

富山駅

電鉄富山駅・エスタ前

地鉄ビル前

新富町

セントラムで行く 富山の寿司



Toyama Sushi — Travel by Centram

電
気
ビ
ル
前

桜
橋

県
庁
前

丸
の
内

国
際
会
議
場
前

大
手
モ
ー
ル

荒
町

中
町
(西町北)

グランドプラザ前

電車でぐるり、寿司めぐ

富山の街中を走る「セントラム」の沿線には、

美味しい寿司屋がいっぱい。

ちょっと乗って、ちょっと歩くだけ。

富山湾の新鮮なネタと美味しいお米の、

絶妙な組み合わせを存分に楽しめます。

路面電車に乗って寿司屋をめぐるなんて、

富山ならではの楽しみ方かもしれませんね。



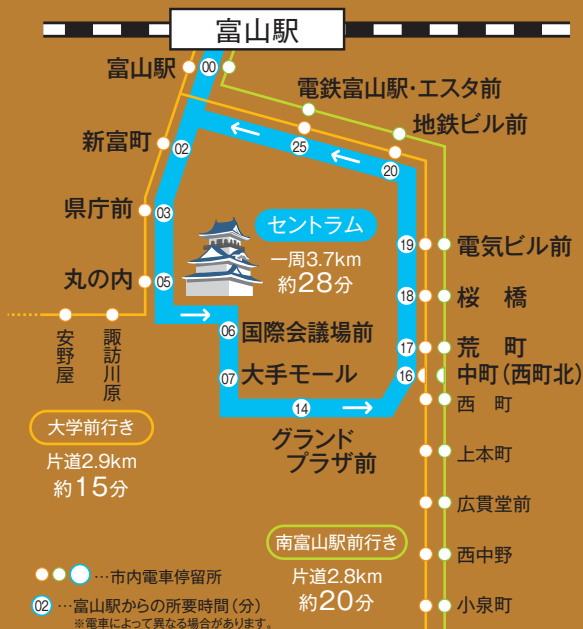
セントラムは
シックな3色。



市内電車
(レトロ電車)



市内電車環状線路線図



り。



セントラム (市内電車環状線)

富山駅と富山市中心市街地を巡回する市内電車環状線。セントラムの愛称で親しまれ、富山駅から富山市中心部を一周約28分でめぐることができます。ホワイト・シルバー・ブラック3種類の車両は、先進的、現代的なデザインが採用され、低床で乗りやすく、大きな窓からは雄大な立山連峰や富山城址など、富山ならではの街並みを楽しむことができます。

■運賃 大人200円
小人100円(未就学児は無料)

■運行時間 9:00~19:30は約14分間隔運行
そのほかの時間帯は28分間隔運行
(富山駅 始発6:20 終電22:26)

富山市の市内電車

市内電車(路面電車)には、中心市街地を回る環状線の他、富山大学や富山地方鉄道南富山駅を結ぶルートがあり、市民の足として活躍しています。「セントラム」のような最新型の低床車両、そして水戸岡 鋭治 氏デザインのレトロ電車も運行しています。

本書のデータの見方

00

…通し番号
(地図とリンクします)

カード使用可

…クレジットカードが
使用できる

ENGLISH

…英語のメニューがある

☎ …電話番号

所 …所在地

営 …営業時間

休 …休業日

P …駐車場の有無

席 …座席数

Y …予算の目安

アクセス

…最寄りの「セントラム停留所」からの所要時間
※図～図は市内電車「南富山駅前行の停留所」からの
所要時間も併記してあります。

MAP

…地図の掲載位置(P11・12)



…パンフレット提示または事前予約にて特典が付くお店
※事前予約特典をご希望の方は、パンフレットを見て電話した
旨を伝えてください。
※特典の有効期間は2019年7月～2020年6月末まで。

- 金額の表記は、基本的に税別表記です。一部、税込の金額には(税込)と表記しています。
- 休業日の「年末年始」に関しては、具体的な月日を表記していません。各店舗にお問合せください。
- お寿司のネタは、季節や市場の都合によって変わる場合があります。

1

四季折々の、活きの良さを。

廻る富山湾すし玉富山駅店

まわるとやまわんすしたまとやまえきてん



朝捕れ地物盛り (1,500円)

日本海の荒波で育まれた新鮮な魚貝を富山湾、氷見、金沢港、能登より直送。水揚げされたばかりの活きのいいネタを、安心価格で提供している。季節ごとの旬の味わいを楽しもう。

DATA

ENGLISH

☎076-471-8127 www.sushitama.com/

所 富山市明輪町1-220 (とやマルシェ内)

営業 11:00~21:30 (LO21:00)

年中無休 (元日休み・臨時休業あり)

席 38席 (カウンター18、テーブル20) ※全席禁煙

¥昼1,000~、夜1,500~ P 無

ソフトドリンク
サービス
(ドリンクバー)
(1グループ4名まで)

アクセス 「富山駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP A-1

2

女性も入りやすい、気軽な回転寿司。

廻転とやま鮨富山駅前店

かいてんとやますしとやまえきてん



上にぎりランチ (1,780円)

