

<https://www.kintarouonsen.co.jp/>

金太郎温泉

富山県/魚津・金太郎温泉

事業規模

施設規模/97室・575名収容
年間宿泊人員：52,000人（2024/5期実績）

社員数(2023.05時点)

施設約100名（カルナの館含む）

2015年
中宴会場「瑞兆」 (175帖) ダイニング化



2015年
中宴会場「瑞兆」 (175帖)

ダイニング化



個人客ダイニングセット



グループ会食セット



個人客ダイニングセット



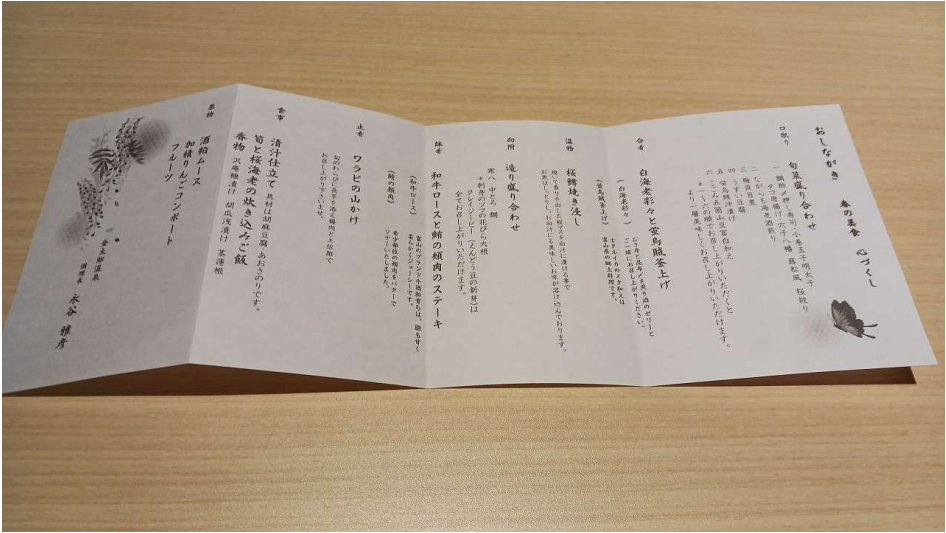
