



Menu (fran ç ais)

Toute l'ann é e!

Tous les é l é ments du menu incluent les taxes

◆ **uArticle unique de crae**

Les crabes frais et crus sont coupés, les plus populaires

- ◆ **Crabe shabu-shabu à la carte 38 000 yens**
- ◆ **Sashimi de crabe s é par é ment 38 000 yens**
- ◆ **Crabe bouilli s é par é ment 38 000 yens**
- ◆ **Crabe bouilli s é par é ment 38 000 yens**

Crabe cru utilisé toute l'année (réservation obligatoire)

Cours de sashimi de crabe (à partir de 2 portions)

cours de crabe bouilli 27 000 yens こーでかぶりー



付出	Facture
お造り(5種)	vinaigre de crabe
茶碗蒸し	Sashimis (5 types)
ポイルズワイガニ半身	Chair de crabe vivant
カニみそ	miso au crabe
カニクリームロッケ	Croquette de crème de crabe
かにずし	sushis au crabe
田村冷やしうどん	Tamura Cold Udon
デザート	dessert

Crabe cru utilisé toute l'année (réservation obligatoire)

Cours de sashimi de crabe (à partir de 2 portions)

cours de crabe shabu 27 000 yens



付出し	Facture
かに酢	vinaigre de crabe
お造り(5種)	Sashimis (5 types)
活ガニ身	Chair de crabe vivant
カニみそ	miso au crabe
カニクリームコロッケ	Croquette de crème de crabe
茶碗蒸し	Crème aux œufs salée
鍋・野菜うどん	Fondue/Udon aux légumes
デザート	dessert

Crabe cru utilisé toute l'année (réservation obligatoire)

Cours de sashimi de crabe (à partir de 2 portions) 27 000 yens

cours de sashimi de crabe 27 000 yens



付出し	Facture
かに酢	vinaigre de crabe
お造り	Sashimis (5 types)
茶碗蒸し	Crème aux œufs salée
カニクリームコロッケ	Croquette de crème de crabe
カニみそ	miso au crabe
かに足刺身	Sashimi de patte de crabe
ポイルかに(胸身)	Crabe bouilli (poitrine)
かにずし	sushis au crabe
デザート	dessert

menu du cours

Heures d'ouverture - 17h00 à 22h30 (fermé les mardis et mercredis),
mais ouvert les jours fériés consécutifs et les jours fériés

Minimum de 2 personnes pour le cours. "Le produit peut différer de la photo selon l'achat"

Tous les menus incluent les taxes

Parcours Nodoguro 15,000yens



付出し
かに酢
お造り(5点盛り)
茶碗蒸し
のどぐろ塩焼き
のどぐろ刺身
田村うどん
ぶり団子
デザート

Facture
vinaigre de crabe
Sashimis (5 types)
Crème aux œufs salée
Nodoguro grillé au sel
Nodoguro sashimi
Tamura Udon
boulette de sériole
dessert

Cours de shabu à queue jaune 8,800 yens



付出し
お造り
茶碗蒸し
焼き魚
ぶり団子
ぶり切り身
鍋野菜
うどん
デザート

Facture
Sashimis (5 types)
Crème aux œufs salée
poisson grillé
boulette de sériole
filet de sériole
légumes en pot
Tamura Udon
dessert

Cours de fruits de mer de luxe 10,000yens



付出し
かに酢
海鮮刺し盛り
茶碗蒸し
焼魚
ぶり団子
太巻き
田村うどん
デザート

Facture
vinaigre de crabe
Assortiment de sashimi de fruits de mer
Crème aux œufs salée
poisson grillé
boulette de sériole
Sushis à queue jaune
Tamura Udon
dessert

梅の橋コース 7,700yen



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

Facture
Sashimis (5 types)
vinaigre de crabe
Crème aux œufs salée
poisson grillé
boulette de sériole
Tamura Udon
dessert



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

田村コース 8,800yen

Facture
vinaigre de crabe
Sashimis (5 types)
Crème aux œufs salée
poisson grillé
Jibuni
sushis à queue jaune
Tamura Udon
dessert

Article unique Jibuni fait maison 1,700yens (Cuisine Kaga)