毎朝、地元の漁港へ出向き、朝とれの鮮魚を中心に、旬の美味しさを手頃な価格で提供。県内全18種の地酒とともに堪能できる。富山駅に近い回転寿司なので、女性の一人客が多いのも特徴。気軽に立ち寄れる雰囲気がある。

DATA

ENGLISH

カード使用可

☎076-431-5448 toyama-kitokito.co.jp

所 富山市桜町1-4-9

営業 11:30~21:00 (LO20:45)

休 第1・3水曜

席 27席 (カウンター15、テーブル12) ※全席禁煙

¥昼1,200~、夜2,000~ P 無

生ビール、
ハイボール
1杯半額

アクセス 「電鉄富山駅・エスタ前」下車 ▶ 徒歩1分

MAP B-1

3

妥協を許さず、つねに美味を提供。

炙庵とやま鮨

あぶりあんとなますし



毎朝市場に赴き、確かな目利きで旬の鮮魚を厳選して使用。自信作といえる鮨をはじめ、刺身や自家製昆布締め、炙り焼きなどの一品料理も豊富に揃う。地酒や焼酎、ワインなど選りすぐりの美酒とともに堪能したい。

DATA

ENGLISH

カード使用可

☎076-432-8780 aburian-toyamasushi.gorp.jp/

所 富山市桜町1-3-39 ダイワロイネットホテル富山駅前内1階

営業 17:00~23:30 (LO23:00)

年中無休

席 132席 (カウンター12、テーブル120) ※全席禁煙

¥4,000~ P 無

アクセス 「電鉄富山駅・エスタ前」下車 ▶ 徒歩1分

MAP A-1

4

職人の確かな目に任せたい。

すし琉之輔

すしりゅうのすけ



富山駅から徒歩3分。職人おすすめのネタを使った握りをはじめ、新鮮な魚を生かした刺身、西京焼、煮穴子などを日本酒とともに堪能できる。落ち着いた雰囲気の内にはカウンター席もあり、1人でも入りやすい。

DATA

カード使用可

☎076-444-8887

所 富山市桜町1-3-11 AIビル2階

営業 11:30~14:00 (平日の火~金のみ)、17:30~23:00

休 日曜

席 27席 (カウンター7、座敷16、個室4) ※分煙

¥昼700~、夜5,000~ P 無

アクセス 「地鉄ビル前」下車 ▶ 徒歩2分

MAP A-1

5

好みと予算で選べる、良心的な寿司屋。

歩寿司分家富山駅前店

あゆみずしぶんけとやまえきまてん



富山湾鮓 (3,200円)

開店から30年、地元で長く愛されている寿司屋。握りの盛り合わせは、並 (8貫) 1,800円、上 (8貫) 2,000円、特上 (9貫) 2,500円の3種類あり、お造りは2,000円から楽しめる。富山駅から近く、深夜まで営業しているのも魅力だ。

DATA

☎076-432-3850

所 富山市桜町2-2-7 小杉ビル1階

営 17:30~24:00

休 日曜、振替の場合は翌月曜、年末年始

席 10席 (カウンター10) ※喫煙可

¥ 3,000~ P 無

富山湾鮓を
ご注文いただいた
お客様に
小鉢サービス
※要事前予約

📍 アクセス 「新富町」下車 ▶ 徒歩2分

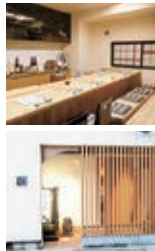
📍 MAP B-1

6

モダンな空間で、技と旬の競演を。

美喜鮓本店

みきずしほんてん



創業60余年。東京で修業した3代目店主が握る鮓は、日々研鑽を積む店主の技と富山湾の幸との競演を楽しめる逸品。モダンな雰囲気の中、セットメニュー、一品料理、こだわりの地酒も味わえる。英語メニューもあり。

DATA

ENGLISH カード使用可

☎076-432-7201

所 富山市桜町1-7-5

営 11:30~14:00 (LO13:30)、17:00~材料なくなり次第

休 水曜、年末年始

席 41席 (カウンター7、テーブル10、座敷24) ※分煙

¥ 昼2,800~、夜2,800~ P 無

📍 アクセス 「電鉄富山駅・エスタ前」下車 ▶ 徒歩3分

📍 MAP B-1

7

素材へのこだわりが、美味しさの決め手。

分家歩寿司純

ぶんけあゆみずしじゅん



魚の旨味を際立たせるシャリ、富山のまろやかな水、富山湾の海の幸と、徹底的に素材にこだわる店。選りすぐりの酒とともに、本格的な味を楽しみたい。また、特別な日やおもてなしに最適な細工寿司も提供している。

DATA

ENGLISH カード使用可

☎076-444-6550

所 富山市内幸町2-29 菊井ビル1階

営 17:00~23:00 (金・土は24:00)

休 日曜

席 13席 (カウンター7、座敷6) ※全席禁煙

¥ 3,000~ P 無

📍 アクセス 「新富町」下車 ▶ 徒歩2分

📍 MAP B-2

8

江戸前の技を、富山の新鮮な幸で。

美乃鮓

みのずし



富山湾鮓 (3,000円)