団体会食セット

2024年「瑞兆」フルリニューアル
イス・テーブル式、デッシャップ・パントリー・動線の整備



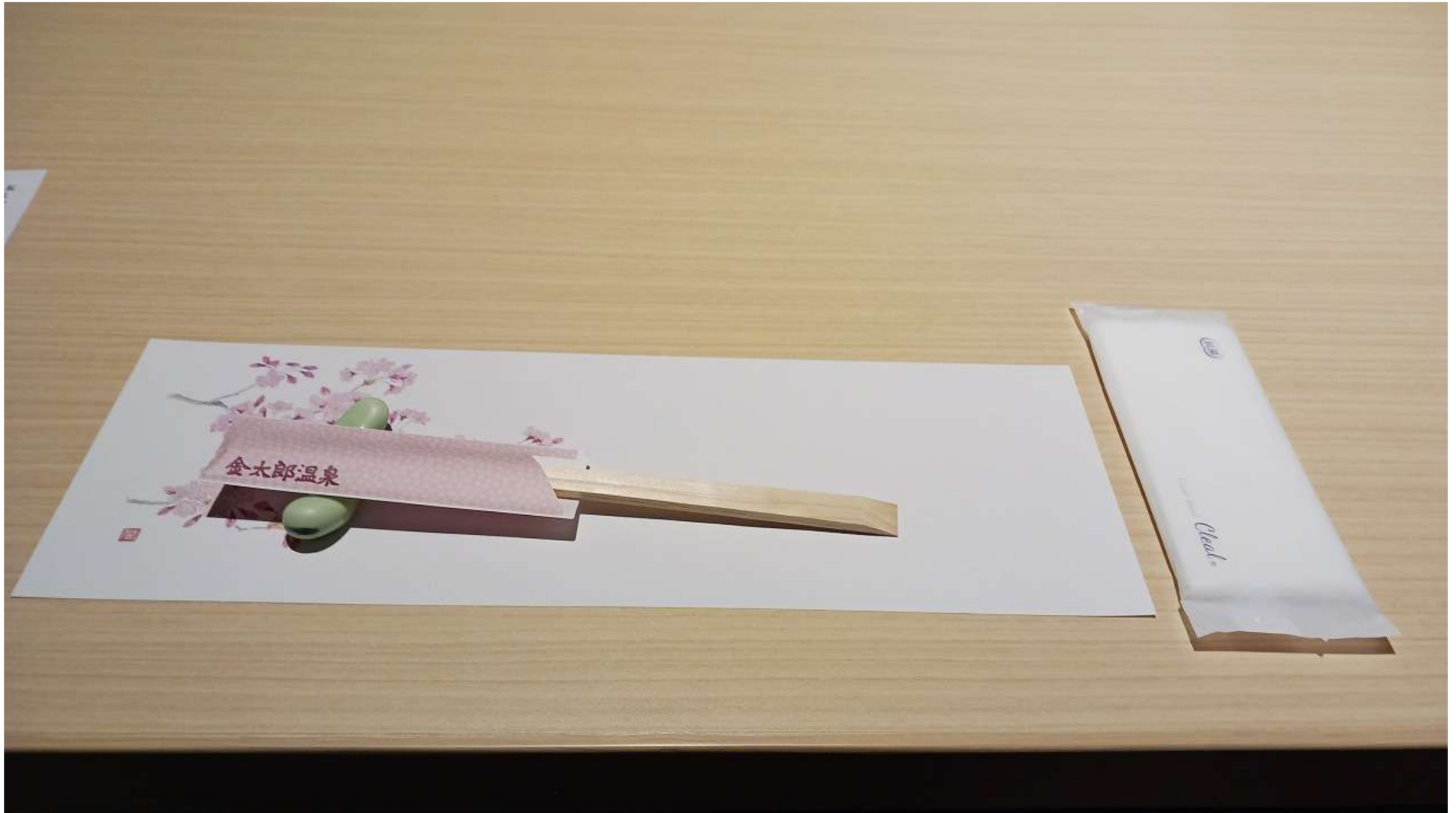


2025.03.27



7品
+飯・香の物・汁
+デザート

卓上セット



卓上セット



口取り



肴 合



温 物



向 附



鉢 肴



止肴

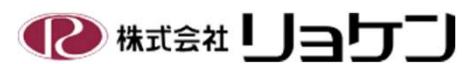
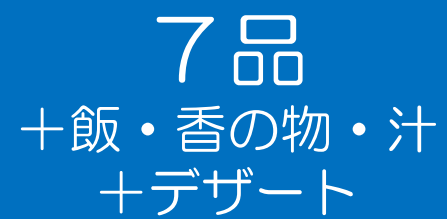


