



(menú español)

Cangrejo

かんぐりほー

◆Shabu-shabu de cangrejo

しゃぶしゃぶでかんぐれっほー

Cangrejo vivo disponible todo el año, i se requiere reserva!

Se cortan cangrejos frescos y crudos, los más populares

◆Shabu-shabu de cangrejo a la carta 38.000 yenes

しゃぶしゃぶでかんぐれほーあらかた

◆Sashimi de cangrejo por separado 38,000 yenes

さしみでかんぐれほーぽるしえぱらーど

◆ Cangrejo hervido por separado 38,000 yenes

かんぐれほえるびーどぽるしえぱらーど

◆ Cangrejo a la parrilla por separado: 38,000 yenes

かんぐれほあらぱりーじゃぽるしえぱらーど

menù del corso めにゅーでこるそー

Plato de cangrejo hervido (a partir de 2 raciones) 27.000 yens



付出し	factura
お造り(5種)	5 piezas de sashimi
茶碗蒸し	Flan de huevo salado
ポイルズワイガニ半身	medio cangrejo
カニみそ	croqueta de crema de cangrejo
カニクリームロッケ	sushi de cangrejo
かにすし	Tamura Udon
田村うどん	Postreぽーすとれ
デザート	

Curso de shabu-shabu de cangrejo (a partir de 2 raciones) 27,000yens



付出し	factura
かに酢	vinagre de cangrejoびなぐれでかంగりほー
お造り(5種)	5 piezas de sashimi
活ガニ身	carne de cangrejo vivaかるめでかంగりほびは
カニみそ	miso de cangrejo
カニクリーム	croqueta de crema de cangrejo
コロッケ	Flan de huevo saladoふあらんでぼえぼさらだ
茶碗蒸し	verdura・Udonべるどーら・うどん
鍋・野菜うどん	Postreぽーすとれ
デザート	

Plato de sashimi de cangrejo (a partir de 2 raciones) 27.000yens



付出し	factura
かに酢	vinagre de cangrejoびなぐれでかంగりほー
お造り	5 piezas de sashimi
茶碗蒸し	Flan de huevo saladoふあらんでぼえぼさらだ
カニクリーム	croqueta de crema de cangrejo
コロッケ	miso de cangrejo
カニみそ	sashimi de pierna de cangrejo
かに足刺身	Cangrejo hervido (pechuga)
ポイルかに	sushi de cangrejo
デザート	Postreぽーすとれ

menú del curso

Horario comercial: de 17:00 a 22:30 (cerrado los martes y miércoles), pero abierto los festivos consecutivos y festivos nacionales

M í nimo 2 personas para el curso. "El producto puede diferir de la foto dependiendo de la compra."

Curso de Nodoguro **15,000yenes**



NodoguroCourse

付出し	Factura
酢の物	Vinagre de Cangrejo
お造り(5点盛り)	Sashimi (5 puntos)
茶碗蒸し	Flan de huevo salado
のどぐろ塩焼き	Nodoguro a la parrilla con sal
のどぐろ刺身	Sashimi de Nodoguro
田村うどん	Tamura Udon
ぶり団子	bola de masa de cola amarilla
デザート	Postre

Curso de shabu cola amarilla **8.800yenes**



Yellowtail Shabu course

付出し	Factura
お造り	Sashimi (5 puntos)
茶碗蒸し	Flan de huevo salado
焼き魚	Pescado asado
ぶり団子	bola de masa de cola amarilla
ぶり切り身	Filete de cola amarilla
野菜・うどん	Verduras/udón
デザート	Postre

Curso de mariscos de lujo **10,000 yenes**



Luxury seafood course

付出し	Factura
かに酢	vinagre de cangrejo
海鮮刺し盛り	Sashimi variado de mariscos
茶碗蒸し	Flan de huevo salado
焼魚	pescado asado
ぶり団子	bola de masa de cola amarilla
太巻き	Sushi de cola amarilla 3
田村うどん	Tamura Udon
デザート	postre

Curso Umenohashi 7.700 yenes



付出し
お造り
かに酢
茶碗蒸し
焼魚
ぶり団子
うどん
デザート

Factura
Sashimi (5 Especies)
Vinagre de Cangurejo
Flan de huevo salado
Pescado asado
bola de masa de cola amarilla
Tamura udon
postre



Curso Tamura 8.800 yenes

付出し
かに酢
お造り
茶碗蒸し
焼魚
治部煮
太巻き
田村うどん
デザート

Factura
Vinagre de Cangurejo
Sashimi (5 Especies)
Flan de huevo salado
Pescado asado
jibuni
sushi de cola amarilla
Tamura udon
Postre ぽーすとれ

◆ Jibuni casero Art í culo individual 1700 yenes (Cocina Kaga)

Lleva el nombre de Jibueemon Okabe, que era el oficial militar de Hideyoshi Toyotomi, lo traje de Corea.

