



店主自らが仕入れた、 鮮度抜群の 富山湾の幸を

天然のいけすと呼ばれる富山湾の旨い魚と酒を見極めて約20年の吉田博一店主。春には名物のホテルイカや白えびに始まり、秋から冬には富山湾の主産のブリ、新湊産ベニズワイガニ(高志の紅ガニ)など、季節ごとに次々と水揚げされる富山湾の幸。それらの一番美味しいタイミングを見極めて提供するのが信条だ。その日に獲れたばかりのベニズワイガニを、店内で茹でて召し上がれるほか、お土産用に持ち帰りもOK。さらに、ホテルイカの釜揚げ、大鍋でつくる海鮮汁も熱々でご提供。富山の希少な銘酒、羽根屋や千代鶴など、手に入りにくい地酒との相性も抜群だ。

海鮮食堂・鮮魚販売 かに海鮮問屋 魚どん亭

☎076-471-8141
 営業時間 11:00~21:30
 店舗 カウンター5席
 テーブル24席

MENU

- 海鮮丼(海鮮汁付) …… 2,728円
 - 富山湾高志の紅ガニ(1匹) …… 3,300円
- ※季節により価格は変わります。

うまい肉×たらふく ＝ 幸せ

山海の幸が豊かな氷見と高岡の店舗で人気の牛屋が、富山駅に初登場！氷見牛は肉質・鮮度・脂肪交雑(霜降り度合い)の三拍子がそろった逸品。貴重な氷見牛を厳選して一頭丸ごと買い、最高の状態に熟成させてご提供。焼肉、ステーキ丼、炙りの握り、極上牛しゃぶなど、多彩な味わい方でどうぞ。カウンター席では一人焼肉も可能。ぶらぶらと立ち寄り、富山の地酒、ワイン、シャンパン、氷見のシードルなどと、贅沢な時間をご堪能あれ。氷見牛コロッケや氷見牛ミニチはお手頃価格で、持ち帰りできるのも嬉しい。

焼肉 氷見 牛屋

☎076-411-9129
 営業時間 11:00~23:00
 店舗 カウンター10席
 テーブル24席
 個室32席
<https://www.gyu-ya.com>

MENU

- 氷見牛3点盛り …… 3,080円
- 焼きすき …… 1,760円





居酒屋
伝串 新時代

☎076-411-9239

🕒11:00~23:00

🏠カウンター11席
テーブル63席

📷Instagram @shinjidai_phads

MENU

- 伝串.....55円
- 生中.....209円
- ホタルイカ、白えび、かまぼこなど



伝串1本50円
生中1杯190円

※いずれも税抜価格

東京新橋で人気のお店が富山県初出
店！販売実績5000万本を誇る伝串。
パリパリもちもちの鶏皮に、魔法のス
パイスをたっぷりかければ、やみつきになる
旨さ。余分な脂を落としてコーゲン
を残した鶏皮、高麗人参入りの秘伝のタレ
は「健康」を気にする方にもうれしい
限り。1000円あれば大満足できる
「センベロ居酒屋」として、サッポロ生
ビール黒ラベルとともに衝撃価格で楽し
もう！明るい店内は、仕事帰りや女子会
など、誰もが安心してくつろげる雰囲気
に。富山駅限定のホタルイカ、白えび、
かまぼこ、氷見牛コロッケなども絶品だ。



富山湾の旬のネタを、
富山米で握る
職人の技

グルメ系回転寿司の先駆けとして、誰も
がその旨さを認める氷見きときと寿司。
富山湾の旬の名物のホタルイカ、白えび、
サクラマスをはじめ、鮮度抜群のネタを
ベテランの寿司職人が握る。魚の仕入れに
こだわり、その日に県内の港や近海で
揚がった鮮魚を、素早く提供。すべてタッチ
パネルで注文を受けてから、最新鋭の設備
でテーブルへ。実は回転しない、握りたて



富山コリアンは、
誰もが
笑顔になる旨さ

薬都富山の海の幸、山の幸と韓国の「食同源」が調和した、どこにもない「富山コリアン」は、誰もが笑顔になれる味わい。テジカエンは元々、富山市内で女性に大人気のお店。この店では、韓国料理本来の魅力である、ふんだんな野菜、厳選したお肉に加え、富山の食材、薬膳の風味が加わり旨さが多彩に。富山の食材を使ったパンチャン(韓国のお惣菜や薬膳、定番から最新の韓国料理まで)、マッコリや生のフルーツを使ったハイボール、富山の焼酎や梅酒と楽しみたい。韓国デザートはインスタ映え抜群！韓国海苔巻きキムパ、ヤンニョムチキン、チヂミはテイクアウトもできる。

韓国料理
テジカエン

☎076-471-8670

🕒11:00~23:00

🏠カウンター9席
テーブル40席

🌐https://www.kaen.co.jp

MENU

- こぶだサムギョブサル(2~3人前)....2,618円
- 薬膳タッカンマリ(3~4人前)....3,828円
- チーズタッカルビ(2~3人前).....2,519円

の旨さが信衆だ。米は黒部の名水で育った、コシヒカリとブランド米「富富富」のブレンド。富山の水で炊きあげることわりしやうりだ。明るくゆったりとした空間で、その日の旬のネタを、地酒とともにほおばりたい。

回転寿司
氷見きときと寿司

☎076-471-6127

🕒11:00~21:30

🏠カウンター17席
テーブル50席

🌐http://www.kitokito.jp

MENU

- 富山湾産 ホタルイカ・白えびのどぐろ・ブリ・甘エビ・越中バイなど
.....110~1,000円(税別)

