

【八兆屋】 駅の蔵・富山駅店 コースご案内

2024/3/1 ~ 4/24

宴華 うたげ コース 税込 3,300円

萬彩 まんさい コース【飲み放題付】 税込 5,000円

前菜	蛸烏賊の酢味噌掛け 春キャベツと蒸し鶏のサラダ あさりのしぐれ煮
造り	造り(がんど/真鯛/甘海老)
揚物	海老とあさりの落とし揚げ
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し
焼物	柳鱈の木の芽タルタル焼きと鶏肉のふきのとう味噌焼き
食事	山菜おろしそば
デザート	桜プリン

4,000 コース 税込 4,400円

優美 ゆうび コース【飲み放題付】 税込 6,000円

前菜	蛸烏賊の酢味噌掛け 春キャベツと蒸し鶏のサラダ あさりのしぐれ煮
造り	造り(がんど/真鯛/甘海老)
揚物	海老とあさりの落とし揚げ
冷菜	真鯛とサーモンのカルパッチョ
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し
肉物	とやま和牛ステーキ
食事	山菜おろしそば
デザート	桜プリン

富楽 とみらく コース 税込 4,400円

富楽 とみらく コース【飲み放題付】 税込 6,000円

前菜	甘海老の醤油麹漬け 蛸烏賊沖漬け
造り	造り(がんど/昆布メー種/甘海老)
揚物	白海老のかき揚げ
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し
菜物	紅ズワイかにサラダ
焼物	とやま和牛ステーキ
食事	山菜おろしそば
デザート	桜プリン

撰菜 せんさい コース 税込 5,500円

豊楽 ほうらく コース【飲み放題付】 税込 7,000円

前菜	蛸烏賊の酢味噌掛け 春キャベツと蒸し鶏のサラダ あさりのしぐれ煮 甘海老の醤油麹漬け
造り	造り(がんど/梶木/真鯛/甘海老)
椀物	蛤と筍のお吸い物
揚物	海老と山菜の天婦羅
冷菜	真鯛とサーモンのカルパッチョ
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し
肉物	とやま和牛ステーキ
食事	山菜おろしそば
デザート	桜プリン/バニラアイス

旬菜 しゅんさい コース 税込 7,700円

食前酒	立山梅酒
前菜	蛸烏賊の酢味噌掛け 春キャベツと蒸し鶏のサラダ あさりのしぐれ煮 甘海老の醤油麹漬け
造り	造り(がんど/梶木/真鯛/甘海老)
揚物	海老と山菜の天婦羅
冷菜	真鯛とサーモンのカルパッチョ
逸品	のど黒の塩焼き
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し
肉物	とやま和牛ステーキ
食事	山菜おろしそば
デザート	桜プリン/バニラアイス

その他、ご要望等ございましたら
お気軽にご相談ください。

【八兆屋】 駅の蔵・富山駅店

076-443-1077



WEB予約はこちらから

入荷状況により内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。