食 事（炊き込みご飯）

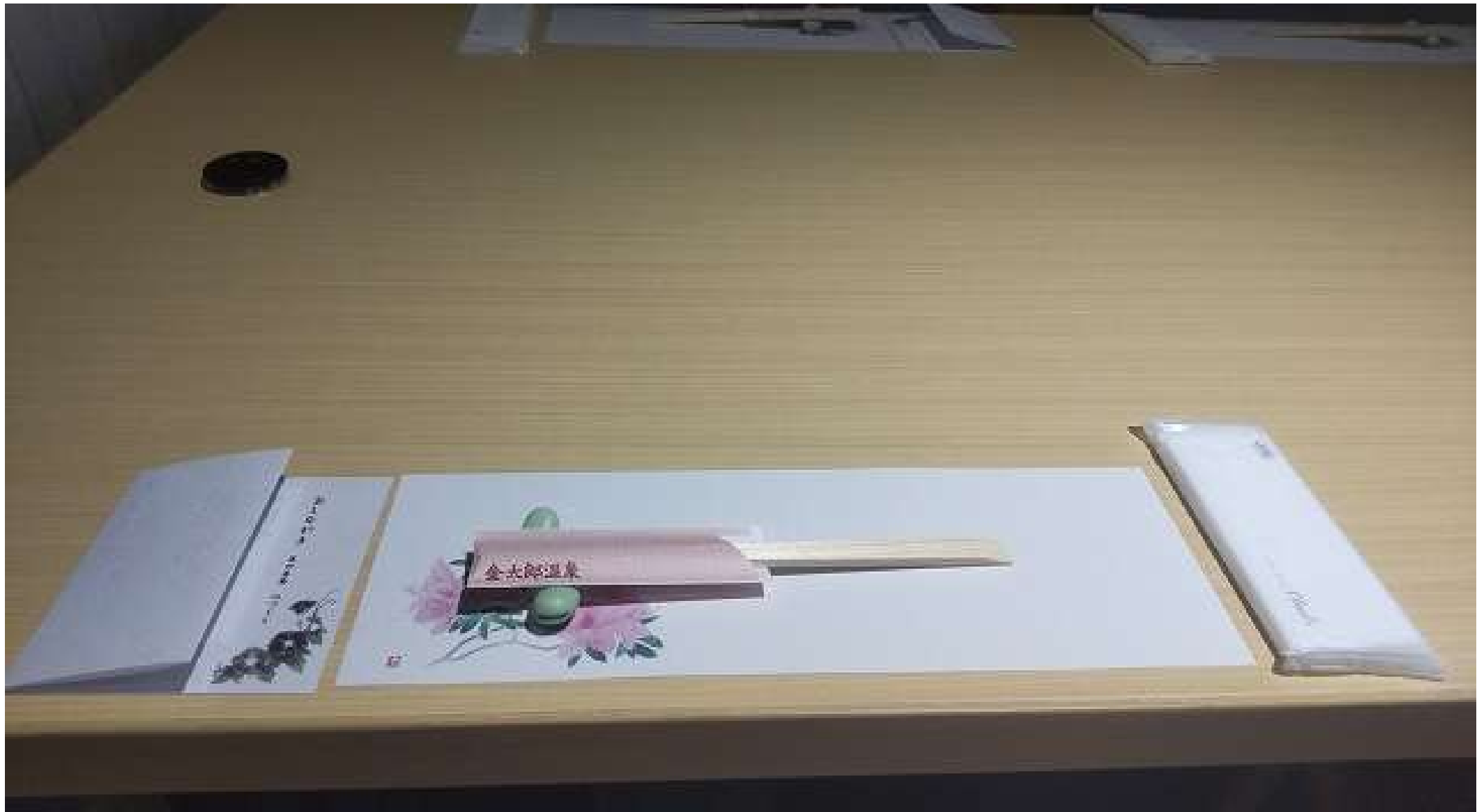


果 物





スタートセット



前 菜



合 肴



造 里



蓋 物



鉢 肴



鍋 物 (鰯しゃぶ)



