

# 贅沢なひと時を... 本気の「いみず」に 虜

富山  
はま作

射水市  
いみず

富山湾の王者

富山湾の朝陽

いみず大漁まつり

NIHONBASHI  
TOYAMA

きときといみず大漁まつり

イベント限定ダイナーコース

各回二十五名

■日時 令和七年

一月二十四日(金)18時〜

一月二十五日(土)17時〜

一月二十六日(日)16時30分〜

■価格

一三八〇〇円(税込)【ドリンク付】

※料理長厳選富山の日本酒、その他  
一〇〇〇円(税込)【ドリンク無し】

■お品書き

寒ブリの御造り

茹で紅ズワイガニ

ブリ大根煮

射水産コシヒカリのブリ頭肉わっぱ飯

デザート ほか

※天候・徳の関係により、料理内容が変更になる場合があります。

■ご予約・お問い合わせ

日本橋とやま館ホームページ、または富山は  
ま作直通(03-3516-3011)まで

※三日前までのご予約制

■お申込み時の注意

・日本橋とやま館ホームページからお申込さ  
れた場合、特記事項の欄に【ドリンク付】か  
【ドリンク無し】、またその数量をご記入く  
ださい。



富山湾直送

鮰  
づくしコース

提供期間

12月上旬から1月下旬まで



イメージ写真

富山湾直送！富山湾の王者  
ぶり

# 鮭づくしコース

- ・12月上旬から1月下旬の期間限定のご提供となります。
- ・ご利用になる**5**日前までにご予約ください。
- ・気象状況により入荷できない場合もございます。

## ランチコース

(11:30 12:00 13:00 スタート)

8,980 円(税込)

## ぶりしゃぶコース

(夜のみ 17:00~19:30スタート)

16,800 円(税込)

## 特選 ディナーコース

(17:00~19:30スタート)

16,800 円(税込)

寒ぶりタタキ

富山の前菜三点盛

寒ぶり刺身

他 旬の三点盛

ぶり塩焼き

ぶり大根煮

ぶり雑炊

甘味

寒ぶりタタキ

富山の前菜五点盛

特選寒ぶり刺身

他 旬の三点盛

寒ぶりしゃぶ鍋

(鍋野菜、氷見うどん)

ぶり雑炊

甘味 二種

寒ぶりタタキ

富山の前菜五点盛

寒ぶり椀

特選寒ぶり刺身

他 旬の三点盛

特選ぶりカマ塩焼き

ぶり大根煮

ぶり雑炊

甘味 二種

日本海に突き出した能登半島の地形が日本海から回遊してくるぶりをせき止め、富山湾は天然の生け簀状態になります。漁場が近いので定置網で捕った立派なぶりは、醤油をはじくほどたっぷり脂が乗った刺身はもちろん、ぶりしゃぶも絶品。日本橋とやま館和食レストラン「富山はま作」では「富山湾直送の鮭」をふんだんに使った「鮭づくし」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。



富山  
はま作

日本橋とやま館 和食レストラン「富山はま作」

ご予約・お問い合わせ 03-3516-3011(直通)

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-2-6 日本橋大栄ビル1F