

富山すし居酒屋 花より魚 <https://hanayorisakana.com>

電話：076-471-7015

◎冬季限定・紅ズワイ蟹鍋コース

税込 9,350 円 (2名様よりご予約承ります)

◎富山づくしコース

税込 6,050 円 (2名様よりご予約承ります)

<コース詳細>

- 富山の先付け：
紅ズワイカニとカニ味噌和えの赤酢鮓、
白身魚のすり身揚げ〜トリュフ塩〜
- サラダ：富山市産白エビの唐揚げサラダ
- お造り：お刺身盛り合わせ6種類
(トヤマエビ、ブリ、姿作り、白身、バイ貝、白身昆布締め、
活ズワイガニあらい (富山づくしコースはイカのウニ添え))
- 焼き物：焼き真鱈の白子〜紅ズワイガニのあんかけ〜
- 天麩羅：のど黒の天ぷら〜トリュフ塩〜、
舞茸天ぷら、白ねぎ天ぷら
- 握り：寿司5種 (富山市産白エビ、ブリ、紅ズワイガニ、
バイ貝、白身ウニ添え)
- 汁物：紅ズワイガニ鍋 (富山づくしコースは鱈汁鍋)
- デザート：わらび餅、ミックスベリー



※写真はサンプルです。実際とは若干異なります。
※季節や仕入れ状況により白身の種類等が異なる場合がございます。詳しくは店舗へお問い合わせください。