1962年、東京目黒柿の木坂で創業し、先代女将の故郷・富山へ。四半世紀を経た今、気持ちも新たに新天地にて移転オープン。氷見や四方で水揚げされた旬の海の幸にひと手間加えた江戸前の技、伝統の味を堪能したい。

DATA

カード使用可

☎076-422-3034

所 富山市丸の内2-3-4

営 11:30~14:00 (LO13:30)、17:30~21:00 (LO20:45)

休 日曜、祝日の月曜、年末年始

席 33席 (カウンター11、テーブル8、個室14) ※全席禁煙

¥ 昼1,500~、夜コース7,000~ P 有

前日までに
富山湾鮓を
ご注文いただいた
お客様に
小鉢サービス

📍 アクセス 「丸の内」下車 ▶ 徒歩1分

📍 MAP B-2

9

朝どれ魚から、最高級の黒毛和牛まで。 銀兆Iki-zushi富山第一ホテル店

さんちょういさずしとやまだいいちほてるとん



富山湾鮓 (3,000円)

富山湾随一の水揚げ量を誇る氷見漁港で獲れた多種類な魚介がズラリと並ぶ。「富山湾鮓」は前日までに予約すれば、その日のおすすめ1貫サービス! また、最高級A5ランクの黒毛和牛を使った「氷見牛炙り」もおすすめ。

DATA

ENGLISH カード使用可

☎076-441-7188

所 富山市桜木町10-10

営 11:30~14:30 (LO14:00)、17:00~22:00 (LO21:30)、

日曜日は17:00~21:00 (LO20:30)

休 水曜、第2木曜

席 15席 (カウンター7、小上り8) ※全席禁煙

¥ 昼980~、夜2,500~ P 無

富山湾鮓を
ご注文いただいた
お客様に
おすすめのにぎり
1貫サービス
※要事前予約

アクセス 「桜橋」下車 ▶ 徒歩4分

MAP B-2

10

豊富なネタに心を込めて、豊かな時間を。

すし健

すしけん



大トロ (前日までに要予約)

富山でしか味わえないような美味を楽しめる寿司屋。店主の旺盛なサービス精神がうかがえるのが、看板メニューの「大トロ」だ。1人1個限定で1,500円と、原価で提供している。おまかせ季節寿司も3,500円以下と、嬉しい限りだ。

DATA

カード使用可

☎076-432-4493

www.sushiken.jp

所 富山市桜木町8-15

営 17:00~22:00 (LO21:30)

休 日曜、祝日

席 20席 (カウンター10、テーブル10)

¥ 5,000~ P 無

5,000円以上
ご利用の方に
オリジナル寿司
DVD
プレゼント

アクセス 「桜橋」下車 ▶ 徒歩4分

MAP A-2

11

好みにも人数にも、バッゲンの対応力。

歩寿司本家

あゆみずしほんけ



富山湾鮓 (3,000円)

富山湾の旬の地物を中心に、新鮮なネタから産地直送ならではの珍しいネタまで幅広く揃えて、お客様をお出迎え。深夜1時まで本格江戸前寿司を楽しめるのも嬉しい。少人数はもちろんのこと、宴会向きの座敷までご用意。

DATA

カード使用可

☎076-433-5066

所 富山市北新町1-2-29

営 17:00~25:00 (LO24:30) 日曜・祝日は23:00まで (LO22:30)

休 月曜、年末年始

席 46席 (カウンター15、座敷31) ※喫煙可

¥ 6,000~ P 有

富山湾鮓を
ご注文いただいた
お客様に
小林サービス
※要事前予約

アクセス 「桜橋」下車 ▶ 徒歩6分

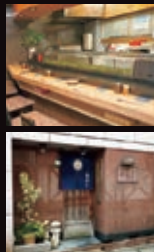
MAP A-2

12

喧噪の中、ゆったり寛げる時間と空間。

駒寿し

こますし



繁華街・桜木町の中にある、カウンター8席のみの小さな寿司屋。ゆったりと落ち着いた雰囲気の中、店主との会話を楽しみながら、店主自慢のネタを堪能できる。本格的に飲む前に、ふらりと立ち寄って味わいたい。

DATA

☎076-431-4544

所 富山市総曲輪1-9-11

営 17:00~22:30

休 日曜、祝日

席 8席 (カウンター8) ※喫煙可

¥ 7,000~ P 無

アクセス 「荒町」下車 ▶ 徒歩2分

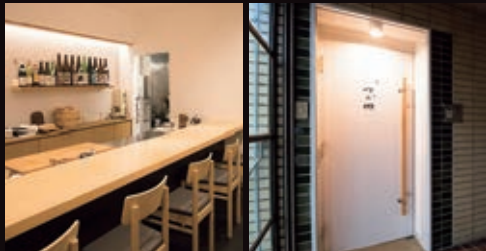
MAP A-2

13

昼も夜も、気の効いた江戸前寿司を。

鯔つか田

すしつかだ



東京で長く修業を積んだ店主が営む店。江戸前の技や朝どれの魚のおいしさを生かした握りを、地酒やワインとともに楽しめる。細やかな心遣いも心地良い。昼から夜までの通し営業なので、ふらりと立ち寄れるのも魅力。

