

とやま食の匠の越中料理と地酒を楽しむフェア

越中和膳 秀庖

富山市



創作の匠 久保 秀作

- 勝駒、林、羽根屋、曙、満寿泉
- かにかに御膳 5,980円
- かにかに御膳と勝駒しぼりたて 6,800円
- 住 富山市本郷中部471
- 時 11:30~14:00 (LO13:30)
- ※限定ランチ終了まで 17:30~22:00 (LO21:30)
- 休 月、他不定休 要1週間前
- 問 076-436-0122

冬の富山湾の味覚ベニズワイガニをふんだんに使った御膳です。新湊港直送のベニズワイガニ、ズワイガニを使った「かにのフルコース」も用意しています。ぜひ本物のカニと地酒のおいしさを堪能してください。

つるぎ恋月

上市町



創作の匠 廣瀬 松樹

- 食の匠料理「遊味心」会席を愉しむご宿泊プラン (平 日) 大人 1泊2食 21,450円 +入湯税¥150
- (休前日) 大人 1泊2食 25,300円 +入湯税¥150
- ※お一人様1本「劔岳300ml」付き
- 住 上市町湯上野1
- 時 (夕食) 18:00~21:00 (LO19:30)
- (朝食) 7:30~9:00 ※朝食バイキング
- 休 不定休 要前日
- 問 076-472-6333

劔岳 富山県ならではの旬の食材を、一番おいしい状態で味わっていただきたい一心で、食の匠が創意工夫を凝らした料理を提供します。

氷見温泉郷 かつろぎの宿 うみあかり

氷見市



創作の匠 置田 章彦

- 曙
- 郷会席 9,900円+入湯税150円
- 地酒3種セット 1,100円
- ワイン3種セット 1,540円
- ※地酒、ワインセットは予約不要
- 住 氷見市宇波10-1
- 時 10:30~14:00
- 休 なし 要5日前
- 問 0766-74-2211

氷見漁港直送の鰯を使ったメニュー。お造りは部位別の三種盛り、氷見ならではの食べ方も提供。その他、おすすめの鰯料理、鰯しゃぶ、氷見牛のローストビーフなど匠考案のお料理でお楽しみいただけます。

ルジャルダンドゥサン

富山市



創作の匠 小室 徳幸

- トレポー(南砺市)ワイン
- 県産ジビエ料理と県産ワインペアリング (ランチ) 6,600円 (ディナー) 14,300円(サ別)
- ※ノンアルコールあり。
- 住 富山市白銀町6-23
- パークサイド白金1F
- 時 11:30~13:30 (LO)
- 17:30~20:00 (LO)
- 休 月 要3日前
- 問 076-422-2244

富山の伝承料理をフレンチの技法で仕立てた料理と共に。ジビエ料理で構成したコースに県産ワインと日本酒をペアリング。

匠家

高岡市



創作の匠 釣 賢一

- 苗加屋、辛口玄
- ぶり大根とかも鍋コース 5,500円
- 住 高岡市片原町16-3
- 時 17:30~22:00 (LO21:30)
- 休 日・祝 要2日前
- 問 0766-21-3366

高岡の美味しい物、召し上がれ。居酒屋以上割烹未満の気軽なお店。厳選の素材、驚きの味、癒しの空間をコンセプトにかかげたお店づくりに取り組んでいます。

和風会館 ふかまつ

砺波市



創作の匠 山田 正樹

- 辛口玄しぼりたて
- となみのポークやくぜん鍋ランチ 3,300円
- 住 砺波市中村196
- 時 11:00~14:00 (LO13:30)
- ※平日のみ提供
- 休 水、他不定休 要3日前
- 問 0763-32-2201

