



# granchio 蟹

Tutto l'anno!

Tutte le voci di menu includono le tasse

◆かにしゃぶ単品—Shabu-shabu di granchio

Vengono tagliati i granchi freschi e crudi, i più apprezzati

- ◆ Crab shabu-shabu à la carte: 38.000 yen
- ◆ Sashimi di granchio separatamente 38.000 yen
- ◆ Granchio bollito separatamente 38.000 yen
- ◆ Granchio alla griglia a parte: 38.000 yen

# menù del corso

**Corso di granchio (da 2 porzioni) 27.000 yen**



付出し  
お造り(5種)  
茶碗蒸し  
ポイルズワイガニ半身  
カニみそ  
カニクリームロツケ  
かに  
田村うどん  
デザート

conto  
Sashimi (5 tipi)  
Crema pasticcera salata all'uovo  
Granchio di neve mezzo bollito  
miso di granchio  
crema di granchio rockeGranchio  
Tamura Udon  
dolce

**(Utilizzato tutto l'anno per il granchio crudo) (prenotazione obbligatoria)  
Corso di sashimi di granchio (da 2 porzioni) 27.000 yen**



付出し  
かに酢  
お造り(5種)  
活ガニ身  
カニみそ  
カニクリームコロツケ  
茶碗蒸し  
鍋・野菜うどん  
デザート

conto  
di granchio  
Sashimi (5 tipi)  
Polpa di granchio vivamiso di granchio  
miso di granchio  
Crocchetta alla crema di granchio  
Crema pasticcera salata all'uovo  
Pentola calda/Udon di verdure  
dolce

**(Granchio crudo usato tutto l'anno) (Prenotazione obbligatoria)  
Corsi di sashimi di granchio (da 2 porzioni) 27.000 yen**



付出し  
かに酢  
お造り  
茶碗蒸し  
カニクリームコロツケ  
カニみそ  
かに足刺身  
ポイルかに(胸身)  
かに寿司  
デザート

conto  
di granchio  
Sashimi (5 tipi)  
Crema pasticcera salata all'uovo  
Crocchetta alla crema di granchio  
miso di granchio  
Sashimi di gambe di granchio  
Granchio bollito (petto)  
sushi di granchio  
dolce



# menù del corso

Orari di apertura: dalle 17:00 alle 22:30 (chiuso il martedì e il mercoledì), ma aperto nei giorni festivi e nazionali consecutivi

Minimo 2 persone per il corso. "Il prodotto potrebbe differire dalla foto a seconda dell'acquisto."

## Corso Nodoguro ¥ 15.000



付出し	Conto
酢の物	Aceto digranchio
お造り(5点盛り)	Sashimi (5 tipi)
茶碗蒸し	Crema pasticcera salata all'uovo
のどぐろ塩焼き	Nodoguro alla griglia con sale
のどぐろ刺身	Sashimi Nodoguro
田村うどん	Tamura Udon
ぶり団子	gnocco di ricciola
デザート	dolce

## Burishabu è disponibile tutto l'anno



## Corso shabu dalla coda gialla 8.800 yen

付出し	Conto
お造り	Sashimi (5 tipi)
茶碗蒸し	Crema pasticcera salata all'uovo
焼き魚	pesce alla griglia
ぶり団子	gnocco di ricciola
ぶり切り身	verdura
野菜	Tamura Udon
うどん	dolce
デザート	

## Corso di pesce di lusso 10.000 yen



付出し	Conto
かに酢	aceto di granchio
海鮮刺し盛り	Sashimi (5 tipi)
茶碗蒸し	Crema pasticcera salata all'uovo
焼き魚	pesce alla griglia
ぶり団子	gnocco di ricciola
太巻き	sushi dalla coda gialla
田村うどん	Tamura Udon
デザート	dolce

## Corso Umenohashi 7.700 yen



付出し	Conto
お造り	Sashimi (5 tipi)
かに酢	aceto di granchio
茶碗蒸し	Crema pasticcera salata all'uovo
焼魚	pesce alla griglia
ぶり団子	gnocco di ricciola
うどん	Tamura Udon
デザート	dolce

## Corso Tamura 8.800 yen



付出し	Conto
かに酢	Aceto di granchio
お造り	Sashimi (5tipi)
茶碗蒸し	Crema pasticcera salate aii' uovo
焼魚	Pesce alla grislia
治部煮	Jibuni
太巻き	Sushi dalla coda gialla
田村うどん	Tamuraudon
デザート	dolce

