



カフェメニュー



【平日限定】地酒の酒粕をたっぷり使用したとん汁定食

とん汁には、各蔵元から仕入れた富山の地酒の酒粕をたっぷり使用しております。お野菜たっぷり、酒米もおかわり自由で大満足の一品です。

¥500

(税込)

日本酒に漬け込んだ たけ特製！からあげ定食

日本酒に漬けた美富味特製からあげは、季節によって漬け込む日本酒が変わります！カラッとジューシー！おかわり自由の酒米と一緒に召し上がれ！

¥1,200

(税込)

ますのユッケ丼

富山の名物と言えば“ますの寿司”そこで使用されているますをユッケ丼にしちゃいました！パール・デ・美富味特製ダレに漬け込んだこだわりの味付けです。

¥1,000

(税込)

【カフェ時間限定価格】酒粕アイス

榎田酒造店の酒粕を贅沢に使用したオリジナル酒粕アイスです。枡に入ったアイスをお好みのパウダーでお楽しみ下さい！

¥400

(税込)

【カフェ時間限定価格】酒粕ジェラートミニパフェ

ちょっとした一息にミニパフェをご用意しました！パール・デ・美富味でしか味わえない特製の酒粕ジェラートをお楽しみ下さい！

¥600

(税込)

【カフェ時間限定価格】美富味オリジナルブレンド珈琲

セントベリーコーヒー監修！日本酒とのペアリングをお楽しみ頂ける珈琲です。榎田酒造店 プラチナ寿とのペアリングがオススメ。

¥400

(税込)



富山地酒の飲み比べ

¥2,700

(税込) 30ml



店長おすすめセレクト！6種飲み比べ
数量限定の為、無くなり次第終了致します。

超お得！！美富味にご来店したらまずはこの飲み比べを！

- ・満寿泉 プラチナ寿
- ・KISAKI ∞
- ・玉旭 ECHIES Σ
- ・三笑楽 山廃本醸造
- ・若駒 Black Inspiration
- ・千代鶴

単品60ml 1,800円の **プラチナ寿**と
1,500円の **KISAKI ∞** がお得に飲めちゃう！



3種飲み比べ おすすめセレクト

季節に応じたオススメの日本酒3種飲み比べです。
グラスでおしゃれにちょっとずつ！
※日本酒のラインナップは、QRコードよりご確認ください。

¥1,890

(税込) 60ml



3種飲み比べ 満寿泉 つとめて / 満寿泉 UNO2 / プラチナ寿

栴田酒造店を贅沢にお楽しみ頂ける飲み比べです。満寿泉の酒造りのスタイルをそのまま踏襲し、熊本酵母で醸されたお酒「つとめて」、これまで満寿泉では行っていない仕込み方法で醸した「UNO2」、山田錦35%精白で、粕歩合は80%という贅沢を極めた「プラチナ寿」です。

¥2,900

(税込) 30ml



富山×全国！飲み比べ4種 何のお酒かはお楽しみ！

富山の地酒と、県外のお酒を飲み比べ！
お猪口でちょこっとずつお楽しみ頂けます！
※日本酒のラインナップは、QRコードよりご確認ください。

¥1,500

(税込) 30ml



2種飲み比べ 鼓太 レモングラス / 鼓太 ホップ

山下酒造醸造所は2022年3月パール・デ・美富味の設立に合わせて造られた富山初となる「日本酒リキュール醸造所」です。パール・デ・美富味でしか提供・販売していないオリジナル商品です。

¥2,000

(税込) 60ml



富山地酒の飲み比べ



白岩酒造株式会社

ドン ペリニヨン5代目醸造最高責任者であるRichard Geoffroy氏が2019年に設立。2021年秋に富山県立山町に完成した新たな酒蔵を拠点に、フランスにおけるシャンパーニュ製造のノウハウを日本酒醸造に取り入れ、世界中で愛される日本酒の製造販売を目指しています。



IWA 5 Assemblage 4 単品 (30ml)

¥2,000
(税込)

洗練性、しっかりとしたボディと軽やかな浮遊感、見事なダイナミズム-アッサンプラージュ4は、幾重にも重なり合い、途切れることのない感覚の中で、優雅に花開きます。



IWA 5 Assemblage 3 単品 (30ml)

¥2,000
(税込)

力強く、深みのある余韻。トップノーズは、輝きや、植物のアロマを感じさせ、フルーティーというよりフローラルな感覚。重力を感じさせない軽やかさの中に、力強さがあり、全ての感覚が滑らかに調和します。