DATA

カード使用可

☎090-3590-5193

所 富山市総曲輪1-8-1 チェリーポートビル2階

営 11:30~21:00

休 不定休

席 7席(カウンター7) ※全席禁煙

¥ 3,000~ P 無

📍 アクセス 「荒町」下車 ▶ 徒歩2分

MAP A-2

14

お洒落で本物志向。贅沢を体感したい。

寿し処 佐々木

すしどころささき



寿司盛合せ (3,000円)、フリ大根 (600円)

富山県内の各漁港からネタを仕入れている寿し処。ネタはすべて天然物、上質なお米と水、そして本わざびを使用と、素材へのこだわりが特別な美味しさを生み出している。新しくお洒落な店内で、贅沢感を味わおう。

DATA

カード使用可

☎076-431-6788

所 富山市総曲輪1-6-11 Kellyビル

営 17:30~23:30 (21:00以降は要予約)

休 日曜、祝日、お盆、年末年始

席 16席(カウンター8、テーブル8) ※全席禁煙

¥ 5,000~ P 無

📍 アクセス 「荒町」下車 ▶ 徒歩3分

MAP B-2

昆布ペサダ
サービス
※要事前予約

15

昼から深夜まで、家のように寛げる場所。

一平寿し本店

いっぱいすしほんてん



おまかせ3点メニュー (3,500円)

家族経営のアットホームな雰囲気、心が和む老舗店。繁華街・桜木町の近くで、旬の味をリーズナブルに楽しめる。お昼には、お得なランチメニューが人気。また、深夜1時まで営業しているため、飲んだ後にもおすすめ。

DATA

カード使用可

☎076-421-1458

所 富山市総曲輪2-3-17

営 11:30~13:30 (平日のみ)、17:00~25:00

休 不定休

席 30席(カウンター6、小上り4、座敷20(要予約)) ※喫煙可

¥ 昼700~、夜3,000~ P 無

📍 アクセス 「荒町」下車 ▶ 徒歩2分

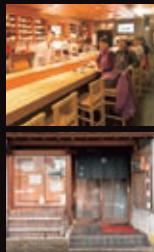
MAP A-2

16

寿司はもちろん、一品料理も富山らしく。

季節の料理・寿司写楽

きせつりのようり・すししゃらく



富山湾鮓 (2,500円)

富山城のすぐ近く。お昼は寿司定食が人気で、多くのビジネスマンやOLで賑わう。富山湾鮓はもちろん、白エビ唐揚げや昆布締め、自家製一夜干しなどの一品料理も豊富。2・3階には座敷があり、団体客にも人気がある。

DATA

ENGLISH

カード使用可

☎076-491-0700

sushi-toyama.jimdo.com

所 富山市大手町5-13

営 11:30~13:00 (LO13:00) (平日のみ)、17:00~21:00 (LO21:00)

休 日曜、祝日、年末年始

席 70席(カウンター12、座敷58) ※喫煙可

¥ 昼800~、夜1,000~ P 有(夜のみ)

📍 アクセス 「国際会議場前」下車 ▶ 徒歩1分

MAP B-3

富山湾鮓を
ご注文いただいた
お客様に
お小鉢サービス
※要事前予約

17

魚も酒も、とことん地の物。

寿し富

すしとみ



富山湾鮓 (2,500円)

1番人気は、水見漁港直送の新鮮な地魚を使ったにぎり鮓「富山湾鮓」。富山の地酒とともに、富山湾の旬の海の幸の美味しさをゆったりと堪能できる。また、白エビのかき揚げも1度食べると病みつきになると評判。

DATA

☎076-421-1256

所 富山市総曲輪3-2-6

営 12:00~14:00、17:00~24:00 (L23:30)

休 月曜、年末年始

席 22席 (カウンター12、座敷10) ※分煙

¥ 昼1,160~、夜2,700~ P 無

だし巻き玉子
1切サービス

■ アクセス 「グラントプラザ前」下車 ▶ 徒歩3分

MAP B-3

18

お酒は飲まずに、寿司を純粹に味わう。

寿司栄総曲輪店

すしえいそうがわてん



富山の味にぎり (3,000円)

昭和23年の創業以来、寿司ひと筋のお店。寿司以外のメニューは一切なく、お酒や煙草も御法度だ。カウンター席に座って職人の技を楽しみながら、純粹に寿司の美味しさを堪能できる。安心だからか、女性の一人客も多い。

DATA

☎076-421-7035

www.susiei.com

所 富山市総曲輪2-8-22

営 11:30~14:00、17:00~21:00

休 水曜、年末年始

席 12席 (カウンター12) ※全席禁煙

¥ 昼1,500~、夜2,000~ P 無

■ アクセス 「グラントプラザ前」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

19

豊富なメニュー、気軽な寿司屋。

つまみ鮓幅一

つまみずしふくいち



にぎり寿司盛合せ (1,700円)

寿司屋といえば、入りづらいイメージがあるかもしれないが、ここは気軽に入れる寿司屋。寿司は一貫から注文できるうえ、煮魚、焼き物、サラダ、揚げ物、季節の一品などバラエティ豊かに取り揃えている。

