

とりあえず

¥三八〇〇

はま作の酒菜、いろいろ。

小鉢

富山産小松菜、南砺市油揚げ、なんとしめじ煮浸し
富山直送紅ずわい蟹身のせ

前菜

富山湾ばい貝旨煮、自家製ます棒寿司、
白えび唐揚げ
栗渋皮揚げ、新銀杏

うおづ
〈魚津漆器お盆使用〉

お椀

うす葛仕立て
富山の魚唐揚げ、舞茸、黄菊、富山産水菜、
とろろ昆布、柚子

〈魚津漆器お椀使用〉

刺身

富山湾の鮮魚 三点盛り

以上

後、アラカルトメニューより
ご注文をお伺いいたします。

あいの風

¥六八〇〇

富山の美味しいを少しずつ。

小鉢

富山産小松菜、南砺市油揚げ、なんとししめじ煮浸し
富山直送紅ずわい蟹身のせ

前菜

富山湾ばい貝旨煮、自家製ます棒寿司、
白えびから揚げ、栗渋皮揚げ、新銀杏

お椀

うす葛仕立て
富山の魚唐揚げ、黄菊、富山産水菜、舞茸
とろろ昆布、柚子

うおづ
〈魚津漆器お盆使用〉

刺身

富山湾の鮮魚 三点盛り

うおづ
〈魚津漆器お椀使用〉

焼物

富山直送 干物の盛り合わせ
にぎす、げんげ等 丸十オレンジ煮

煮物

富山風 焚き合せ うす葛餡 黄柚子

食事

氷見ひみうどん 又は 富山米鮭わっぱ

甘味

自家製白玉ぜんざい

つるぎ

¥八八〇〇

富山の“旬”をお楽しみください。

小鉢

富山産小松菜、南砺市油揚げなんとし、しめじ煮浸し

富山直送紅ずわい蟹身のせ

前菜

富山湾ばい貝旨煮、自家製ます棒寿司、白えび唐揚げ

栗渋皮揚げ、新銀杏しんみなと、新湊産ます甘露煮

お椀

うす葛仕立て

富山直送紅ずわい蟹身、舞茸、富山産水菜

黄菊 黄柚子

〈魚津漆器お椀使用〉
うおづ

刺身

富山湾の鮮魚 五点盛り

〈富山ガラス器使用〉

焼物

富山魚の一夜干し 丸十オレンジ煮

強肴

氷見牛タタキひみ 香味野菜添え

煮物

富山風焚き合わせ、うす葛餡、黄柚子

揚物

木の子、白えび天ぷら ししとう

滑川銀の塩にてなめりかわ（海洋深層水100%）

食事

氷見うどんひみ 又は 富山米鮭わっぱ

甘味

自家製白玉ぜんざい

立山

¥ 一三〇〇〇

店主おすすめ。

小鉢 富山産小松菜、南砺市油揚げ、しめじ煮浸し、
富山直送紅ずわい蟹身のせ

前菜 ばい貝旨煮、自家製ます棒寿司、白えび唐揚げ、
栗渋皮揚げ、新銀杏、新湊産ます甘露煮

〈高岡漆器塗り盆使用〉

お椀 うす葛仕立て

富山の魚唐揚げ、黄菊、富山産水菜
とろろ昆布、黄柚子
〈魚津漆器お椀使用〉

刺身 富山湾の鮮魚 特選五点盛り 〈富山ガラス器使用〉

焼物 特選 富山直送魚 塩焼き
げんげ干し、丸十オレンジ煮

中皿 富山ブランド 高志の紅ガニ(富山直送紅ずわい蟹)

強肴 氷見牛ステーキ 山葵醤油 香味野菜と共に

食事 氷見うどん 又は 富山米鮭わっぱ

水菓子 旬の物

甘味 自家製白玉ぜんざい