IWA 5 Assemblage 2 単品 (30ml)

¥2,300
(税込)

バランス、口当たり、複雑さというIWA 5の独特の特徴に忠実であると同時に、純粹さ、香り高さに重きを置いています。繊細でありながら、生き活きとした香りが感じられます。

贅沢に飲み比べ

IWA 5 3種飲み比べ (各 30ml)

¥4,300
(税込)

IWA 5 2種飲み比べ Assemblage 3, 4 (各 30ml)

¥2,900
(税込)



日本酒

¥600

(税込) 60ml



株式会社榊田酒造店 満寿泉 Pero

低アルコール（12%）のお酒です。軽やかな旨味で、ほんの少し甘口で、女性が気軽に飲める、がコンセプトです。POPなラベルも目を引きます。

甘さ	■	□	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	□	■	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



株式会社榊田酒造店 満寿泉 GREEN

ワイン用の酵母で造ったお酒です。ワインの様なフルーティーな香りや爽やかな酸が広がります。洋食とのペアリングがおすすめです。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	■	□	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



合名会社若駒酒造場 びきゅう 若駒 特別純米無濾過生原酒 弥久

富山県産五百万石米を使用した2年熟成の日本酒。とろ味と甘味を最初は感じますが、すっきりした切れ味の割には酸味もしっかり感じられるバランスのよい日本酒です。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	■	□	□	□	淡麗
初級	□	□	□	■	□	上級



皇国晴酒造株式会社 幻の瀧クラウドィサワー

瓶内2次醗酵させた低アルコールのお酒です。グレープフルーツを感じるフレッシュさと酸味のバランスがとてもよいお酒です。

甘さ	■	□	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	■	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



銀盤酒造株式会社 ヨーグルトのお酒

日本酒仕込の飲みやすいヨーグルトリキュール。ヨーグルトのさわやかな甘酸っぱさとにごり酒の柔らかなもろみの風味の調和を楽しめます。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	■	□	□	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



日本酒

¥600

(税込) 60ml



吉乃友酒造株式会社 KISAKI ホワイト

純米酒だけを造る蔵元「吉乃友」の後シリーズの一本です。フルーティーで甘やかな香りがありつつ、爽やかでキレの良い酸があります。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	上級



成政酒造株式会社 ナリマサ 旨辛

成政酒造では仕込み水を、戦国時代末期に佐々成政が槍をついて湧き出したといわれる伝説の医王山清水【槍の先の湧水】を使用。あえて特定名称酒を名乗らず普通酒として出されたこのお酒はコスバ最強のお酒のひとつかも!?

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



千代鶴酒造合資会社 純米 千代鶴

伝統の技術、手造りの良さにこだわる少量生産の小さな蔵元です。純米酒は穏やかな味わいと香りです。
※季節によって種類が異なります。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



合名会社若駒酒造場 若駒 Black Inspiration

すっきりとした口当たりでキレがある。キレがあるのに余韻もある、口内で味の動きがあるお酒。富山県独自で開発された食用米「てんたかく」を使用しており素朴な富山らしさと若駒らしい仕上がりです。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



若鶴酒造株式会社 若鶴 玄 銀ラベル

「玄」とは奥深いことを意味します。喉越し良く爽やかな切れ味の辛口酒。1982年の誕生以来地元富山を中心に愛されてきた冷でも爛でも飲み飽きしない食中酒です。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



日本酒

¥600

(税込) 60ml



三笑楽酒造株式会社 三笑楽 山麿本醸造

合掌造り集落で有名な五箇山にある蔵元です。当然、山の幸によく合います。特に山麿造りでどっしりとした味わいです。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



福鶴酒造株式会社 KAZENOBON 2012

2012年醸造。10年以上熟成させた特別本醸造酒。アルコール度数は19度高めではあるが呑口は優しくもの静かな印象。熟成香の奥に甘く香るキャラメルバニラが深みと複雑さをもたらしている。甘い系のお菓子などに合うお酒です。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	上級



銀盤酒造株式会社 銀盤 旨辛口

富山黒部で百年以上にわたり酒造りを続けてきた蔵。普通酒にもかかわらず喉越しの良さと旨味をしっかりと感じます。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



魚津酒造株式会社 SONOMAMA

SDGsの観点より無駄になる米を無くそう！と、立ち上げた企画商品です。等外米を利用しているので特定名称は名乗れませんが米だけで作った精米歩合90%のお酒です。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	上級