Se llama jibu jibu porque se elabora asando los ingredientes. Mediante el uso de carne de pato salvaje Cambiado de la cocina francesa gibier

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



◆ **Nodoguro a la parrilla con sal 4600yen**



El nombre del pez es Akamatsu, pero vive a una profundidad de 200 metros y se llama Nodoguro porque tiene la garganta negra. La carne grasosa, suave y dulce es exquisita. Puedes comer hasta las branquias con menos sal.



◆ **Sashimi Nodoguro 4600yen**

El nombre del pez es Akamatsu, pero vive a una profundidad de 200 metros y se llama Nodoguro porque tiene la garganta negra. La carne grasosa, suave y dulce es exquisita. Va bien con salsa de soja wasabi.

メニューはすべて税込みです

◆ **ぶりしゃぶ単品 10,000yens**

※うどん・野菜+1,000yens



◆ **刺身盛り合わせ 2人前 4,600yens 新鮮な魚がいっぱい**

ブリ・さわら・さざえ
生たこ・甘えび
カニ身・トロサバなど
仕入れによって変わります。



◆ブリ太巻き(おすすめ) 2,000yens ◆大トロサバ寿司 1,700yens

海苔の香り、米、鰯が最高のバランス



◆蟹寿司(おすすめ)2,000yens

蟹をたっぷり使った手押し寿司



◆ぬか漬けかっぱ巻き800yens

自家製ぬか漬のかっぱ巻きです



◆田村マーボーうどん (900yen)



◆田村冷やしうどん



メニューはすべて税込みです

◆大人気！ブリの刺身 1,800yens

とても油ののったぶりの切り身は
とても大きくてうまい



◆大人気！タコにんにく 900yens

市販のタコは南アフリカ産が多いのですが、
このタコは生きていたる国産の水ダコ
です。ニンニク醤油が合います



◆大人気！トロサバたたき 900yens

このトロサバは身が甘く脂がのっています。
ニンニク・ポン酢がおすすめです



◆イカ刺身 900yens

赤イカの刺身に大葉を刻だショウガと醤油



メニューはすべて税込みです

◆蟹の酢の物

1,300yens

わかめとキュウリの上に生のカニ身を
ふんだんに盛っております



オススメ

◆かに刺身単品

38,000yens

生きたカニをその場でさばき、甲羅と味噌は茹でて
カニ酢で、カニ足はわさび醤油がおすすめ



オススメ

◆ゆでかに単品

38,000yens



◆焼きズワイ蟹単品

38000yens

メニューはすべて税込みです

◆自家製・ネギ明太子

800yens

刻んだ明太子にネギとニンニク・ごま油が絶品



◆自家製・岩ノリ豆腐

600yens

手造りなので海苔の香りがいい



◆自家製きゅうりぬか漬 600yens

自家製、5日たっても色が変わらない
ぬか漬はおいしい



◆自家製チャンジャ

600yens

自家製なのでまろやかな辛さが人気“チャンジャ”は和製韓国語で本当は“チャンラン”といい、大根を細く千切りして混ぜて食べるのが主流、身は鱈の胃袋



◆くろづくり

600yens

Squid ink
富山県の名産、塩辛いかの墨の塩辛



メニューはすべて税込みです

◆**自家製蟹クリームコロッケ** 900yens
(おすすめ)ここでしか食べられません
中国一蟹肉奶油可楽餅しえろうないようくるーぴん

生のカニを使っているのでとても濃厚な味
そのためソースはかけません、大人気



◆**グラタン(おすすめ)** 中国一焗ーじーい
ここでしか食べられません 1,900yens

自家製1日5食限定!!

