

東野 陽子

ひがしの

ようこ

龍屋 最高経営責任者

古民家宿龍屋 女将

JSPA 公認スクール龍屋 校長

いしかわ観光特使

のと里山空港応援隊



築 130 年の古民家を改装した体験型宿泊施設





併設したバーカウンターで飲食店営業
着席すると視線と水平線が同じになるように設計





2023.11 完成

穴水湾を一望できる展望デッキ
隠し扉の中は更衣室とシャワー





商空間デザイナーのオーナーが手がけた非日常的な母屋
一日限定一組を基本スタイルとし能登の里山里海の暮らしを体験してもらいます。



体験プログラム

- SUP
- ウイングfoil
- 竈門炊きごはん
- いちじく収穫
- ジャム作り、瓶詰め
- 薪割り
- 囲炉裏体験 など





SUP レースなどのイベント企画・運営



2024年12月スタート！
無くなるまで続行！



龍屋の 牡蠣コース

穴水町



能登かきフルコース（要予約）

焼き牡蠣10個 **4,500円（税別）**
牡蠣ごはん
牡蠣フライ（3個）
小鉢
酢の物
香の物
味噌汁
サラダ
アイスクリーム

+1200円で
龍屋名物 牡蠣ピザお付けします！

能登かきミニコース

2,500円（税別）

焼き牡蠣5個
牡蠣ごはん
香の物
味噌汁

（仕入れにより他県産の牡蠣を使用する事もあります。）

営業時間11:00～14:00
DINNAR TIM（1月より予約制）

クリスマス、忘新年会プランもご予算に合わせて
承ります。

牡蠣コース事前にご予約の方には穴水町のクラフトビール
「NOTO OYSTER BEER MEGUMI」をプレゼント！（1組様に1本）



NOTO OYSTER BEER MEGUMI

牡蠣の殻を使用した穴水町のクラフトビールお一組に一本プレ
ゼント。牡蠣料理にぴったりのテイスト。ラベルは龍屋からの
日の出がイメージです。販売元は七海屋さん。製造元は金澤ブ
ルワリーさん。



母屋orカウンター席が選べます。

龍屋 090-2370-0801（受付）
石川県鳳珠郡穴水町曾福ハ49

穴水町名産の牡蠣をメインとする地元食材を使っ
た料理が人気（名物 牡蠣ピザ）

ご近所さんへのお弁当配達

牡蠣まつりなど穴水町のお祭りや地域イベントへ
飲食店として出店

地元飲食店とコラボした商品開発

穴水町のクラフトビールのラベルは龍屋からの日
の出がイメージになっています。



能登復興事業としてデザイナーズユニットとコラボ

アートカリグラフィーの作品製作に関わり、加賀友禅、輪島塗りなどの伝統工芸を持続的に支える取り組み。穴水町の一次産業を支えるため作品の商用利用を広げていく。

また、完成した作品の展示会場準備や製作発表会の運営を行う。