Il a été nommé d'après Jibuuemon Okabe, qui était l'officier militaire de Hideyoshi Toyotomi, l'a apporté de Corée. Il s'appelle jibu jibu car il est fabriqué en torrifiant les ingrédients. En utilisant de la viande de canard sauvage, Changé de la cuisine française gibier <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B2%BB%...>



Tous les éléments du menu incluent les taxes

À la carte



◆ **Nodoguro grillé à faible teneur en sel 4600yens**

Le poisson s'appelle Akamutsu, mais il vit à 200 mètres de profondeur et s'appelle Nodoguro car il a la gorge noire. La chair grasse, douce et sucrée est exquise. Vous pouvez manger même les branchies avec moins de sel.



◆ **Nodoguro sashimi 4600yens**

Le poisson s'appelle Akamutsu, mais il vit à 200 mètres de profondeur et s'appelle Nodoguro car il a la gorge noire. La chair grasse, douce et sucrée est exquise. Se marie bien avec la sauce soja au wasabi..

Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ Shabu à queue jaune **10000 yens**

✂ Udon et légumes + **1 000 yens**



◆ Assortiment de sashimi **4 600 yens** pour 2, beaucoup de poisson frais

**Maquereau,
coquille de turban,
maquereau espagnol
Poulpe et crevettes douces
Chair de crabe, maquereau
Tel Varie selon le stock**



◆ sushis à queue jaune

Nori, riz et s é ri ole sont
l' é quilibre parfait **2,000yens**



◆ sushis de maquereau

1,700yens

Parce que c'est un gros maquereau gras,
il est très sucré et délicieux.



◆ sushis au crabe

2,000yens

Sushi press é à la main avec beaucoup
de crabe



◆ Rouleau de concombre

800yens

Kappa-maki aux cornichons de son
de riz maison



◆ Tamura Mapo Udon (900 yens chacun) Tamura Cold Udon



Cet udon est fait maison et n'utilise pas de conservateurs et peut être
conservé à température ambiante pendant 3 mois.

Les souvenirs coûtent 540 yens par sac pour 2 personnes.

Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ Sashimi à queue jaunes **1,800yens**

Un filet très grastrès grand et bon



◆ ail de poulpe **900yens**

De nombreuses pieuvres disponibles dans le commerce proviennent d'Afrique du Sud, mais cette pieuvre est une pieuvre d'eau domestique vivante. Se marie bien avec la sauce soja à l'ail



◆ D é nigrement du maquereau **900yens**

Ce maquereau est doux et gras. Nous recommandons la sauce à l'ail et au ponzu.



◆ sashimi de calmar **900yens**

Sashimi de calmar rouge au gingembre et sauce soja



Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ crabe vinaigré

1,300yens

Chair de crabe crue sur wakame et concombre est abondamment servi



recommandation

◆ Sashimi de crabe article unique

38,000yens

Les crabes vivants sont coupés sur place, la carapace et le miso sont bouillis et le vinaigre de crabe est recommandé, et les pattes de crabe sont recommandées avec de la sauce soja au wasabi.



recommandation

◆ Crabe bouilli séparément

38,000yens



Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ Mentaiko maison aux oignons verts

800yens

Mentaiko finement haché avec oignons verts, ail et huile de sésame



◆ Tofu Iwanori maisonss 600yens

Parce qu'il est fait à la main, il sent les algues.

◆ Concombre mariné maison

600yens



◆ cornichons maison



◆ Chanja maison

600yens

"Parce qu'il est fait maison, il est apprécié pour son piquant doux. Principalement mélangé et mangé, le corps est l'estomac de la morue



◆ Kurozukuri

600yens

Une spécialité de la préfecture de Toyama, l'encre de crabe salée et salée



Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ **Croquette maison à la crème de crabe** **900yens**

(Recommandé) Vous ne pouvez manger qu'ici

Il utilise du crabe cru, il a donc un goût très riche. Par conséquent, aucune sauce n'est appliquée, très populaire



◆ **Gratin (recommandé) uniquement disponible ici** **1,900yens**

Seulement 5 repas maison par jour !!