日本酒

¥800

(税込) 60ml



魚津酒造株式会社 帆波 α (美富味オリジナル商品)

魚津酒造のお酒はシャープな感じのものが多くですが、「α」は甘みと酸味とバランスを考えて飲みやすいに比重を置いて造って頂いた美富味完全オリジナルのお酒になります。

甘さ	■	□	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	□	■	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



有限会社清都酒造場 勝駒 純米

淡麗辛口でありながら中心には米の旨味があり、切れの良い純米酒です。大人気のお酒になりましたが、この純米酒が旨くて人気が出た側面があります。

甘さ	□	□	■	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	■	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



玉旭酒造有限公司 玉旭 ECHOES Σ

酒母仕込みと呼ばれる独特の仕込みにより白ワインのような甘酸っぱいお酒を造り、さらに炭酸ガスを加えて爽快な喉越しを実現します。乾杯酒や食前酒にも最適です。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	■	□	淡麗
初級	□	■	□	□	□	上級



玉旭酒造有限公司 玉旭 ショートケーキ

お米でできた「ショートケーキ」が完成！旨み・甘み・酸味が特徴のニュータイプにごり酒です。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	■	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



富美菊酒造 大星夜 純米吟醸

採水時期が7月～10月と限られた立山玉殿の湧水仕込み。数百年の雪解け水の変遷を感じさせる落ち着いた穏やかな味わいです。甘みがゆっくり拡がり、後を追って荘厳で秀麗な香りが静かに押し寄せてきます。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	■	□	□	□	淡麗
初級	□	■	□	□	□	上級



日本酒

¥1,200

(税込) 60ml



株式会社榊田酒造店 満寿泉 TOYAMA JAPAN 純米大吟醸

フルーティーで華やかな香りなのに味わいがしっかりした純米大吟醸酒です。そのお酒を限定の酒樽の形をしたボトルに詰めました。榊田酒造直営店、当店限定販売になります。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



銀盤酒造株式会社 銀盤 純米大吟醸 米の芯

北アルプスから流れ出た黒部地域の湧き水を使用して長期低温保存熟成したことにより、フルーツを感じさせる熟成香を持ち、バランスの取れたとても美味しいお酒です。白桃やライチのような吟醸香も感じることができます。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級

¥1,500

(税込) 60ml



株式会社榊田酒造店 満寿泉 リンク8888

スコッチウイスキーのシーバスリーガルと満寿泉のコラボです。満寿泉の日本酒をウイスキー樽で熟成させました。スコッチウイスキーの香りがフワッと上がり、独自の世界観です。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



三笑楽酒造株式会社 三笑楽 純米大吟醸

木の実や栗を思わせるような香りが交互に押し寄せてくるお酒です。まさに雄大な山々を感じさせ、色んなお料理に合わせて飲んで頂きたい食中酒です。雄町を山廃で仕込んでいるお酒です。

甘さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



吉乃友酒造株式会社 KISAKI ∞(インフィニティ)

桃の様な味わいがする、甘めのお酒です。特に、普段日本酒を飲まない方にぜひおすすめです。

甘さ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	辛さ
芳醇	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	淡麗
初級	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上級



日本酒カクテル

¥500

(税込)



Kippis

ワイン酵母を使うことで、爽やかな酸とフルーツ感のある味わいに仕上がった日本酒とマンゴーの香りの国産プレミアムウォッカを合わせました。レモンスライスと砂糖（ちょっとした秘密あり、出てきてのお楽しみです）をかじってストレートでくいとスタンダードカクテル・ニコラシカのように召し上がってください。盛り上がること間違いなしの一杯です。

¥800

(税込)



Pero トニック

ぺろり、と飲めちゃうから「ぺろ」と名付けられた日本酒のトニックウォーター割りだから「ぺろっと」。
その名の通り、最近、流行りのアペロ（食前酒）でも昼からでも、新幹線までのちょっとした待ち時間でも、気軽にぺろっと飲める一杯です。



モヒート

フレッシュなミントの香りとライムの柑橘のアロマが香る爽やかな味わいのモヒートです。美富味のモヒートは甘めに仕上げておりますので、疲れを癒す一杯どうぞ。



富山ブルー

パール・デ・美富味オリジナル日本酒「帆波α」を使った爽快なカクテルです！日本酒とスパイスとの相性は抜群で、ピンクペッパーをカクテルに使用しております。レモンをクッと絞ればお口直しやお料理ともお楽しみ頂ける一杯です。