DATA

☎076-422-2100

所 富山市総曲輪2-8-22 KCビル1階

営 17:30~ネタ終了まで ※電話でご確認ください。

休 日曜、年末年始

席 26席 (カウンター6、テーブル10、座敷10) ※喫煙可

¥ 3,500~ P 無

お好きなネタ
1貫サービス

■ アクセス 「グラントプラザ前」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

20

寿司もいいが、焼酎もいい。

えび寿司

えびずし



白えびの燗製 (300円)

創業昭和37年、3代目が板場に立つ寿司屋。若いカップルからサラリーマンなど幅広い人が集う。ネタケースには、富山湾で獲れた季節の魚がずらり。好みのネタの握りは、50種類以上ある焼酎と一緒に味わうのがおすすめだ。

DATA

☎076-423-6063

www.ebizushi.com

所 富山市豊川町2-13

営 平日17:00~24:00、日曜・祝日17:00~23:00

休 水曜

席 54席 (カウンター12、テーブル12、座敷30) ※全席禁煙

¥ 5,000~ P 有

■ アクセス 「荒町」下車 ▶ 徒歩6分

MAP A-3

21

買い物物がてら、気軽にパクッと。

浪花鮭大和富山店

なにわずしだいわたやまてん



特別メニュー (2,880円 (税込))

白エビで有名な新湊を中心に、富山湾で水揚げされた魚を季節に応じて仕入れ、リーズナブルな価格で提供している。百貨店内にあるため、お一人様が気軽に入店できるのも魅力。新湊にある本店もよろしく！

DATA

☎076-407-6892

所 富山市総曲輪3-8-6 富山大和6階

営 11:00~21:00 (LO20:30)

休 不定休

席 31席 (カウンター9、テーブル22) ※全席禁煙

¥ 昼1,300~、夜2,500~ P 有

カード使用可

アクセス 「グラントプラザ前」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

23

豊富なネタと多彩な料理を地酒とワインで。

栄寿司小吉山王町店

さかえずしこちさんのうまてん



ネタの数は30種類以上と、バラエティ豊か。迷う楽しみ、選ぶ楽しみがあるうえ、手頃な価格も魅力だ。また、一品料理も豊富なので、多彩な料理を楽しめる。その他、地酒やワインもあり、幅広い年齢層で賑わっている。

DATA

☎076-421-7728

所 富山市山王町1-6

営 19:00~23:00 (LO22:30)

休 火曜

席 9席 (カウンター9) ※喫煙可

¥ 2,000~ P 有

アクセス 「グラントプラザ前」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

22

氷見漁港で目利き、上質な美味しさを。

江戸前 寿司正

えどまえしまさ



富山湾鮭 (3,000円)

氷見漁港へ直接買い付け。確かな目で選りすぐりの魚を仕入れている。夜は富山湾鮭会席「饗」をはじめ、観光客に大人気のエビみその軍艦巻などの一品料理も楽しめる。お昼は900円からと、気軽に立ち寄れる雰囲気も魅力。

DATA

☎076-421-3860 www.sushimasa.asia

所 富山市一帯町4-29

営 11:00~13:30 (月~金のみ)、17:00~23:00

休 火曜 (GW・お盆・年末年始は営業)

席 34席 (カウンター10、小上り8、座敷16) ※全席禁煙

¥ 昼900~、夜1,500~ P 有

ENGLISH カード使用可

旬のネタの寿司
1貫サービス

アクセス 「大手モール」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

24

映画のロケ地は、気さくでリーズナブル。

小政鮭

こまさずし



季節の盛り合わせ (2,000円)

三浦友和主演映画「RAILWAYS 愛を伝えられない大人たちへ」のロケ地であり、気さくなご主人が迎えてくれる。富山湾の魚を中心とした季節感あふれる寿司を、家族や友人と共にゆっくりとリーズナブルに味わえるのが魅力だ。

DATA

☎076-421-5007

所 富山市室町通り1-3-21

営 16:00~22:00

休 年末年始

席 25席 (カウンター9、小上り8、座敷8) ※喫煙可

¥ 2,000~ P 無

アクセス 「中町」下車 ▶ 徒歩7分

MAP A-3

25

選りすぐりのネタと居心地の良さが魅力。

磯寿司

いそずし



毎日、市場に出向き、自分の確かな目で選ぶことで、納得のいくネタを提供している。寿司はもちろん、カニの地獄焼きやアナゴ焼きなどの一品料理も人気。落ち着いた雰囲気の中、つい長居してしまう心地良さが魅力だ。

DATA

☎076-423-6690

所 富山市千石町3-4-8

営業 17:00~22:00 (LO21:30)

休 月曜、年末年始

席 34席 (カウンター8、座敷8、2F席あり (18名まで)) ※喫煙

¥ 7,000~ P 有

アクセス 「大手モール」下車 ▶ 徒歩5分

MAP B-3

26

朝どれネタも、会話もおいしい。

城寿司

しろずし



ランチ (1,500円)

四方漁港から仕入れた新鮮なネタを中心に、リーズナブルな価格で提供。予算に合わせて対応してくれるのも嬉しい。また、寿司屋は会話も調味料のひとつ。主人と楽しいひとときを過ごせるのも大きな魅力だ。