## ◆ Articolo singolo Jibuni fatto in casa 1.700 yen (Cucina Kaga)

Prende il nome da Jibuumon Okabe, che era l'ufficiale militare di Hideyoshi Toyotomi, che lo portò dalla Corea. Si chiama jibu jibu perché si ottiene arrostando gli ingredienti. Utilizzando carne di anatra selvatica, Cambiato dalla cucina francese gibier <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B2%BB%...>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B2%BB%...>





**Tutte le voci di menu includono le tasse**

**raccomandazione**



◆ **Nodoguro a basso contenuto di sale**

**Il nome del pesce è Akamutsu, ma vive a 200 metri di profondità e si chiama Nodoguro perché ha la gola nera. La polpa grassa, morbida e dolce è squisita. Puoi mangiare anche le branchie con meno sale.**



◆ **Sashimi Nodoguro ogni 4600yen**

**Il nome del pesce è Akamutsu, ma vive a 200 metri di profondità e si chiama Nodoguro perché ha la gola nera. La polpa grassa, morbida e dolce è squisita. Si sposa bene con la salsa di soia al wasabi.**



Tutte le voci di menu includono le tasse

◆ **Articolo singolo shabu dalla coda gialla 10.000 yen**

\*Udon e verdure +1.000 yen



◆ **Sashimi assortiti 4.600 yen per 2 persone Pieno di pesce fresco**

coda gialla ▪  
Sawara  
polpa di granchio  
gamberi dolci  
guscio di turbante  
Polpo  
Sgombro  
Il contenuto può  
cambiare a seconda  
del giorno





◆ **Sushi dalla coda gialla**

**2000yen**

Il perfetto equilibrio tra alga nori,riso e ricciola



◆ **Sushi di sgombro**

**1700yen**

Poiché è un grosso sgombro grasso, è molto dolce e delizioso.



◆ **Sushi di granchio**

**2,000yen**

Sushi pressato a mano con abbondante granchio



◆ **Rotolo di cetriolo**

**800yen**

Kappa-maki con sottaceti di crusca di riso fatti in casa



◆ **Tamura Mapo Udon**

**(900 yen ciascuno)**



◆ **Tamura Cold Udon**



Questo udon è fatto in casa e non usa conservanti, e si conserva a temperatura ambiente per 3 mesi.

## Tutte le voci di menu includono le tasse

### ◆ Molto popolare! Sashimi di coda gialla **1,800yen**

Un filetto molto oleoso molto grande e buono



### ◆ Molto popolare! polpo all'aglio **900yen**

Molti polpi disponibili in commercio provengono dal Sud Africa, ma questo polpo è un polpo d'acqua domestico vivo. Si sposa bene con la salsa di soia all'aglio



### ◆ Molto popolare! Battere lo sgombro

**900yen**

Questo sgombro è dolce e grasso. Consigliamola salsa all'aglio e ponzu.



### ◆ sashimi di calamari **900yen**

Sashimi di calamaro rosso con zenzero e salsa di soia





# Tutte le voci di menu includono le tasse

## ◆ granchio all'aceto **1,300yen**

Polpa di granchio cruda su wakame e cetriolo. È abbondantemente servito.

raccomandazione



## ◆ Sashimi di granchio singolo elemento **38,000yen**

I granchi vivi vengono tagliati sul posto, il guscio e il miso vengono bolliti e si consiglia l'aceto di granchio e le zampe di granchio sono consigliate con salsa di soia al wasabi.

raccomandazione



## ◆ Granchio bollito separatamente

**38,000yen**



## Tutte le voci di menu includono le tasse

### ◆ Cipolla verde mentaiko fatta in casa

Mentaiko tritato finemente con cipolle verdi, aglio e olio di sesamo **800yen**



### ◆ Tofu Iwanori fatto in casa 600yen

Perché è fatto a mano, odora di alghe.



### ◆ Cetriolo sottaceto fatto in casa 600yen

Fatto in casa, il colore non cambia nemmeno dopo 5 giorni! Sottaceti di crusca di riso sono deliziosi



### ◆ chanja fatta in casa 600yen

"Poiché è fatto in casa, è famoso per la sua dolcezza speziata. Principalmente mescolato e mangiato, il corpo è lo stomaco del merluzzo



### ◆ Kurozukuri 600yen

Una specialità della prefettura di Toyama, inchiostro salato di granchio





## Tutte le voci di menu includono le tasse

- ◆ **Crocchetta alla crema di granchio fatta in casa** **900yen**  
**(Consigliato) Puoi mangiare solo qui**

Usa granchio crudo, quindi ha un gusto molto ricco. Pertanto, non viene applicata alcuna salsa, molto popolare



- ◆ **Gratinato (consigliato)** **1,900yen**

**Solo 5 pasti fatti in casa al giorno!!**

Ci vuole tempo perché è fatto su ordinazione. Vengono aggiunte varie verdure e polpa di granchio e viene aggiunto l'aroma del formaggio. spicca.



