

魚のレストラン 番屋亭

お食事メニュー



ひみ どん
氷見きときと丼
3,500円

(税込)

海鮮丼(氷見産コシヒカリ)、小鉢、
大漁汁(魚介の味噌汁)、香の物
※『きときと』は富山弁で『新鮮』の意。
7種のきときと鮮魚にイクラを乗せた丼です。



せんどう ごせん
船頭御膳
2,200円

(税込)

刺身、天ぷら、焼物、小鉢、ご飯(氷見産コシヒカリ)、
大漁汁(魚介の味噌汁)、香の物



あみもと ごせん
網元御膳
2,800円

(税込)

刺身、天ぷら、焼物、小鉢2品、ご飯(氷見産コシヒカリ)、
大漁汁(魚介の味噌汁)、香の物



からしま ごせん
唐島御膳
3,600円

(税込)

刺身、小鉢、ご飯(氷見産コシヒカリ)、
大漁汁(魚介の味噌汁)、香の物、
※白海老を含めた8種の刺身を氷見の唐島のように盛り付けました。



ひみ さんまい ごせん
氷見三味御膳
6,000円

(税込)

刺身、富山県産牛陶板焼、氷見うどん、3種盛り、天ぷら、
煮物、ご飯(氷見産コシヒカリ)、大漁汁(魚介の味噌汁)、
香の物、デザート

※1名様からご予約承ります。※人数の変更は利用前日までにご連絡ください。
※10名様から夜宴会承ります。飲み放題90分2,500円・120分3,000円(夜宴会のみ)
※旬の食材のため、季節により料理内容、器等が異なる場合がございます。

お飲み物

- ビール…中ビン(キリンラガー・アサヒスーパードライ) 800円(税込)
- 日本酒…熱燗1合(曙) 500円(税込) / 冷酒(立山) 750円(税込)
- ノンアルコールビール…小ビン 500円(税込)
- ソフトドリンク…(ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース) 各350円(税込)

氷見の魚が美味しい4つの理由

1

富山湾は「天然のいけす」

富山湾は、大陸棚から一気に湾底まで落ち込む海底谷（かいていこく：氷見ではフケと呼ばれる）があり、その付近は栄養が豊富なためプランクトンや海藻が育ちます。また、対馬暖流の一部が入り込む一方で富山湾には水温が1～2℃の深層水があり、暖流系と冷水系の両方の生物が生息できます。富山湾は地形、潮の流れ、環境など好条件の漁場なのです。

2

定置網漁法

定置網漁法は、400年以上の歴史が積み重ねられた伝統的な漁法で、富山湾の海底谷の崖の部分に仕掛けられています。4つの部分で構成され、魚へのストレスを最小限にして水揚げができます。氷見はほかに八艘張、刺網を行っています。2021年2月19日「氷見の持続可能な定置網漁業」が日本農業遺産に認定されました。



氷見の
定置網

日本農業遺産

3

「氷」を使って活けメ

漁師は漁船に大漁に氷をつみ、水揚げした魚を船の中の氷水に入れて活けメにします。また、魚市場で魚を競るときに使う箱の中にも氷をふんだんに使い、競り落としたあとにも仲介人は多くの氷を入れて出荷します。魚は鮮度が命。氷見の魚はこの氷によってさらに身の鮮度を保たせるのです。

4

漁場の近さ

氷見の沿岸に7つの漁港があり、それぞれから約10～20分のところに定置網がしかけられています。漁場が近い＝新鮮なうちに早く魚市場に運ぶことができます。

富山湾を望む最高のロケーション



2階席は『世界で最も美しい湾クラブ』に加盟の富山湾を望むお食事処。気象条件が良ければ富山湾越しの立山連峰を眺めながら、氷見の海の幸・里山の幸を堪能できます。

1階席、2階席のご予約が可能です。

ばんや朝定食

1,500円（税込）

8：00～9：00

※事前にお問い合わせください



お申し込み・お問い合わせ

氷見まちづくり株式会社

TEL：0766-72-3400 FAX：0766-72-3404

〒935-0004 富山県氷見市北大町25-5

ホームページ <http://himi-banya.jp>

最大176名収容

客席 / 1階64席

2階112席