



五万石 本店

〒930-0003 富山市桜町1-6-4

営業時間 / 11:00~14:00、16:30~22:00

TEL(076)441-4649 FAX(076)441-4707

越中料理  
五万石本店

御馳走様をいただく。

豊穣の富山湾の恵み、名水が育む農産物、里山の幸、

富山ならではの食材は、まさに御馳走様たち。

一つひとつに感謝を込め、余すところなく活かし、食する。

それが、五万石の越中料理です。





五万石本店  
gomannogoku  
honten



〇〇〇〇 room



昆布じめ



鯽大根



鯽大根

## 富山の美食をお取り寄せ

五万石が自信をもっておすすめする「越中の味」。  
ご家族の皆さんで、また、お世話になった方々へのご贈答にもぜひご利用ください。



富山湾刺身昆布じめ 8種  
10,500円

きとぎとの魚でつくる、昆布じめ。北海道産の一等昆布の旨味が、朝獲れの鮮魚にしみ込んだ、富山伝統料理の傑作。特に、とろろ昆布を使った白えびの昆布じめは、昆布の旨味を余すところなく食べられる五万石ならではの逸品です。

■賞味期限/冷凍60日 クール ○甘海老、鮭、鳥賊、鯛、ふくらぎ、かじき鮭、鮮、鮭など ※季節によって魚介の種類は異なります。



氷見うどんと海鮮鍋(白エビスープ付)  
10,500円

漁師料理のように豪快な海鮮鍋。富山湾の旬の魚を、獲れたてのうちにお届け。漁師料理のように新鮮で豪快な味を、富山名産氷見うどんと煮込んでお召し上がりください。

■賞味期限/冷蔵2日 クール ○鶏、能登牡蠣、白エビつみれ、イカつみれ、キジエビ、白菜、大根、人参、椎茸、シメジ、水菜、ネギ、ガンモ、里芋、半生氷見うどん220g×2、鍋つゆ500ml×3※ご希望の4日前までご注文をお願いします。



ブリ大根 5,250円

鯽と大根をじっくり煮込んだトロトロな食感をお楽しみください。

■賞味期限/冷蔵30日 クール  
○ブリ頭1コ、ブリ切身1コ、大根2コ、×4パック