

GOURMET
FORK
SPOON

ご当地 グルメ

Local Gourmet

旨味を引き出す
ため山椒をかける
のが本場の味!

石狩発祥の郷土料理!
鮭の旨味を凝縮した、



おかみさん直伝
オススメ
ポイント!



メニューは鮭鱒尽くしの
4コースをご用意しています。
金大亭は調理法や味わいを代々受け継ぎ、石狩鍋を鮭なべと称してご提供しています。完全予約制のコース料理のみで、どのコースでも鮭なべをご堪能いただけます。鮭はホクホクしていて、味噌との相性は抜群、野菜の甘さと昆布出汁や鮭のうま味が混ざり合い、まろやかな味わいです。

「石狩鍋」

北海道の三大郷土料理の一つ。江戸時代から鮭漁が盛んだった石狩で、漁師の胸い飯として鮭のブツ切りや地物野菜を味噌で煮込んだのが始まり。



SPOT 15
元祖鮭鱒料理 割烹 金大亭
所在地 石狩市新町1 電話 / 0133-62-3011
営業時間 / 11~21時 (L.O.19時)
休業日 / 不定休 (完全予約制)

OMIYAGE SPOT

鮭のお土産はココでGET!

オススメ OMIYAGE SPOT



SPOT 16
佐藤水産
サーモンファクトリー店
鮭を中心に海産物を使ったオリジナルの商品がずらり。塩ソフトクリームが大人気!
住所 / 石狩市新港東1-54 電話 / 0133-62-5511
営業時間 / 4~12月:9時半~17時半、1~3月:9時半~17時
休業日 / 元旦

「海鮮丼」

石狩湾で水揚げされた新鮮な魚介を使った海鮮丼。旬のネタを楽しめます。



SPOT 17
北の味
いしかり亭
住所 / 石狩市親船町109
電話 / 0133-62-3422
営業時間 / 11~19時
(冬期はランチ営業のみ)
休業日 / 不定休
(時化で「海鮮丼」を提供できない場合があります)



ミシュラン
ガイド北海道
2012掲載

「石狩鮭醤油らーめん」

「サケをキーワードに、あっさり、ヘルシー」をコンセプトに開発された石狩ご当地らーめん。鮭醤油ベースで、具は魚介や野菜が中心。



SPOT 18
すし そうじゅんちやう
鮭爽醇鳥ひだか
住所 / 石狩市花川南9条3-92-6 イースヴィレッジ1F
電話 / 0133-73-2266
営業時間 / 11~14時半 (L.O.14時)、17~22時 (L.O.21時半)
休業日 / 火曜、第3水曜

「いしかりバーガー」

石狩産の小麦「春よ恋」と、石狩でとれた「タコ」、「望来豚」を使ったご当地バーガー。



望来豚の
ソテー

石狩のブランド豚「望来豚」。柔らかくジューシーな肉質と、とろけるような脂身が特徴。



SPOT 19
ばらと
茨戸ガーデン・
ノースヒル
住所 / 石狩市生振39-2
電話 / 0133-64-1955
営業時間 / 11~21時 (L.O.20時半)
休業日 / 年末年始



SPOT 20
わがまま農園カフェ
住所 / 石狩市八幡町高岡87-3
電話 / 080-1885-0050
営業時間 / 11時~日没
休業日 / 火・水曜
(12~3月まで冬期休業)

「望来豚」

鮭の看板が目印!!

アウトドア
グルメ
祭り&イベント
道の駅
温泉&サウナ
歴史&文化
特産品&お土産
モデルコース