

【八兆屋】駅の蔵・富山駅店 コースご案内

2025/9/12 ~ 11/6

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	法連草の湯葉和え いちじくとサーモン
造 り	造り(がんど/真鯛/甘海老)
揚 物	木の子のコロッケとメギスのさつま揚げ
焼 物	もち豚味噌漬焼きとサーモンの朴葉焼き
食 事	ごぼうの天婦羅とろろそば
デザート	南瓜のプリン

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	法連草の湯葉和え いちじくとサーモン
造 り	造り(がんど/真鯛/甘海老/梶木)
粹 品	秋茄子と素麺の吸い物
揚 物	海老と秋野菜の天婦羅
蒸 物	里芋まんじゅう蒸し
菜 物	ローストポークのサラダ仕立て
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	ごぼうの天婦羅とろろそば
デザート	南瓜のプリン/バニラアイス

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	法連草の湯葉和え いちじくとサーモン
造 り	造り(がんど/真鯛/甘海老)
揚 物	木の子のコロッケとメギスのさつま揚げ
蒸 物	里芋まんじゅう蒸し
菜 物	ローストポークのサラダ仕立て
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	ごぼうの天婦羅とろろそば
デザート	南瓜のプリン

旬菜 しゅんさい コース 税込 7,700円

食前酒	立山梅酒
前 菜	法連草の湯葉和え いちじくとサーモン
造 り	造り(がんど/真鯛/甘海老/梶木)
揚 物	かますと秋野菜の天婦羅
蒸 物	里芋まんじゅう蒸し
焼 魚	銀だら味噌漬焼き
菜 物	紅ズワイかにサラダ
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	ごぼうの天婦羅とろろそば
デザート	南瓜のプリン/バニラアイス

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	里芋まんじゅう蒸し・かに身あん掛け
菜 物	紅ズワイかにサラダ
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	ごぼうの天婦羅とろろそば
デザート	南瓜のプリン

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。