

とやま和牛カレー

牛枝肉格付規格3等級以上
富山県産和牛肉100%
上品で豊かな風味

贅沢な
「とやま和牛カレー」

カントリーキッチン
¥756(税込)



とやまブラックスープカレー

富山湾の海洋深層水から
作った塩とブラックペッパー
たまり醤油が隠し味
チキンの旨みと
コクを活かした
スープカレー

カントリーキッチン
¥605(税込)



しろえびカレー

富山湾の宝石「白えび」を
手間暇かけてじっくり煮込んだ
芳醇で甘味豊かな
白えびの甘みがある
カレー

カントリーキッチン
¥573(税込)



黒部名水ポークカレー

黒部の名水がつくりあげた
安全で安心な優良ブランド豚
「黒部名水ポーク」
を使用した
贅沢なカレー

カントリーキッチン
¥584(税込)



氷見牛入りカレー

氷見市のブランド牛「氷見牛」を
50%使用。大きめな具材、野菜・
肉とそれぞれの旨味
バランスも良く
まろやかな味わいと
辛さが人気

柿里
¥930(税込)



富山ブラックカレー

真っ黒いスープのベースとなる
魚醤や、こだわりの豚骨・鶏ガラ
スープが旨味を
生み出します。
大人の辛口
スパイスカレー

麺屋いろは
¥580(税込)



夏はカレー!!

暑い夏、おうちでごはんはカレーに決まり！
とやま館では、こだわりのレトルトカレーを
取り揃えております。野菜を添えたり、
トッピングに卵やチーズなどアレンジ色々。
ぜひ食べ比べてみてください。



新規入荷

白えびカレー

富山県産の白えび
となみ野産の玉ねぎを使用
芳醇な海の幸を
感じられるカレー

タカズミ
¥540(税込)



新規入荷

とやまポークカレー

富山県の豊かな自然で育った
「とやまポーク」を
赤ワインに
じっくり漬け込み
よりやわらかで
風味豊かなカレー

タカズミ
¥540(税込)



新規入荷

氷見和牛カレー

氷見和牛A4 ランク以上のみ使用
野菜は、玉ねぎとニンニクのみ。
富山県産はとむぎ
パウダー使用。
富山湾の海洋深層水
でじっくり煮込んだ
まろやかなカレー


タカズミ
¥648(税込)





月	火	水	木	金	土	日	
					1  リブラン 生富也萬	2	
3	4	5 藤吉 水だんご 	6 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 	7 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	8 おがや ぎんなん餅 七越 冷しぜんざい 	9	
10	11	12 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	13 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	14 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	15  リブラン 生富也萬	16	
17	18	19 藤吉 水だんご 	20 富山製パン ベストブレッド カステラサンド ようかんパン 	21 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	22 志乃原 江出の月 七越 冷しぜんざい 	23	
24	25	26 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	27 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 	28 林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら 	29  リブラン 生富也萬	30	
31	毎週(木)  とやまアルペン乳業 牛乳/カウヒー		毎週(金)  不破福寿堂 鹿の子餅(6個入り)		毎週(土)  セイアグリー 健康卵(6個入り)		第2,第4(土)  小原菅農センター 納豆(大粒・小粒)


日本橋とやま館の最新情報発信中!
日本橋とやま館のLINE公式アカウントが開設しました!
ぜひ、お友達登録をよろしくお願いいたします。





月  高田屋(富山市) 鱈の寿し一重
 ジューシーさを感じる鱈、ふんわりもちもちとした米の旨みが特徴。酸味は強くなく甘味と旨みのバランスが良い、まろやかあっさりした鱈寿し。
 ¥1,801


月  なかの屋(富山市) ますの寿し一重
 脂ののった鱈、こだわりのシャリ、鱈を包む笹。それぞれの瑞々しさを存分に活かし、まさに「とろける」といった食感を実現。秘伝の製法でやさしい甘み。
 ¥1,801


火  川上鱈寿し店(富山市) 鱈寿し一段
 鱈は肉厚にスライス。特製の甘酢に漬け込み酸味を利かせた、ジューシー感たっぷりの半レア。やや強めの押しで旨みを凝縮させ、それでいてやわらかな食感。
 ¥2,001


火  丸龍庵(射水市) ます一重桶
 ほどよい脂ののった鱈に、ほんのりと甘いすし飯。緑が濃く香りのよい笹。ひとつひとつ、ふんわり加減の手押しで仕上げた鱈寿し。
 ¥2,201


水  青山総本舗(富山市) 鱈寿し一段
 富山県産コシヒカリを羅臼昆布のだして炊き上げ、千鳥酢を合わせた酢飯。しっとりとした食感と、ほのかに漂う甘さが特徴的。
 ¥1,901


水  高芳(富山市) 鱈の寿し一重
 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。酸味は強くありません。さっぱりとした後味の中に上品な風味を感じる飽きのこない鱈の寿し。
 ¥1,801


木  吉田屋鱈寿し本舗(富山市) 昆布鱈寿し
 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱈の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。
 ¥2,301


木  今井商店(富山市) ますのすし一重
 やや半生の鱈の風味が、甘く弾力のある富山のコシヒカリと合わせ、やわらかな優しい、しっとりとした食感と風味を醸しだし、さっぱりとした酸味と上品な旨み。
 ¥1,801


金  関野屋(富山市) 特選本鱈船上活メ
 船上で活メにされた厳選天然サクラマスを厚く切り贅沢に使用した特別な鱈乃寿し。活メにより極限まで旨みを含んだ身は最上級の美味しさです。
 ¥2,601


金  竹勘(富山市) ます寿し一段
 富山県産のお米を独自の釜炊きで炊き上げた自慢のシャリとますの身、本来の旨みを引き立たせたオリジナル酢を使用。まろやかで奥深い味。
 ¥2,001


土  平ら寿し本舗(砺波市) 無添加特選厚切
 特に厳選した鮮やかな紅色の鱈を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱈)オリジナルの無添加酢を使用した無添加ますの寿し「厚切特選」一重。角型。
 ¥2,601

土  千歳(富山市) ますのすし一重
 厳選した脂ののった鱈と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢の具合が絶妙なバランス。伝統の製法でひとつひとつ手作りした逸品。
 ¥2,001

土  平ら寿し本舗(砺波市) 切れてるますの寿し
 角型の無添加ますの寿しを10切入りの「切れてるますの寿し」として食べやすくなりました。味も少しだけ手を加え上品に。
 ¥3,001

土  味の笹義(富山市) 特撰ますの寿し
 ますの腹身を贅沢に厚切に使用したこだわりの逸品。熟練された職人たちがひとつひとつ心をこめて手作りしています。
 ¥2,401

日  寿し工房大辻(立山町) 幻のます寿し
 良質のますを通常の約2倍の量を使用。表面だけでなく、側面や裏面まで、ますが入っています。脂ののった肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに。
 ¥2,701

日  元祖せきの屋(富山市) ます寿し一重
 明治11年創業以来、かたくなに守り通している手作りの秘法。あっさりとした中にしっかり主張する厳選された鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。
 ¥2,001