富山の旬の食材に伝統の技を活かした日本料理やきめ細やかな配慮で、お客様一人ひとりに豊かな時間をお届けいたします。

富山電気ビルレストラン

富山市



創作の匠 堂田 貴史

- 黒部峡純米吟醸、有磯 曙、ふくく、帆波、吉乃女純米古酒
- 富山キューズ 11,000円(税・サ込)
- 住 富山市桜橋通り3-1
- 時 9:00~21:00 (LO19:00)
- 休 不定休 要3日前
- 問 076-432-4111

氷見鰯のコンフィ、高岡酒粕牛のポワレなど、食の匠のオリジナル料理にあわせてソムリエが厳選した地酒5種を最適な状態で提供。富山の食材をふんだんに使ったフレンチと地酒のマリアージュをお楽しみください。

炉ばた焼 陣太鼓

高岡市



創作の匠 中村 勝治

- 勝駒、羽根屋、苗加屋、林など富山の地酒各種
- 越中富山おもてなしコース 5,500円
- 高岡旅のおもてなしコース [能作の鏡の巻で呑む店主お勤めの日本酒付き] 1,980円(予約不要)
- 住 高岡市桐木町32
- 時 17:00~22:30 (LO22:00)
- 休 月 要3日前 問 0766-25-0033

「美味しいものを安く」というこだわりのもと、地元富山の新鮮な食材を使ったボリュームたっぷりの料理と県内の多様な酒を提供している居酒屋です。旬の味覚を味わえるメニューを特別にご用意いたしました。

チャイニーズレストハウスみんみん

砺波市



創作の匠 鍋澤 崇宏

- 若鶴、立山
- 広東あんかけチャーハン 1,100円
- 住 砺波市幸町3-10
- 時 11:00~21:00
- 休 木 要
- 問 0763-32-5175

広東料理の素材をベースに、香辛料を使った四川料理と融合した料理を創作。多彩な県産食材を使い、大衆中華から創作料理までお客様に喜んでいただけるよう真心込めて提供しています。

高志の恵み 玄

富山市



創作の匠 東海 秀行

- 林、満寿泉、勝駒、羽根屋ほか各種
- 粗挽きそば極み(ランチ) 4,000円
- 旬彩づくし(ディナー) 6,600円
- 住 富山市上富居3-12-18
- 時 11:30~14:00、17:30~21:30
- ※日曜はランチのみ
- 休 月、他不定休 要前日
- 問 076-471-6066

新鮮な魚貝・肉や有機栽培の野菜・無農薬栽培の蕎麦など地産地消の食材にこだわり、安心・安全な富山の恵みをお届けいたします。こだわりの料理と粗挽き蕎麦のマリアージュが生み出す感動をお楽しみください。

割烹秀月

氷見市



創作の匠 水口 秀治

- 曙
- ひみ寒鯛会席 8,800円
- 寒鯛ミニ会席 あ(か)の純米吟醸冷酒1合 5,500円
- 住 氷見市幸町9-78
- 時 11:00~14:00 (LO13:00)
- ※夜営業は予約のみ
- 休 水、日祝の午後 要3日前
- 問 0766-74-5941

寒を味わう鰯と酒。ゆっくり氷見の味を楽しんでいただけるよう、店主が腕をふるいます。

オリーブハウス

砺波市



創作の匠 村田 佳則

- 若駒、若鶴、三笑楽
- オリーブ楽園ミニコース 5,000円
- とまと香る、南砺ポークの角煮とトレポーのワイン 2,000円
- 住 砺波市柳瀬475-1
- 時 11:00~15:00 ※ディナーは予約のみ4名様より
- 休 なし
- 要2日前 ※南砺ポークの角煮は要前日予約
- 問 0763-77-1375

富山県産、特に砺波の食材を使用した創作料理を提供。オリーブの木と共に砺波の風景を楽しみながら食事を楽めます。

● 価格は税込みです。● 地酒その他飲料は別途注文が必要な場合があります。予約時またはお店でご確認ください。
● 食材調達などの都合により、日によってメニューが一部変更になる場合があります。● 令和6年能登半島地震の影響等により、内容やメニュー等が変更となる可能性があります。