



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)