DATA

☎076-421-1817

所 富山市南田町1-2-15

営業 11:30~13:30 (LO13:30)、17:00~22:00 (LO22:00)

休 木曜、1月1日

席 19席 (カウンター9、座敷10) ※喫煙可

¥ 昼ランチ1,500~、夜おまかせ料理4,000~ P 有

親父の
おまかせにぎり
1貫サービス

アクセス 「中町」下車 ▶ 徒歩6分
市内電車「上本町」下車 ▶ 徒歩2分

MAP A-3

27

せせらぎに耳を傾け、季節を知る。

鯨吉

すしきち



スワイ蟹 (時価)

いたち川沿いにある、落ち着いた佇まい。玄関で靴を脱いであがると、まるで友人の家に遊びに来たかのような気分。ゆったりとした空間で、身も心もリラックスしながら、四季折々の旬の味を堪能できる。

DATA

☎076-493-5855 www.ctt.ne.jp/~ken/

所 富山市辰巳町2-1-6

営業 17:00~22:00

休 月曜

席 16席 (カウンター8、座敷8) ※喫煙可

¥ 3,500~ P 有

アクセス 「中町」下車 ▶ 徒歩10分
市内電車「上本町」下車 ▶ 徒歩8分

MAP A-3

28

富山湾の旬に出会い、真心を傾ける。

銀八鯰

ぎんぱちずし



おまかせ盛合せ (2,500円~)

「寿司職人は、ネタが命」というだけあって、地産地消にこだわる寿司屋。富山湾の新鮮な地魚を真心込めて握る寿司は、遠方からのファンも多い。四季折々に足を運びたいくなるお店だ。

DATA

☎076-425-2600

所 富山市太田口通り3-1-3

営業 17:00~23:00 (LO22:30)

