

飲食店②

⑤味処割烹しげはま

鮮鰯の身から内臓、えらまで余すことなく手間と愛情をかけたオリジナル料理です。

＜おすすめブリコース＞

【鰯コース】11,000 円(お二人でどうぞ)

鰯肝の旨煮、鰯わたの味噌漬け、鰯のふと味噌煮、鰯の皮の煮こごり、鰯のお造り、鰯大根、鰯塩焼き、鰯しゃぶ、鰯のあら煮、鰯なます、えらの唐揚げ、鰯汁、めし、香物

【その他】しげはま定食 2,625 円

＜席数＞25 名

⑥割烹 秀月 創業35年、「とやま食の匠」越中の四季にまごころを込め調理いたします。

土産土法(古くから根づく 氷見の食べ方)

＜おすすめブリコース＞

【鰯鰯舞井(ししまいどん)】2,380 円

【寒鰯ミニ会席】4,320 円～6,480 円(前菜、刺身、ぶり大根、ぶりしゃぶ、焼ぶり、めし汁香、デザート)

【寒鰯会席】6,480 円～12,960 円(前菜、刺身、ぶり大根、ぶりしゃぶ、焼ぶり、(めし汁寿司等)、デザート)

※すべて税込です。

＜席数＞カウンター6 席、4 室 計 40 名

＜昼平均料金＞2,000 円～4,000 円／＜夜平均料金＞3,000 円～7,000 円

⑦万葉

桜島の溶岩プレートで溶岩焼では6種類のスパイス&フレイバーをご用意。自由に組み合わせてお召し上がりください。また、ぶりしゃぶは2種類のスープ、3種類のたれをご用意。

＜おすすめブリコース＞

【ひみ寒ぶり丼+ひみ寒ぶり汁】2,500 円(別)～(時価)

【ひみ寒ぶり3品コース】5,000 円(別)～(時価)(刺身、焼き物、ひみ寒ぶり汁/ひみ寒ぶり寿司)

【ひみ寒ぶりフルコース】10,000 円(別)～(時価)(ぶり大根、刺身、溶岩焼、ふと焼、焼き物、しゃぶしゃぶ、寿司)

※ご予約は4名様以上で承りますが、天候/漁獲高等の不確定要素によりお受けできない場合がございます。また、上記価格は定価ではなく、あくまでも目安です。また天然の素材を使用しているため、予告なく変動することがあります。

＜席数＞個室有(宴会人数6～20名)、テーブル2席、カウンター9席

＜昼平均料金＞2,000 円／＜夜平均料金＞3,000 円 上記コース以外

⑧割烹寿司 川喜

天然鰯の味を生かすようにあまり味付けなどに手を加えておりません。鰯本来の味をお楽しみください。

＜おすすめブリコース＞

【寒鰯づくしコース】7,000 円(税別)(ぶりの刺身、ぶりしゃぶ、ぶり大根(ほか地物・里芋・野菜を加えボリュームを加えたみそ味)、ぶりカマ焼、ぶりのにぎり寿司、その他季節の酢の物)

＜席数＞35 名(個室あり)

＜平均料金＞5,000 円～7,000 円(税別)