止肴（香箱蟹）



ご飯・吸物・香物



デザート



菜波にて



2019年コンセプトダイニング「菜波」リニューアルオープン

菜 波にて

2024年松峰ランク料理



2024.07.10

7品

+飯・香の物・汁+デザート

おしながき

八寸 雲丹 鮑 車海老 ゼリー寄せ

白ずいき 蛸 梅肉 掛け

無花果 田楽 白瓜 昆布 締め

鱧 棒寿司 丸十レモン煮

合肴 太刀魚 竹炭塩焼き 木耳有馬煮

御 柳 山鳥 潮汁仕立て 冬瓜 針生姜

向付 盛り合わせ

合肴 鮎の唐揚げ 谷中生姜 弱酢

煮物 加茂茄子 和牛 にんにく味噌

止肴 加賀丈胡瓜盛り 毛蟹 金時草 巻き

焼オクラ 赤烏賊炙り 加減酢

食事 鰻飯 田舎味噌仕立て

奈良漬 沢庵

果物 季節のフルーツ 蜂蜜ムース

シャンパンゼリー

金太郎温泉

調理長 永谷雅彦



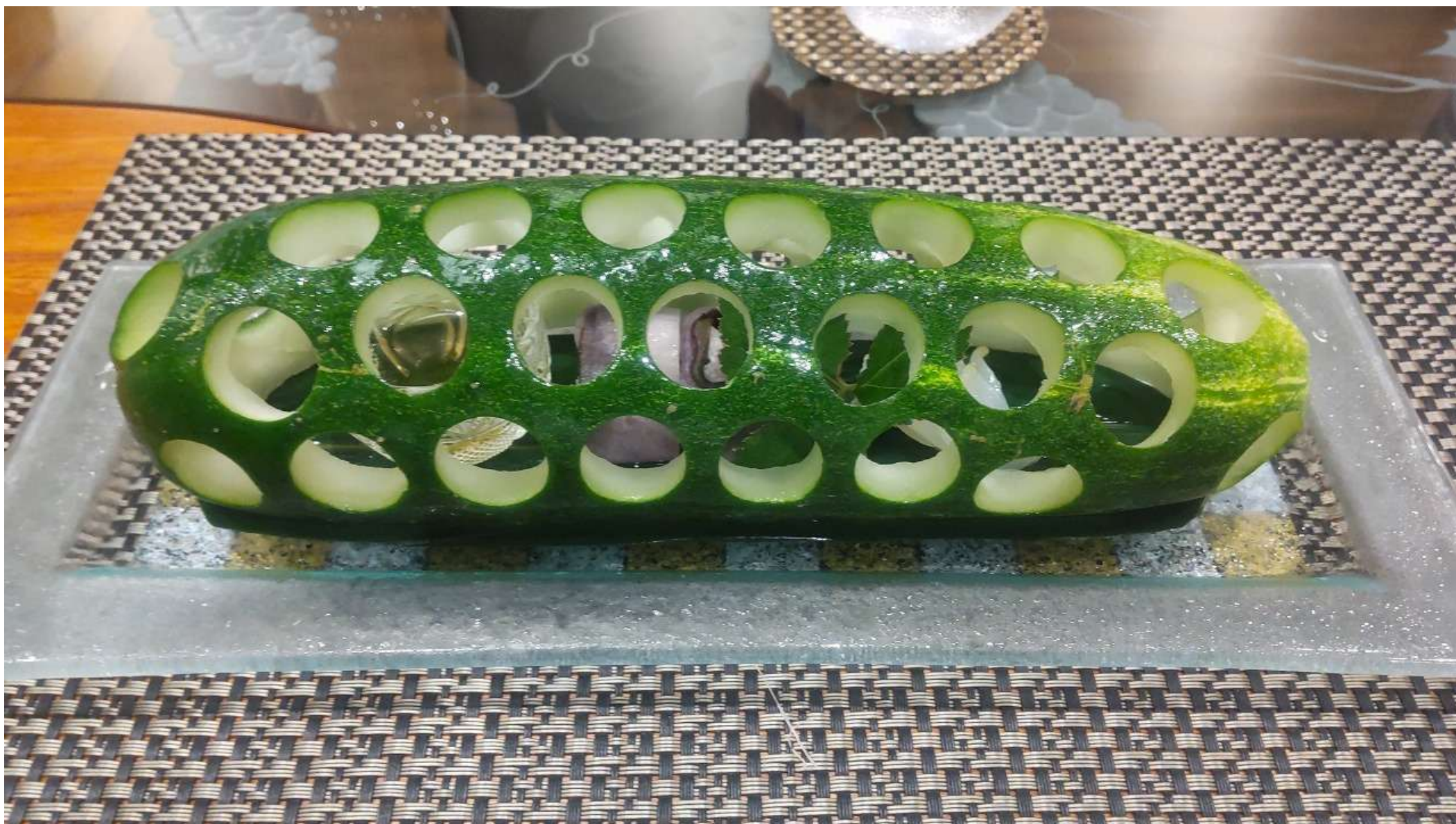












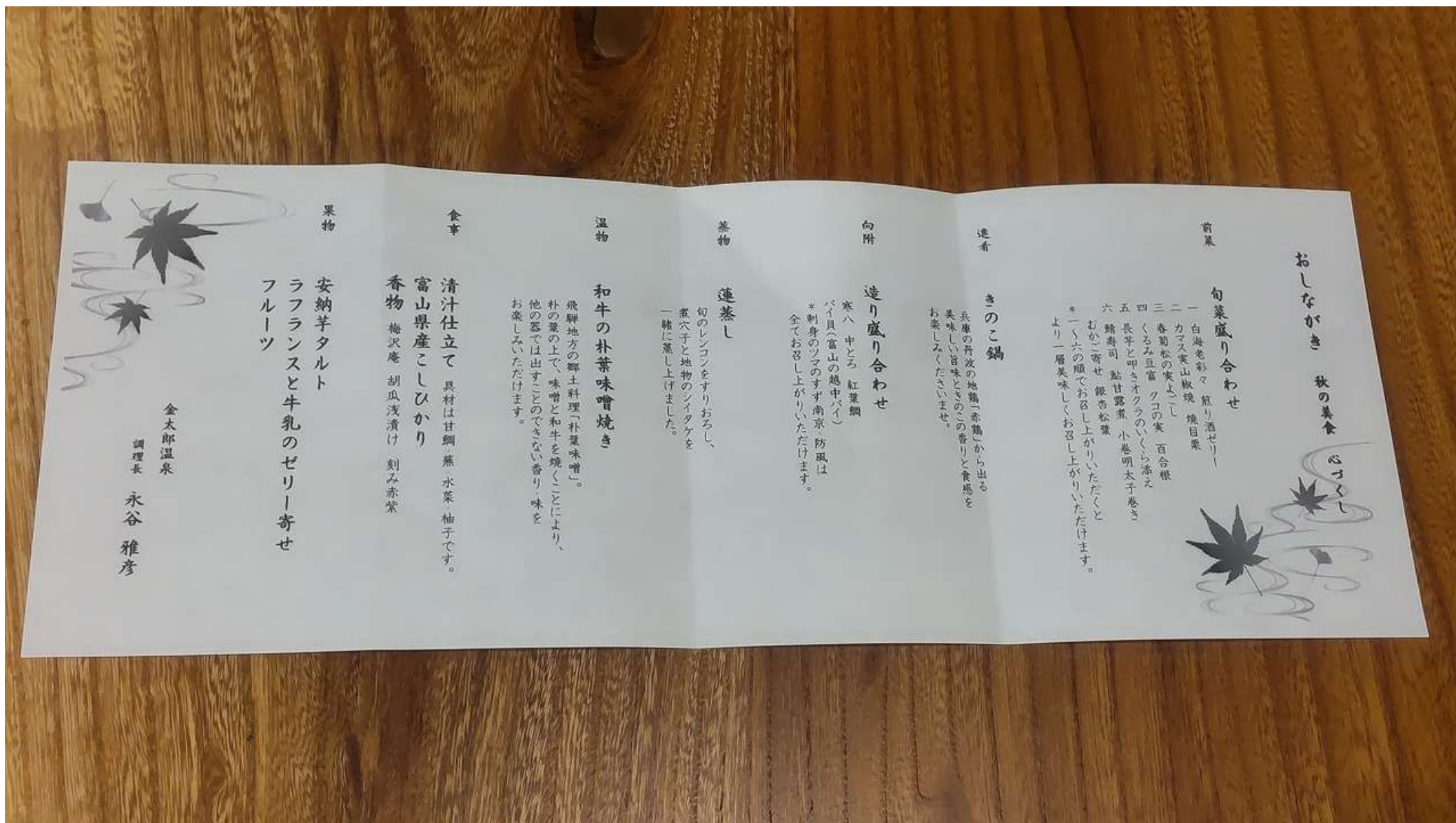




2024.09.17

5品

＋飯・香の物・汁＋デザート



おしながき 秋の美食 心づくし

前菜

旬菜盛り合わせ