休 第2、4日曜、年末年始

席 28席 (カウンター10、テーブル8、座敷10) ※喫煙可

¥ 5,000~ P 有

アクセス 「中町」下車 ▶ 徒歩6分
市内電車「上本町」下車 ▶ 徒歩2分

MAP A-3

INDEX

◆…パンフレット提示 又は 事前予約特典あり

1	廻る富山湾すし玉富山駅店	☎076-471-8127 富山市明輪町1-220(とやマルシェ内) 11:00~21:30(L021:00) 年中無休(元旦休み・臨時休業あり) 38席(カウンター18、テーブル20) ※全席禁煙 昼1,000~、夜1,500~ 無
2	廻転とやま鮨富山駅前店	☎076-431-5448 富山市桜町1-4-9 11:30~21:00(L020:45) 第1・3水曜 27席(カウンター15、テーブル12) ※全席禁煙 昼1,200~、夜2,000~ 無
3	炙庵とやま鮨	☎076-432-8780 富山市桜町1-3-39 タイワロイネットホテル富山駅前内1階 17:00~23:30(L023:00) 年中無休 132席(カウンター12、テーブル120) ※全席禁煙 4,000~ 無
4	すし琉之輔	☎076-444-8887 富山市桜町1-3-11 Aビル2階 11:30~14:00(平日の火~金のみ)、17:30~23:00 日曜、27席(カウンター7、座数16、個室4) ※分煙 昼700~、夜5,000~ 無
5	歩寿司分家富山駅前店	☎076-432-3850 富山市桜町2-2-7 小杉ビル1階 17:30~24:00 日曜、振替の場合は翌月曜、年末年始 10席(カウンター10) ※喫煙可 3,000~ 無
6	美喜鮨本店	☎076-432-7201 富山市桜町1-7-5 11:30~14:00(L013:30)、17:00~材料なくなり次第 水曜、年末年始 41席(カウンター7、テーブル10、座数24) ※分煙 昼2,800~、夜2,800~ 無
7	分家歩寿司純	☎076-444-6550 富山市内幸町2-29 菊井ビル1階 17:00~23:00(金・土は24:00) 日曜、13席(カウンター7、座数6) ※全席禁煙 3,000~ 無
8	美乃鮨	☎076-422-3034 富山市丸の内2-3-4 11:30~14:00(L013:30)、17:30~21:00(L020:45) 日曜、祝日の月曜、年末年始 33席(カウンター11、テーブル8、個室14) ※全席禁煙 昼1,500~、夜コース7,000~ 有
9	銀兆Iki-zushi富山第一ホテル店	☎076-441-7188 富山市桜町10-10 11:30~14:30(L014:00)、17:00~22:00(L021:30)、日曜日は17:00~21:00(L020:30) 水曜、第2木曜 15席(カウンター7、小上がり8) ※全席禁煙 昼980~、夜2,500~ 無
10	すし健	☎076-432-4493 富山市桜町8-15 17:00~22:00(L021:30) 日曜、祝日 20席(カウンター10、テーブル10) 5,000~ 無
11	歩寿司本家	☎076-433-5066 富山市北新町1-2-29 17:00~25:00(L024:30)、日曜・祝日は23:00まで(L022:30) 月曜、年末年始 46席(カウンター15、座数31) ※喫煙可 6,000~ 有
12	駒寿し	☎076-431-4544 富山市総曲輪1-9-11 17:00~22:30 日曜、祝日 8席(カウンター8) ※喫煙可 7,000~ 無
13	鮨つか田	☎090-3590-5193 富山市総曲輪1-8-1 チェリーポートビル2階 11:30~21:00 不定休 7席(カウンター7) ※全席禁煙 3,000~ 無
14	寿し処佐々木	☎076-436-6788 富山市総曲輪1-6-11 Kellyビル 17:30~23:30(21:00以降は要予約) 日曜、祝日、お盆、年末年始 16席(カウンター8、テーブル8) ※全席禁煙 5,000~ 無
15	一平寿し本店	☎076-421-1458 富山市総曲輪2-3-17 11:30~13:30(平日のみ)、17:00~25:00 不定休 30席(カウンター6、小上がり4、座数20(要予約)) ※喫煙可 昼700~、夜3,000~ 無
16	季節の料理・寿司写楽	☎076-491-0700 富山市大手町5-13 11:30~13:00(L013:00)(平日のみ)、17:00~21:00(L021:00) 日曜、祝日、年末年始 70席(カウンター12、座数58) ※喫煙可 昼800~、夜1,000~ 有(夜ののみ)
17	寿し富	☎076-421-1256 富山市総曲輪3-2-6 12:00~14:00、17:00~24:00(L023:30) 月曜、年末年始 22席(カウンター12、座数10) ※分煙 昼1,160~、夜2,700~ 無
18	寿司栄総曲輪店	☎076-421-7035 富山市総曲輪2-8-22 11:30~14:00、17:00~21:00 水曜、年末年始 12席(カウンター12) ※全席禁煙 昼1,500~、夜2,000~ 無
19	つまみ鮨幅一	☎076-422-2100 富山市総曲輪2-8-22 KCビル1階 17:30~ネタ終了まで ※電話でご確認ください。 日曜、年末年始 26席(カウンター6、テーブル10、座数10) ※喫煙可 3,500~ 無
20	えび寿司	☎076-423-6063 富山市豊川町2-13 平日17:00~24:00、日曜・祝日17:00~23:00 水曜 54席(カウンター12、テーブル12、座数30) ※全席禁煙 5,000~ 有
21	浪花鮨大和富山店	☎076-407-6892 富山市総曲輪3-8-6 富山大和6階 11:00~21:00(L020:30) 不定休 31席(カウンター9、テーブル22) ※全席禁煙 昼1,300~、夜2,500~ 有
22	江戸前 寿司正	☎076-421-3860 富山市一番町4-29 11:00~13:30(月~金のみ)、17:00~23:00 日曜(GW・お盆・年末年始は営業) 34席(カウンター10、小上がり8、座数16) ※全席禁煙 昼900~、夜1,500~ 有
23	栄寿司小吉山王町店	☎076-421-7728 富山市山王町1-6 19:00~23:00(L022:30) 火曜 9席(カウンター9) ※喫煙可 2,000~ 有
24	小政鮨	☎076-421-5007 富山市室町通り1-3-21 16:00~22:00 年末年始 25席(カウンター9、小上がり8、座数8) ※喫煙可 2,000~ 無
25	磯寿司	☎076-423-6690 富山市千石町3-4-8 17:00~22:00(L021:30) 月曜、年末年始 34席(カウンター8、座数8、2F席あり(18名まで)) ※分煙 7,000~ 有
26	城寿司	☎076-421-1817 富山市南田町1-2-15 11:30~13:30(L013:30)、17:00~22:00(L022:00) 木曜、1月1日 19席(カウンター9、座数10) ※喫煙可 昼ランチ1,500~、夜おまかせ料理4,000~ 有
27	鮨吉	☎076-493-5855 富山市辰巳町2-1-6 17:00~22:00 月曜 16席(カウンター8、座数8) ※喫煙可 3,500~ 有
28	銀八鮨	☎076-425-2600 富山市太田口通り3-1-3 17:00~23:00(L022:30) 第2・第4日曜、年末年始 28席(カウンター10、テーブル8、座数10) ※喫煙可 5,000~ 有



MAP掲載情報は2019年7月現在のものです。

富山の寿司ネタ紹介



“天然の生け簀”といわれる富山湾では、四季を通して、さまざまな魚が水揚げされています。

漁港との距離が近いので、新鮮な状態のまま市場から各寿司店へ届けられるのも特徴。

富山ならではの旬のネタで、富山の寿司の美味しさをご体感ください。



◆ バイ貝

富山湾で獲れるバイ貝は4種類ほどあるが、なかでもオオエッチュウバイはシコシコとした食感と甘みがあり、噛むほどに旨みが増すのが特徴。5～9月が旬。

◆ 白エビおぼろ

4～11月頃まで水揚げされる稀少な白エビをおぼろ昆布で包んだ、富山ならではの逸品。ほのかな甘みを持つ白エビと豊かな風味を持つ昆布の組合せを

◆ イカ

特有の甘みを持つコウイカ、とろけるような食感が口の中で広がるアオリイカ、甘みと品のあるヤリイカなど、さまざまなイカを楽しめるのも富山の魅力。

◆ 紅ズワイガニ

9～5月頃まで獲れますが、旬は冬。漁港を赤く染めるセリの光景は、富山の冬の風物詩となっています。やわらかい身と上品な甘みは、1度知ると病みつきに。

◆ カワハギ

冬が旬のカワハギは、淡白な味わいとプリプリ食感の白身を、新鮮な肝と一緒に味わえることが魅力です。冬期間に魚津港で獲れる「魚津寒ハギ」も人気。



六 マグロ(トロ)

