

のどかな田園に包まれて、
身も心もリフレッシュ
目の前に広がる
雄大な立山連峰の眺めは
日々の疲れを
忘れさせてくれます。



明治30年建築、砺波の伝統家屋「アズマダチ」を利用してとなみ野に古くから伝わる「伝承料理」を提供しています。

「わくのうち」など、古民家の建築様式をお楽しみ下さい。

店舗前のはのどかな田園風景（チューリップ畑など）が広がり、遠方に雄大な立山連峰が望めます。

チューリップと散居の里



- ◆北陸自動車道
砺波 IC より車で 8 分
- ◆北陸新幹線
新高岡駅で城端線に乗り換え
砺波駅下車 徒歩 20 分
タクシー 8 分

おお かど 農家レストラン大門

〒939-1316 砺波市大門 165 番地

電話 0763-33-0088

FAX 0763-33-0032

E-mail yoyaku@n-r-ookado.co.jp

HP <http://www.n-r-ookado.co.jp>



おお かど
農家レストラン大門
となみ野の伝承料理



伝承料理

大門素麺をはじめ、「ゆべす」「よごし」「具入り丸揚げ」「根菜いとこ煮」など、砺波平野での地産地消の健康的な郷土料理です。

当地での「報恩講」「年忌法要」仏事を営む、お斎（とき＝精進料理）は、昔から我が家で収穫した米・野菜類を蓄えておき、これらを料理して仏前に供えたのちに参会者が頂く慣わしがありました。

伝承料理は、これが発展したものです。

おおかど

大門素麺

砺波の特産「大門素麺」は江戸時代の後期嘉永元年（1848）に加賀藩の御用素麺を製造していた能登の蛸島から製法を継承、当地で改良を加え今日に至りました。

毎年11月から翌年の3月までの冬期間のみ製造している為、「こし」の強さに定評があります。又、麺の形は、切そうめんの直線ではなく、手こねにより丸髷髪型に似ているのが特徴です。



伝承料理「恋 茜」コース

写真はイメージです。

季節で料理内容が変わります。

昼の部 大門素麺と 伝承料理

「恋 茜」2500円

「白雪姫」2000円

「黄小町」1500円

（価格はすべて税抜き価格です。）

夜の部 となみ野御膳

伝承料理に
刺身・天ぷら・焼き魚等
が付きます。

「ま つ」5500円

「た け」4500円

「う め」3500円

（価格はすべて税抜き価格です。）

夜の部は予約のみとなっています。
ご希望価格に応じる事ができます。



砺波平野唯一の伝統家屋における

「農家レストラン大門」

提 供

大門素麺と伝承料理

チューリップの球根等地産品販売

店舗概要

和室5室 収容人員40名

昼の部 午前11時～午後2時
（10名様以上の団体は要予約）

夜の部 午後5時～午後10時
（夜の部はすべて要予約）

定休日 ありません
年末・年始（12/31～1/3）は休業します

