

富山湾の宝石

しろえびづくし

五月中旬〜九月下旬





富山湾の宝石

しろえびづくしコース

3日前まで要予約

日本橋とやま館

和食レストラン 富山はま作

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:00~22:30 (L.O.21:00)

ご予約・お問合せ

03-3516-3011 (直通)

富山の旬の味覚を日本橋で

「富山湾の宝石」と呼ばれる「シロエビ」は日本近海に広く分布していますが、漁として成り立つのは、世界で唯一富山湾だけとされています。シロエビは富山湾独特の海底谷「藍瓶（あいがめ）」に群泳し、水揚げ直後は透明感のある淡いピンク色をしています。とろりとした舌ざわりに、小さいながらもコクのある上品な甘さをぜひご堪能ください。

ランチコース

(11:30 12:00 13:00 スタート)

4,800円 (税込)

特製 白えびの昆布締め

富山の前菜 三点盛

お造り 旬の三点盛

(白えび刺身・旬の地魚)

白えび南蛮漬けサラダ

白えびのかき揚げ (天出汁)

お食事

(富山産コシヒカリ・味噌汁・漬物)

甘味

ディナーコース

(17:00~19:30 スタート)

9,580円 (税込)

特製 白えびの昆布締め

富山の前菜 五点盛

お椀 特製白えび真薯

お造り 旬の五点盛

(白えび刺身・旬の地魚)

白えび南蛮漬けサラダ

白えび揚団子 彩り野菜

白えびかき揚げ (塩)

白えび素麺 白えび小握り一貫

甘味



日本橋とやま館

和食レストラン「富山はま作」

03-3516-3011 (直通)

〒106-0022 東京都中央区日本橋室町 1-2-6

日本橋大栄ビル 1F

＜お客様へ＞

※なるべく早めにご予約ください。(3日前まで要予約)

※気象状況により入荷できない場合もございます。

富山
はま作