

公式HP予約だけの特典！事前予約がお得です！人気追加料理のおすすめ

_%param%



氷見永芳閣だけの漁師風カブス朝食(交換)

追加価格 1,575円

数を選択 ▼

- ◆ 12/31～1/4朝食を除き通年受付
- ◆ 午前8時からのご朝食となります。
- ◆ 通常朝食に追加ではなく交換となります
- ◆ 画像は4人前のものです
- ◆ 刺身3種・干鰯・旬魚煮付・カブス汁・香物

注文リストに入れる

_%param%



さくさく白エビのから揚げ

当日価格4000円->>> 事前予約価格900円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ 通年うけたまわることが可能です。
- ◆ 軽い塩味がお酒とビールにぴったり
- ◆ 白エビを殻つきのまま揚げて、冷ます
- ◆ 白エビ満喫プランにはついていません

注文リストに入れる

_%param%



とろりと蕩ける富山湾の味。白海老刺身

当日価格2,400円->>> 事前予約価格2,160円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ 通年うけたまわることが可能です。
- ◆ 約150匹分の白海老を使用しました
- ◆ 甘いむき身とコンブのお刺身の2種
- ◆ 白エビ満喫プランにはついていません

注文リストに入れる

_%param%

とろりと蕩ける究極の贅沢。白えび丼

当日価格4,000円->>> 事前予約価格3,600円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼



- ◆ **通年うけたまわることが可能です。**
- ◆ 富山ならではの贅沢な究極の丼
- ◆ 甘くとろける白エビをたっぷり300匹も
- ◆ コシヒカリに卵黄と秘伝の醤油たれで

[注文リストに入れる](#)

_%param%



つるつるシコシコイカソーメン

当日価格 ~~2,000円~~ >>> 事前予約価格 1,800円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ **通年うけたまわることが可能です。**
- ◆ 板前技の極細切りイカソーメンです
- ◆ 秋冬はアオリイカ又はヤリイカとなります
- ◆ ソーメン出汁でツルツルッと

[注文リストに入れる](#)

_%param%



富山ならではのバイ貝の刺身又はバター焼

当日価格 ~~1,500円~~ >>> 事前予約価格 1,350円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ **通年うけたまわることが可能です。**
- ◆ 大ぶりのバイ貝1つを使用
- ◆ コリコリ歯応えも楽しい写真のお刺身か
- ◆ ジュワ〜とバター焼か 当日お教え下さい

[注文リストに入れる](#)

_%param%



刺身か焼がにか。活本ズワイ蟹(中)1匹

当日価格 ~~16,000円~~ >>> 事前予約価格 14,400円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ **年末年始を除き12月1日～3月末日**
- ◆ 活カニプランでは重複になります
- ◆ 地物極上の新湊かに1匹約2人前
- ◆ とろける刺身か、香りも甘い焼蟹か

[注文リストに入れる](#)

_%param%

天然サザエ2個の刺身または壺焼



当日価格—1,500円—>>> 事前予約価格1,350円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ **7月初旬～12月30日まで。**
- ◆ サザエ中サイズ2個使用
- ◆ コリコリ歯応えも楽しいお刺身か
- ◆ 香ばしいツボ焼か 当日お教え下さい

注文リストに入れる

_%param%



200gの天然活アワビ(2人前程度)

当日価格—8,000円—>>> 事前予約価格7,200円
事前セット予約限定 1割引

数を選択 ▼

- ◆ **5月初旬～12月30日まで。**
- ◆ 2人前はある大きさです
- ◆ 調理方法は当日下午記よりお選び下さい
- ◆ 1.お刺身 2.コンロ焼 3.しゃぶしゃぶ

注文リストに入れる