズワイガニ)、年明けからは県外産のメスのズワイガニでご提供いたします。
※天候不良で加能ガニ・香箱蟹をご用意できない場合は、県外産の活ズワイガニをご用意させていただく場合がございます。

やさしさの宿 まつさき

いしかわ冬の旬と共に味わう 「夫婦蟹プラン」

大好評につき今年も販売!! 二人で楽しむ夫婦蟹!
茹でまたは焼き・刺しで「加能ガニ」1杯を2人でシェア+香箱蟹は1人1杯。当館の加能ガニは、入荷が可能な限り能登の港で水揚げされた加能ガニをメインにご提供させていただきます。能登出身の料理長が目利きしたタグ付き加能ガニをご堪能下さい。

【日本一と評される加能ガニ!】
活加能ガニ懐石プラン
～お一人様1杯分+香箱ガニ1杯付～も発売中



金沢

地でとれた鮮度のいい香箱がにをシンプルに塩ゆでし、ていねいに甲羅につめて食べやすく提供いたします。

店 舗 ◆ 酒と魚菜 わたり
金沢市本町2丁目5-29
ご予約 ◆ ☎076-231-6355
料 金 ◆ 2,000～2,500円※税込み
提供期間 ◆ 2025年12月30日(火)まで
提供時間 ◆ 17:30～23:00



塩ゆで香箱がに

酒と魚菜 わたり



金沢

自慢のにぎり寿しと蒸しあげて甘みを増した香箱ガニ。金沢の旬の味をご堪能ください。石川の地酒をグラス1杯サービスします。

店 舗 ◆ すし膳 大喜
金沢市本町2-6-27
ご予約 ◆ ☎076-231-1572
料 金 ◆ お一人様 5,000円※税別
提供期間 ◆ 2025年12月24日(水)まで
提供時間 ◆ 17:30～23:00(L.O.22:00)



香箱ガニのにぎり5貫

すし膳 大喜

※3日前までにご予約をお願いいたします。【定休日】木曜日



金沢

加能ガニをお一人様一杯、刺し身、焼きガニ、蒸しガニ、かに飯などで堪能するフルコース。別注で香箱ガニもご用意できますのでご予約承ります。

店 舗 ◆ 山海三味 からん 金沢市笠市町9-2
ご予約 ◆ ☎076-205-9769
料 金 ◆ お一人様 22,000円※税込み
提供期間 ◆ 2026年3月20日(金・祝)まで
(12月25日～1月9日は時価)
提供時間 ◆ 18:00～23:30



加能蟹金沢三味

山海三味 からん

※2日前までにご予約をお願いいたします。



能登

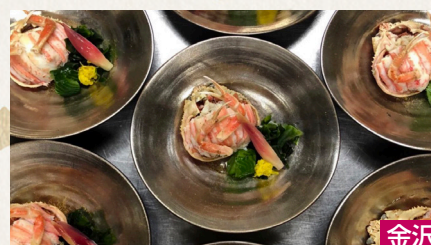
浜焼きコーナーでは、館内でご購入頂いた加能ガニ・香箱ガニをお召し上がり頂けます。

店 舗 ◆ 能登食祭市場 浜焼きコーナー
七尾市府中町員外13-1
ご予約 ◆ ☎0767-52-7071
料 金 ◆ 海鮮セットお一人様¥3,600～※別途席料・カニは館内にて別途購入
提供期間 ◆ [香箱ガニ] 2025年12月下旬頃まで
提供時間 ◆ 10:00～15:00(土・日・祝は15:30)



焼き蟹

能登食祭市場



金沢

創業30年を超える片町の割烹店。カウンターや大小の個室があり、友人との会食や接待、忘年会などのようなシーンでも利用できる懐の深いお店です。

店 舗 ◆ 割烹たな華 金沢市片町2-30-7
ご予約 ◆ ☎076-233-1855
料 金 ◆ 7,700円※税込み
提供期間 ◆ 2025年12月27日(土)まで ※予定
定休日 ◆ 日曜祝日

香箱付懐石コース

割烹たな華

※10名様以上で【飲み放題付き香箱付懐石コース9,000円】もご用意しております。3日前までのご予約をお願いしております。



金沢近郊

茹でたて熱々の加能ガニをはじめ、カニの刺し身、焼き物、天ぷら、鍋など全11品をそろえています。やまじゅうのコースは、リーズナブルな上、食べ応えのある旬の食材でご家族そろってご満足いただけます。

店 舗 ◆ 魚料理・民宿 やまじゅう
かほく市浜北ハ20-1
ご予約 ◆ ☎076-283-3455
料 金 ◆ お一人様 27,000円～※税込み
提供期間 ◆ 2026年3月20日(金・祝)まで
提供時間 ◆ 11:30～14:00、17:00～21:30(L.O.21:00)



特選カニづくしコース

魚料理 民宿 やまじゅう

※コースはお二人様から承ります。2日前までに要予約。予約時に「加能ガニ希望」とお伝えください。※2025年12月30日(火)～2026年1月4日(日)は休み。

来てくれた人にしか、
あーげない!

高志の紅ガニ

越前がに

越後本ズワイ

加能ガニ

新幹線で
新潟・北陸へ。

行きたい 食べたい 日本海!

新幹線 Eチケット

新幹線はスマホで予約、
タッチで乗車!



JR東日本びゅう
ダイナミックレールパック

Webで往復のJR+宿泊が
一括申込OK!

画像・イラストはイメージです。