柚子レモンサワー

満寿泉の「TOYAMA JAPAN」を使ってレモンサワーを作りました！フレッシュレモンに砺波市にあるトナミ醤油の柚子ドリンク「金屋美人」を加えて、柑橘の香りと酸味、そこにほのかな蜂蜜の甘みが効いた爽やかな一杯に仕上げています。満寿泉の直営店と美富味の2店舗でしか買えない超限定酒を使った特別なレモンサワーです。



日本酒カクテル

¥1,000
(税込)



リンク8888 ハイボール

日本酒&ウイスキー、不思議な組み合わせに思えるかもしれません。スコッチウイスキー・シーバスリーガルの樽で熟成した日本酒「リンク8888」の樽の香りが文字通りリンクとなって繋がり、この一杯が完成しました。麴の旨みや、枳を使ったスモーキーさを加えてプレミアム日本酒ならではの贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



カウヒーラテ

日本酒と富山のコーヒー牛乳「カウヒー」を合わせてカクテルにしました。生クリームと甘酒を合わせたホイップを浮かべて、アイスカプチーノのような一杯に仕上げています。カフェドリンクのように気軽に楽しんでいただきたい一杯です。



星月夜（ほしつきよ）

標高2,450メートルにて、200年から300年の歳月をかけ出来た名水“玉殿湧水”にて仕込まれた日本酒「大星夜」で作った、特別な一杯です。まるで、赤ワインの様な深みが楽しめる日本酒カクテルです。



ノンアルコールカクテル

¥800

(税込)



セレブレロゼ

富山を代表する飲料メーカー・トンボ飲料が作る本格ノンアルコールスパークリング「Celeble（セレブレ）」。ワイン用のぶどう果汁とカシスを使った鮮やかなロゼを、南砺市・千華園のエディブルフラワーで造る美富味特製の美食花氷に注いで見た目も華やかで、お酒が飲める方でも頼みたくなってしまう、そんなノンアルコールカクテルです。



カウヒーラテ

富山のコーヒー牛乳「カウヒー」と生クリームと甘酒を合わせたホイップを浮かべて、アイスカプチーノのような一杯に仕上げています。カフェドリンクのように気軽に楽しんでいただきたい一杯です。



甘酒アップル

富山県氷見市のワイナリー“セイズファーム”のりんごジュースと飲む点滴と呼ばれるほど、栄養満点の富山県産の“甘酒”を使用した美富味特製！甘酒アップルです！お子様もお楽しみ頂けます！

¥850

(税込)

富山県 魚津市 中島果樹園シリーズ



梨／林檎

魚津の地で生産がはじまって100年以上の歴史がある「魚津りんご」と「魚津梨」を使用した、無添加・無加水の100%ジュースです。袋をかけない「無袋栽培」で、太陽をいっぱい浴びて育った魚津りんごは、果汁が多く糖度の高い完熟りんごです。魚津梨は「低農薬有機栽培」で育てられ、歯ごたえと高い甘みが特徴です。北アルプスの名水と北陸の澄んだ空気の中で育てた、自慢の果実のおいしさを、一年を通じて味わっていただきたいという思いを込めてジュースにしました。ぜひご賞味ください。



ビール・カクテル

¥800

(税込)150ml

KOBO Brewery

PALE ALE (ペールエール)

しっかりとした苦みの中に、ホップ由来の柑橘系の香りが楽しめます。

プレミアムトピルスナー

程よい苦味の中に、プレミアムホップの香りを感じ、飲んだ後にも香りの余韻が楽しめます。

レッドエール

アルコール度数はやや低め。程よい苦さと2種のホップが織りなす香りが飲んだ後にいつまでも続く余韻を楽しめます。



¥800

(税込)330ml

キリン一番搾り



¥1,000

(税込)

若鶴酒造 三郎丸

三郎丸蒸留所は、1952年の製造開始以来、スモーキーな香りにこだわったウイスキーづくりを続けております。富山県砺波市で作られている、ジャパニーズウイスキーをぜひ、お楽しみ下さい。
(ロック/ソーダー)

- ・十年明NoirI (ノワール)
- ・サンシャインウイスキープレミアム

※数量限定酒有！QRコードをチェック



¥550

(税込)330ml

サワー各種

ハイボール/レモンサワー
梅サワー/ももサワー/グレープフルーツサワー





お茶・紅茶・珈琲

¥300

(税込)



