

曜日	こだわった特撰のます寿司や、定番のます寿しがございます。それぞれ、店によって違う食味です。		
月	高田屋(富山市) ます寿し/1,601円	あっさりとした熟成の旨みがあります。	
火	川上鱒寿し店(富山市) ます寿し/1,601円	強めの押しとジューシーな食感です。	丸龍庵(射水市) ますの寿司/1,601円 ほどよい脂ののったマスにほんのりと甘めの酢飯。1つ1つふんわり加減の手押しで仕上げています。
水	青山総本舗(富山市) 鱒寿し一段 銘々包み/1,901円	こだわりの材料を秘伝の味で仕立ててあります。8切れにカットされて食べやすくなっております。	高芳(富山市) ます寿し/1,601円 厳選された富山米とサクラマスが醸し出すまろやかな味です。
木	吉田屋鱒寿し本舗(富山市) 昆布 鱒寿し/1,901円	酢飯の下には、おぼろ昆布で包み込んであり、鱒の上には、魚との相性抜群なバッテラ昆布を丁寧に敷き詰めています。	今井商店(富山市) ます寿し/1,601円 さっぱりとした酸味。上品な旨みで心に届くひと品です。
金	元祖関野屋(富山市) 特選 鱒乃寿し/2,401円	厳選した北海道産桜鱒(船上活メ)を使用し、肉厚かつ適度な脂で風味豊かな「特撰鱒乃寿し」に仕上げました。富山県産一等コシヒカリを使用。	竹勘(富山市) ます寿し/1,601円 厚くスライスしたますの身で、ほどよい酸味です。
土	平ら寿し本舗(砺波市) ますの寿し 厚切特選/2,200円	厚切特選 角型ますの寿し。特に厳選した鮮やかな紅色の鱒を、さらに厚く贅沢に切った肉厚のますの寿しです。	千歳(富山市) ます寿し/1,601円 バランスが良く食べやすい味です。歴史と伝統で育んだ、秘伝のます寿し
	切れてる ますの寿し 10切/2,501円	切れてる 上品な味わいにして、笹も上質のものを使用した「特上のますの寿し」です。	青山総本舗(富山市) ます寿し/1,601円 しっかりとした食感で、バランスが良い味です。
日	寿し工房 大辻(立山町) 幻 ますの寿し/2,301円	脂の乗った肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに仕上げました。通常のますの寿しと比べ、約2倍の量を使用しています。	元祖せきの屋(富山市) ます寿し/1,601円 しっかりとした食感でほどよくジューシーです。

※価格はいずれも税込です。内容は予告なく変更になることもございます。日本橋とやま館の最新情報発信中!! 公式サイト・Facebook・Instagram もチェック!!

※数量限定です。先着順とさせていただきますので、3日前までのお申込みをお勧めいたします。

お取り置きも承っておりますので、日本橋とやま館 ショップフロア
TEL 03-3516-3020 までお問い合わせ下さい。

