

富山湾直送 高志の紅ガニ

蟹づくし

十月上旬～五月中旬





富山湾直送！高志の紅ガニ 蟹づくしコース

3日前まで要予約

※年末年始は除く(12/20～1/10)

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

ディナー 17:00～22:00

ご予約・お問合せ

03-3516-3011(直通)

富山県内の漁業者により水揚げされた紅ズワイガニは「高志の紅ガニ」と呼ばれます。富山県内ではこの「高志の紅ガニ」を存分に使った様々な料理をこの時期から味わえます。富山湾で捕れる紅ズワイガニは漁場が港に近く鮮度抜群。肉厚で身離れが良く、甲羅の味噌がとろけるように美味しいと評判です。東京・日本橋とやま館和食レストラン「富山はま作」では「高志の紅ガニ」をふんだんに使った「蟹づくし」コースをご用意しました。この機会に是非ご賞味ください。

ランチコース

(11:30 または 12:00 スタート)

9,500円(税込)

蟹身酢小鉢

富山の前菜盛

お造り 旬の三点盛

ゆで蟹

蟹の天ぷら

蟹わっぱご飯

甘味

ディナーコース

(17:00～19:30 スタート)

16,800円(税込)

蟹身酢小鉢

富山の前菜盛

お造り 旬の五点盛

ゆで蟹

蟹料理一品

蟹の天ぷら

蟹わっぱご飯

甘味



日本橋とやま館

和食レストラン「富山はま作」

富山
はま作

03-3516-3011(直通)

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-2-6

<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)

※年末年始(12/20～1/10)は除きます。

※気象状況により入荷できない場合もございます。

※蟹の刺身は入りません(ランチ・ディナー共に)