- ◆ **Uova di merluzzo alla griglia con salsa** **1,200yen**

La salsa fatta con lo sciroppo di amido fatto in casa è deliziosa. Morbido e grasso



- ◆ **Uovo di anguilla (consigliato)** **900yen**

Anguilla avvolta nell'uovo con salsa di funghi



## Tutte le voci di menu includono le tasse

### ◆ **Loach fritto proveniente dal nostro ristorante** **Deep-fried loach originated from our sho** **900yen**

Il loach vivo viene fritto con farina di frumento e cosparso di ichimi e sale condito. Originato dal nostro negozio!

Loach kabayaki è una tradizione cristiana del periodo Edo. realizzato dai missionari



### ◆ **gambero bianco fritto (consigliato)** **900yen**

Il gambero bianco, specialità di Toyama, è molto profumato quando viene fritto. L'aroma dei gamberi si sposa bene con la birra.



**Limitato a 10 pezzi al giorno Provenienti dal nostro negozio consigliato!**

### ◆ **Gnocco di ricciola (consigliato)** **600yen**

Ricciola frita con cipolla e zenzero Cambia al gusto di shumai ed è molto popolare!



### ◆ **Ostriche fritte** **800yen**

olto succoso. per favore con salsa





◆ Sashimi di turbante **1200yen**

**Conchiglie fresche di turbante di Noto**

◆ Grande sashimi **1200 yen**

Bai è distribuito nel Mar del Giappone, a una profondità compresa tra 200 e 500 m. È notturno e si nasconde nella sabbia e nel fango durante il giorno e diventa attivo dopo il tramonto. Si crede che la stagione riproduttiva va da maggio a giugno.



◆ Cucina Kaga con Hasumushi fatto in casa

**900 yen**



◆ Miso di aceto di calamari lucciola **800 yen**

Da aprile a maggio diventa grande e il miso è delizioso. Quando il calamaro lucciola inizia a deporre le uova, la femmina arriva in acqua e depone le uova. (Limitato da febbraio a maggio)



◆ Sashimi di gamberi dolci

**1.000 yen**

Gamberi molto dolci



Tutte le voci di menu includono le tasse

◆ **Piatto di aceto Mozuku 600 yen**

La gola rinfrescante va bene con il sake



◆ **Caviale**

**3,000円**

caviale giapponese



◆ **Osugimeshi (chanjameshi)**

La piccantezza morbida fatta  
in casa è deliziosa

**1500円**



◆ **cartilagine di prugna**

**600円**



◆ **miso di granchio**

**1200円**

Miso di granchio delle nevi





## Tutte le voci di menu includono le tasse

### ◆ Senape saltate in padella

Senape fatta in casa tritata, togliere il sale, saltata in padella con olio di sesamo e cosparsa di senape al peperoncino.

**600yen**



### ◆ insalata di granchio

Granchio crudo e molta verdura fresca

**1500yen**



### ◆ Chawanmushi ai frutti di mare (con granchio)

**900yen**

Spicca il profumo di mitsuba e fungo shiitake, al posto del ginkgometto le vongole



### ◆ Karasumi (ovario di muggine)

È fragrante quando viene grigliato, quindi si sposa bene con il sake giapponese.

**3000yen**



### ◆ chicchi di t è

**600yen**

Ha un odore fragrante e chicchi di t è



# Piatto di carne

Tutte le voci di menu includono le tasse

Molto popolare! Filetto di manzo Wagyu domestico Premium

A5

200 g 12.000 yen



A causa della carenza di manzo Wagyu A5, anche i ristoranti specializzati in bistecche Carne che non entra Morbidissimo, delizioso grasso leggermente con le bacchette

## ◆ Prosciutto mimetico morbido fatto in casa

1,700yen

Limone, sale e pepe lac vanno insieme

Pollo fritto

900yen

molto profumato e morbido





## Negozio di udon Tamura in vendita!

- ◆ Udon sviluppato dal nostro negozio. Queste tagliatelle sono tagliatelle crude, ma si conservano a lungo a temperatura ambiente. Queste tagliatelle sono tagliatelle crude, ma si conservano a lungo a temperatura ambiente.



**Vendiamo anche in negozio!  
Gli udon di Tamura sono  
venduti solo nel nostro  
negozio! (Per i dettagli,  
vedere la home page)**

**1 scatola da 10 sacchetti con zuppa: 5.400**

**\*1 sacchetto (con zuppa per 2) 540 yen (tasse incluse)**