



NIHONBASHI  
TOYAMA

富山  
はま作

富山湾直送

高志の紅ガニ

解凍づくしコース

# 富山湾直送！高志の紅ガニ **蟹**づくしコース

7日前までにご予約ください。(※12月1日～1月31日の提供はございません。)



ランチコースイメージ

## ランチコース

(①11:30、②12:00 スタート)  
16,800円(税込)

蟹身酢小鉢

富山の前菜三点盛

お造り 旬の三点盛

(※蟹の刺身は入りません)

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～ 最終開始時間 19:30)  
23,800円(税込)

蟹身酢小鉢

富山の前菜五点盛

お造り 旬の五点盛

(※蟹の刺身は入りません)

ゆで蟹

蟹の天ぷら

蟹わっぱご飯

甘味

2024年の元日に発生した能登半島地震により、富山湾の海底で地滑りを引き起こし、ベニズワイガニの漁獲も例年の半分程度となりました。今も地元では、復旧・復興に向けて頑張っています。お客様の「美味しかった」の一言が、地元にも勇気と力を与えてくれます。「蟹(カニ)」で北陸・富山とつながり、応援していただければ幸いに存じます。

富山県が誇るベニズワイガニのブランド「高志の紅ガニ」は、肉厚で身離れが良く、甘味が抜群で、甲羅の味噌も濃厚でとろけるような味わいです。この機会にぜひご賞味ください。



日本橋とやま館 和食レストラン「富山はま作」

03-3516-3011(ご予約直通)

〒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>

※ご利用になる7日前までにご予約下さい。

※12/1～1/31の提供はございません。

※気象状況により入荷できない場合もございます。