- 一 白海老彩々 煎り酒ゼリ
 - 二 カマス実山椒焼 焼目栗
 - 三 春菊松の実よこし 百合根
 - 四 くるみ豆腐 クコの実 百合根
 - 五 長年と叩きオクラのいくら添え
 - 六 踏寿司 鮎甘露煮 小巻明太子巻き
- むかご寄せ 銀杏松葉
*一く六の順でお召し上がりいただけます。
より一層美味しくお召し上がりいただけます。

造り

きのこと鍋

兵庫の丹波の地鍋「赤鍋」から出る
美味しい旨味ときのこの香りと食感を
お楽しみくださいませ。

向附

造り盛り合わせ

寒ハ 中とろ 紅葉鯛
バイ貝(富山の越中バイ)
*刺身のソマのすず南京 防風は
全てお召し上がりいただけます。

蒸物

蓮蒸し

旬のレンコンをすりおろし、
煮穴子と地物のシイタケを
一緒に蒸し上げました。

温物

和牛の朴葉味噌焼き

飛騨地方の郷土料理「朴葉味噌」。
朴の葉の上で、味噌と和牛を焼くことにより、
他の器では出すことのできない香り、味を
お楽しみいただけます。

食事

清汁仕立て 具材は甘鯛 鰯 水菜 柚子です。

富山県産こしひかり

香物 梅沢庵 胡瓜浅漬け 刻み赤紫

果物

安納羊タルト
ラフランスと牛乳のゼリー寄せ
フルーツ

金太郎温泉

調理長

永谷 雅彦













