



富山
はま作

富山湾の神秘
春の味覚

ほたるいかづくし

三月初旬～五月中旬





※ランチコースイメージ

富山湾の神秘 春の味覚

ほたるいかづくしコース

3日前まで要予約

ご予約・お問合せ

03-3516-3011 (直通)

日本橋とやま館

和食レストラン 富山はま作

<ランチ>

11:30 または 12:00 スタート

<ディナー>

17:00~19:30 スタート

「富山湾のほたるいか」は美味しい!

富山湾の「ほたるいか」は、港から漁場までが近く、鮮度のいい状態で水揚げされるため、獲れたての美味しさをそのままお召し上がりいただけます。質のいい餌が豊富な環境で育った富山湾の「ほたるいか」は定置網で捕獲するため身がほとんど傷つかず、ふっくらと大きいのが特長。

濃厚なワタの旨みは一度食べると虜になる美味しさです。

東京・日本橋とやま館和食レストラン 富山はま作では富山湾のほたるいかをふんだんに使った「ほたるいかづくし」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

5,500円 (税込)

ほたるいかとウレイ黄身酢かけ

富山の前菜三点盛

お造り 旬の三点盛

ほたるいか天ぷら

ちらし寿司 (かに身入り)

甘味

ディナーコース

9,300円 (税込)

ほたるいかとウレイ黄身酢かけ

富山の前菜 五点盛

お椀 釜揚げ椀

お造り 旬の五点盛

ほたるいか玉子とじ

ほたるいか天ぷら

ちらし寿司 (かに身入り)

甘味



日本橋とやま館

和食レストラン「富山はま作」

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-2-6

日本橋大栄ビル 1F

TEL: 03-3516-3011

<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。

※営業時間は

ランチ 11:30~14:30

ディナー 17:00~22:30 (日祝は 21:00 まで)



日本のワインを愛する会 後援

辰巳琢郎氏プレゼンツ 富山の春の味覚と 日本ワインのマリアージュ



2024
日時 4月14日(日)
17:00-20:00

会場 日本橋とやま館
和風レストラン「富山はま作」

参加費 22,000円(税込)

内容 富山湾の春の味覚の
スペシャルディナーコース
辰巳琢郎氏セレクトワインのペアリング
富山の生産者ゲスト出演 他

定員 30名(先着順)

お申込 日本橋とやま館
和食レストラン「富山はま作」

TEL 03-3516-3011

HPからの受付はこちら▶

<https://toyamakan.jp/>

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町 1-2-6

日本橋大栄ビル 1F

・イベント内容は変更となる場合がございます。



浜守 淳 (はまもり あつし)
料理長

辰巳琢郎 (Tatsumi Takuro) プロフィール

俳優・日本のワインを愛する会会長

大阪市出身。京都大学卒業。知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として幅広く活躍中。食通・ワイン通としても知られ、「日本のワインを愛する会」会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエ。自ら企画した『辰巳琢郎の葡萄酒浪漫』は、タイトルを変えつつも19年目に突入した人気番組。著書に『やっぱり食いしん坊な歳時記』『日本ワイン礼讃』他多数。観光庁アドバイザー。近畿大学文学部客員教授。国連WFP協会顧問。