

公式HPだけ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、通年受付です。
- ◆午前8時からの朝食となります。
- ◆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1000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す

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匹分の白海老を使いました
- ◆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す

注文リストに入れる

_%param%



とろりと蕩ける究極の贅沢。白えび井

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井
- ◆ 甘くとろける白エビをたっぷり300匹も
- ◆ コシヒカり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%



竜宮ソウメン(ホタルイカのワタ抜きお刺身)

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

- ◆ **3月15日～5月15日まで。**
- ◆ 蛍イカ10匹のワタをとって味わう富山の春
- ◆ 足は名前も素敵な竜宮そうめん
- ◆ 生姜しょうゆでコリコリとつるつる

_param%

[🌀 ジュウジュウくねくねホタルイカ石焼き](#)

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](#)

- ◆ 3月15日～5月15日まで。
- ◆ 蛸イカ10匹をワタのまま焼けた石に
- ◆ 焼けたプリプリのホタルイカを特製タレで
- ◆ お口の中ではじけるホロ苦甘い春の味

[注文リストに入れる](#)

_param%

[🌀 手造り 蛸イカ沖漬\(ワタまで美味しい\)](#)

当日価格 700円 >>> 事前予約価格 630円
事前セット予約限定 1割引

[数を選択](#)

- ◆ 3月15日～7月15日まで。
- ◆ 1人前5匹。お酒にぴったり
- ◆ 蛸イカを活きたまま甘辛い酒たれに漬け
- ◆ ワタまでしみ込んだたれが甘辛い

[注文リストに入れる](#)

_param%

[🌀 手造り 蛸イカ酒粕漬\(濃厚な旨み\)](#)

当日価格 700円 → >>> 事前予約価格 630円
事前セット予約限定 1割引

[数を選択](#)

- ◆ 3月15日～7月15日まで。
- ◆ 1人前5匹。お酒にぴったり
- ◆ 蛸イカを活きたまま吟醸酒粕に漬け
- ◆ ワタまでしみ込んだ酒粕風味が甘辛い

[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%



 富山の漁師イチ押し。活紅ズワイ蟹(中)1匹

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

- ◆ **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
- ◆ 富山は紅ズワイが本場。漁師お勧めのモノ
- ◆ 釜あげ(茹で)か、香りの焼蟹か 2人前

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