

【八兆屋】駅の蔵・富山駅店 コースご案内

2025/11/7 ~ 1/18

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	甘海老の醤油麹漬け ローストポーク生姜オニオンドレッシング 法連草と春菊の白和え
造 り	造り(がんど/梶木/甘海老)
揚 物	真河豚の唐揚げ
蒸 物	海鮮しゅうまい湯葉包み・生姜あんかけ
菜 物	かにサラダ
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	なめこおろしそば
デザート	五郎島金時のプリン

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／一種/甘海老)
揚 物	白海老のかき揚げ
蒸 物	かに入り海鮮しゅうまい・生姜あんかけ
菜 物	紅ズワイかにサラダ
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	なめこおろしそば
デザート	五郎島金時のプリン

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	甘海老の醤油麹漬け ローストポーク生姜オニオンドレッシング 法連草と春菊の白和え
造 り	造り(がんど/真鯛/甘海老/梶木)
揚 物	真鱈白子の天婦羅
粹 品	牡蠣のタルタルチーズ焼き
蒸 物	海鮮しゅうまい湯葉包み・生姜あんかけ
菜 物	かにサラダ
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	なめこおろしそば
デザート	五郎島金時のプリン/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	甘海老の醤油麹漬け ローストポーク生姜オニオンドレッシング 法連草と春菊の白和え
造 り	造り(がんど/真鯛/甘海老/梶木)
揚 物	真鱈白子の天婦羅
焼 魚	銀だら味噌漬け焼き
蒸 物	海鮮しゅうまい湯葉包み・生姜あんかけ
菜 物	かにサラダ
焼 物	富山和牛ステーキ
食 事	なめこおろしそば
デザート	五郎島金時のプリン/バニラアイス

香箱入りコース 税込 4,950円

香箱入りコース【飲み放題付】 税込 6,500円

前 菜	甘海老の醤油麹漬け ローストポーク生姜オニオンドレッシング 法連草と春菊の白和え
造 り	造り(がんど/梶木/甘海老)
揚 物	真河豚の唐揚げ
粹 品	香箱かに
焼 物	地養鳥の柚子胡椒焼きと冬大根のオープン焼き
食 事	なめこおろしそば
デザート	五郎島金時のプリン

※香箱かには12月末まで。

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。