Cela prend du temps car c'est fait Sur commande. Au lieu d'utiliser des macaronis, vous pouvez ajouter divers légumes et de la chair de crabe pour faire ressortir l'arôme du fromage.



◆ **Oeufs de cabillaud grillés avec sauce**

1,200yens

Homemade, delicious sauce using starch syrup
Soft and greasy



◆ **Umagimaki (recommandé) 900yens**

Ankake à l'anguille enrobée d'oeuf



Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ **Loche frite** Originaire de notre magasin!

Loche frite provenant de notre restaurant

Notre magasin est le lieu de naissance.

La loche vivante est frite avec de la farine de blé et saupoudrée d'ichimi et de sel assaisonné. Originaire de notre magasin!

Loach kabayaki est une tradition chrétienne de la période Edo. fait par les missionnaires

900yens



◆ **Crevettes blanches frites**

(recommandé)

900yens

Les crevettes blanches de spécialité de Toyama sont très parfumées lorsqu'elles sont frites. L'arôme de crevettes se marie bien avec la bière.



Limité à 10 pièces par jour. Provenant de notre magasin recommandé!

◆ **Boulette de sérieole**

(recommandé)

600yens

Sérieole frite avec oignon et gingembre change au goût du shumai et est très populaire!



◆ **Huîtres frites**

800yens

Sauce très juteuse et délicieuse



◆ Sashimi coquillage turban

1,200yens

地元、能登産の新鮮なサザエです



◆ Sashimi de grand gars

1200yens

バイは日本海に分布し、水深200~500m
夜行性で日中は砂泥の中に身を潜め、暗くなってから活動
すると考えられている。産卵期は5月~6月頃とみられる。



◆ Cuisine maison Hasumushi Kaga

900 yens

Baigai est doux et délicieux



◆ Miso au vinaigre de calamar luciole

800yens

D'avril à mai, il grossit et le miso est
délicieux. Lorsque le calamar luciole
commence à frayer,
la femelle vient à l'eau et pond des œufs.
(Limité de février à mai)



◆ sashimi de crevettes sucrées

Crevettes très sucrées 1200yens



Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ **mozuku vinaigré** 600yens

La gorge rafrâchissante va bien avec le saké



◆ **Caviar**
produit localement à partir d'œufs d'esturgeon

3,000yens



◆ **Osugimeshi (riz chanja)**
Changja fait maison à un léger piquant

1500yens



◆ **cartilage de prune**
L'acidité et le croquant de la prune sont les meilleurs

600yens



◆ **miso au crabe des neiges** 1200yens
Miso de crabe des neiges maison



Tous les éléments du menu incluent les taxes

◆ Feuilles de moutarde sautées

Moutarde à la moutarde maison hachée, retirer le sel, sauté dans l'huile de sésame et saupoudré de moutarde au piment.

600yen



◆ Salade de crabe

Crabe cru et beaucoup de légumes frais

1500yens



◆ Chawanmushi aux fruits de mer (avec crabe)

900yens

Le parfum du mitsuba et du champignon shiitake se démarque, au lieu du ginkgoje mets des palourdesje mets des palourdesmis des palourdes



◆ Karasumi (ovaire de mullet) 3000yens

Se marie bien avec le saké japonais



◆ grains de thé 600yens

Ça sent parfumé et les grains de thé



Plat de viande

Très populaire! Filet de Boeuf Wagyu Domestique Premium
A5 200g 12000yens



En raison de la pénurie de bœuf Wagyu A5, même les restaurants de spécialités de steak Une viande qui n'entre pas. Elle est très tendre et possède un gras délicieux que vous pouvez facilement couper avec des baguettes.

◆ Jambon camo doux fait maison
1,700yens

Mélangé avec du citron, du sel et du poivre noir poulet frit doux 900yens

très parfumé et doux



Vente par correspondance Tamura udon!
(Bien qu'il s'agisse de nouilles crues, elles dureront 3 mois à température ambiante.)



Nous vendons aussi au magasin! Tamura udon est vendu uniquement dans notre magasin ! (Pour plus de détails, voir la page d'accueil)

10 sachets par carton, avec soupe : 5 400 yens
***1 sachet (avec soupe pour 2 personnes) 540 yens**