春夏は本マグロ、秋冬はメジマグロと、四季を通して良質の脂がのったトロを楽しめます。寿司屋で必ず頼みたい、独特の甘さとなめらかな食感です。

七 ヒラメ

“白身の王様”と呼ばれる高級魚。もっちりとした独特の食感とほのかな甘みを楽しめます。なかでも、冬にとれる寒ひらめは、より一層肉厚でプリプリに。

八 プリ(トロ)

冬に獲れる寒プリは、“富山湾の王者”と言われるほど最も脂がのった状態。そのお腹の部分にあたるプリトロは、とろけるような幸福感を味わえます。

九 甘エビ

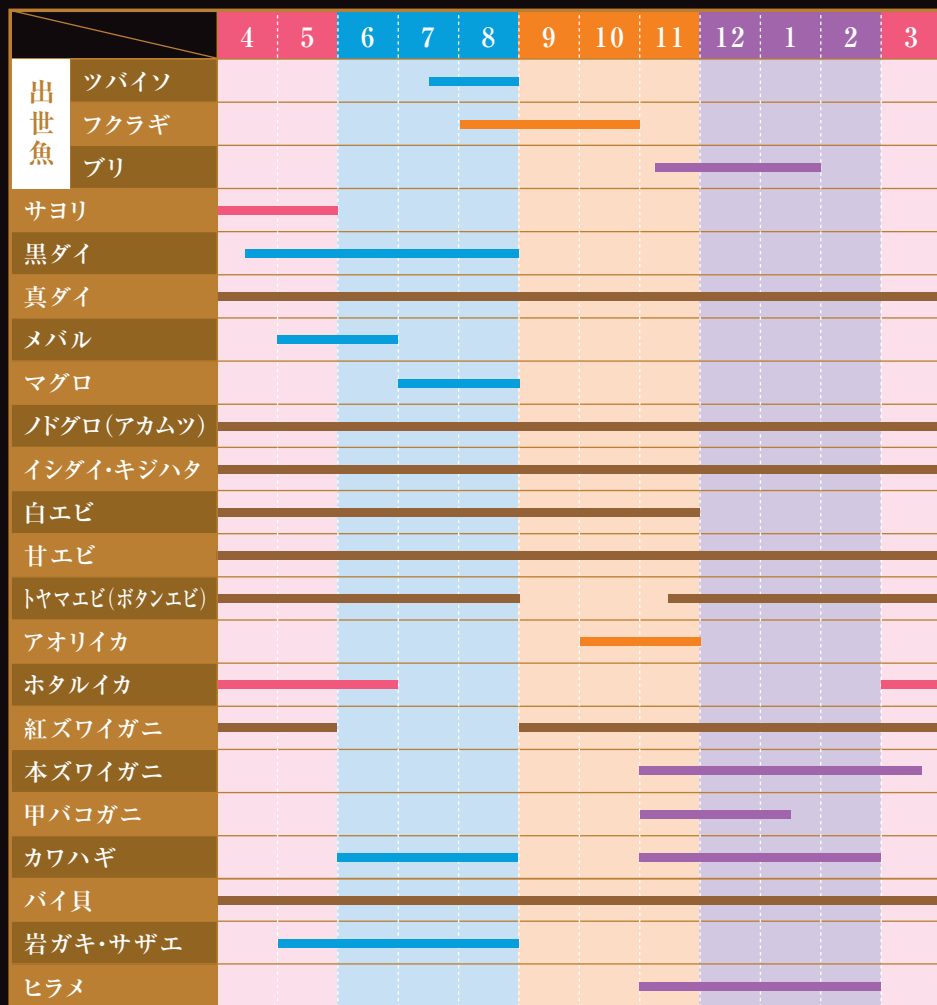
赤く透き通った身の美しさ、プリッととろけるような食感、独特の甘みで多くのファンを持つ甘エビ。タンパク質やアミノ酸を多く含み、栄養もたっぷり。

十 アジ

陸から近く、魚にやさしい定置網漁によって、いつでも新鮮なアジを入手できるのが、富山の魅力。抜群の鮮度と淡泊な風味を楽しめます。旬は5～7月。

旬を知ればもっと美味しい

富山のおさかなカレンダー



※主な魚が盛んにとれる時期の目安です。この他にもおいしい魚がたくさんあります。

掲載店の情報に関することは、直接各店舗までお問い合わせください。

観光についてのお問い合わせは

富山市まちなか観光案内所 TEL.076-439-0800

☎ 9時～18時30分 ㊟ 年末年始
〒930-0081 富山市本丸1-45

発行元／富山市観光協会

金額は2019年7月末日現在のものです。
予告なく変更される場合がありますので、ご了承ください。



富山市観光協会

検索



2019年7月発行