【八兆屋】駅の蔵・富山駅店 コースご案内

2026/11/7 ～
2027/1/13

吟粋 きっすい コース　税込 3,850円
吟粋 きっすい コース【飲み放題付】　税込 5,500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掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老
揚物	河豚の唐揚げ
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
焼物	鶏ももと大根のオーブン焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

優美 ゆうび 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掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老
揚物	河豚の唐揚げ
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
粋品	かにの酢の物　黄金ジュレ掛け
肉物	和牛の炙り焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

冨楽 とみらく コース　税込 4,400円
冨楽 とみらく コース【飲み放題付】　税込 6,000円

前菜	甘海老醤油糀漬け/蛍烏賊沖漬け
造り	鰤/昆布〆一種/甘海老
揚物	白海老のかき揚げ
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
菜物	紅ズワイかにサラダ
肉物	富山和牛ステーキ
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

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掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老/真鯛
焼物	銀だらの柚庵焼き
揚物	海老と冬野菜の天婦羅
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
粋品	かにの酢の物　黄金ジュレ掛け
肉物	和牛の炙り焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン
	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掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老/真鯛
焼物	のどぐろの塩焼き
揚物	海老と冬野菜の天婦羅
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
粋品	かにの酢の物　黄金ジュレ掛け
肉物	和牛の炙り焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン
	バニラアイス

香箱入りコース　税込 5,500円

12/30まで

粋品	香箱かに（1杯）
造り	鰤/梶木/甘海老
揚物	かにクリームコロッケ
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
焼物	銀だらの柚庵焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

【八兆屋】駅の蔵
富山駅店
Tel. 076-443-1077

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。　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。