注文されてから作るので時間がかかります。
色々な野菜やカニ身を入れ、チーズの香りが
引き立ちます。



◆**ぎんだらタレ焼き** 1,200yens

自家製の、水あめを使ったタレがうまい
身が柔らかく、脂がのっています



◆**うまぎ巻(おすすめ)** 900yens

うなぎを卵で巻きあんかけ



メニューはすべて税込みです

◆当店発祥どじょうから揚げ 900yens

当店が発祥です。生きたドジョウを小麦粉をかけ揚げし一味と味しおをまぶしたもの。当店発祥！
ドジョウかば焼きは江戸時代のキリスト教の宣教師がつくったもの



◆白エビのから揚げ(おすすめ) 900yens

富山名産の白エビは揚げるととても香ばしいです。
エビの香りがビールに合います。



1日10個限定おすすめ当店発祥！

◆ブリ団子(おすすめ) 600yens

鰯の身と玉ねぎしょうがを入れて揚げたもの
シュウマイの味に変わり、大人気！



◆カキフライ中国一炸牡蠣一チャーもうりー 800yens

とてもジューシーです。ソースでどうぞ
It's very juicy. Please with sauce



◆サザエの刺身

1,200yens

地元、能登産の新鮮なサザエです



◆バイガイ刺身

1200yens

バイは日本海に分布し、水深200~500m



◆自家製はすむし 加賀料理 900yens



◆ホタルイカ酢味噌

800yens

4月から5月が大きくなり味噌もうまいです
ホタルイカは産卵が始まると雌が水上に来て産卵します
(2月~5月限定)



◆甘エビ刺身

1200yens

とても甘みのあるエビです



メニューはすべて税込みです

◆もずく酢の物

600yens

さっぱりしたのど越しがお酒に合います



◆キャビア (Caviar)

チョウザメの卵国産

3,000yens

◆おすぎめし(チャンジャライス)

自家製チャンジャはまろやかな辛さ

1500yens



◆うめ軟骨(plum cartilage)

600yens



◆ズワイガニ味噌

自家製ズワイガニの味噌です

1200yens

メニューはすべて税込みです

◆高菜炒め 中国一清炒芥菜一ちんちゃおちえたい
自家製・高菜を刻み塩分を抜きごま油で炒め唐
からしをまぶしたの **600yens**

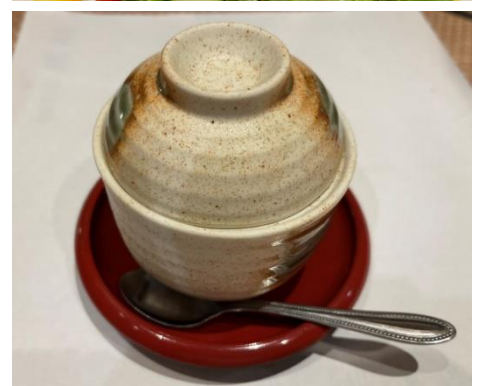


◆カニサラダ 中国一螃蟹沙拉一はんしえしゃーら
生のカニとたっぷり新鮮な野菜です **1500yens**



◆漬物盛り合わせ

きゅうりぬかずけ、大根朝漬け **600yens**



◆海鮮茶碗蒸し(蟹入り) **900yens**
三つ葉と椎茸の香りが立ち、銀杏の代わりに
あまぐりを入れております

◆きんぴらごぼう **600yens**
ごま油と、一味が酒に合う



◆茶豆 **600yens**
香ばしい、茶豆の香りがします



Plato de carne

Todos los elementos del menú incluyen impuestos.

¡Muy popular! El mejor filete de res Wagyu doméstico A5

200 g 12000 yenes



◆ Jamón como suave casero

じゃもんかもすあべかせろ

Mezclado con limón, sal y pimienta negra

900yens

1,700yens

**Pollo frito ぼーじょふりっと
muy fragante y suave**



Pedido por correo Tamura udon! (Se mantendrá durante 3 meses a temperatura ambiente) .



¡También estamos vendiendo en la tienda! Tamura udon se vende solo en nuestra tienda! (Para más detalles, consulte la página de inicio)

10 bolsas por caja, con sopa 5,400yens
*** 1 bolsa (consopa para 2 personas) 540yens**