富山棒茶(ホット/アイス)

富山県射水市に本店を構え、富山に愛されている「藤岡園」お茶屋。
富山棒茶の“味”を決めるのは「遠赤外線火入れ」。品の良い香りと旨みを増すため、わずかな温度の調整にこだわっております。

¥650

(税込)



グレイスペースティ(ホット/アイス)

宇奈月温泉にある紅茶専門店がプロデュースした紅茶です。
インドのヒマラヤ山脈ダーズリンから輸入した茶葉を黒部渓谷の湧水を用いて独自の製法で再仕上げをして作られています。
なんといっても、マスカットを思わせる華やかな香りが特徴。化学香料などは使用せずに、茶葉の甘みと香りを最大限に引き出したそうですから驚きます。



麴茶(ホット/アイス)

日本酒作りに欠かせない「麴」を丁寧に焙煎しました。普通のお茶と同じように淹れることで、麴の香りと程よい旨みが感じられる優しい味わいがお楽しみいただけます。日本酒パルならではの一杯です。

¥450

(税込)



美富味オリジナルブレンド珈琲(ホットのみ)

セントベリー 富川さんに特別にブレンド頂いた美富味オリジナルの珈琲です。
柘田酒造店 満寿泉プラチナ寿と、魚津酒造 蜃気楼の見える街と、山下酒造 鼓太(コタ)とペアリングに合う珈琲を作りました！
珈琲の華やかな味わいが日本酒との相性もバッチリ！ぜひ、日本酒と合わせてお楽しみください！



お料理



(上段) 甘エビのピンチョス / 里芋クロケット / 鱈のタルタルソースとバケット
 (下段) ホタルイカのピンチョス / ホタテのピンチョス / ローストビーフのピンチョス / 蒲鉾のピンチョス
 含まれているアレルギー (8品目) : 小麦 / 卵 / 乳 / えび

美富味プレート

¥1,800
(税込)

富山の名物を美富味らしく、フィンガーフードとして再構築しました。美富味にいらしたらまずはこのプレートを！

ペアリングおすすめ日本酒
Peroトニック

食前酒にぴったりなペロトニックが美富味自慢のプレートをさらに美味しく引き立てます！エディブルフラワーを使った花氷で色鮮やかなカクテルと季節のピンチョスをお楽しみ下さい

ピンチョスの単品提供！ちょっとした日本酒のおつまみにぴったりです。



鱈のタルタル

自家製のサーモンのタルタルソース。バケットにのせて日本酒のおつまみにどうぞ。含まれているアレルギー (8品目) : 小麦 / 卵 / 乳 / えび
 ペアリングおすすめ日本酒 : 羽根屋 煌火

¥500
(税込)

バケット
+ ¥150(税込)



粕漬けのタルタル

自家製の粕漬けのタルタルソース。お酒好きにはたまらない一品です。含まれているアレルギー (8品目) : 卵

¥500
(税込)

バケット
+ ¥150(税込)



里芋のブラッククロケット

里芋とイカ墨を使ったコロケツの様な触感の揚げ物です。富山らしくブラックに仕上げました。含まれているアレルギー (8品目) : 小麦 / 卵

¥650
(税込)



素干しセット

魚都・富山県氷見市で、江戸時代から150年以上、商いを営んできた「釣屋魚問屋」の商品です。「つりや」は、氷見市から能登沖など近海で獲れる海の幸の中でも、選りすぐりの食材を使った、海の保存食のブランドです。そんなつりや自慢の素干しがセットとなったおつまみです。含まれているアレルギー (8品目) : えび

¥650
(税込)



お料理



つりやの甘エビを使用したポテトフライ

¥440
(税込)

能登沖で取れた甘えびをその日のうちに薄塩で味付けしそのまま干した甘エビの素干しを使ったポテトフライです。隠し味に七味を加え少しピリ辛なつまみとしても楽しめるポテトフライに仕上げました。

含まれているアレルギー (8品目) : えび



たけ特製！究極の日本酒からあげ

4個 ¥1,045
2個 ¥550
(税込)

富山の新港のすぐそば、高岡市姫野にあるラーメン屋「すたじあむたけ」さんが美富味の為に作ってくれた、日本酒に漬け込んだからあげです！季節に応じて様々な日本酒に漬け込みます！

含まれているアレルギー (8品目) : 卵



富山地酒の酒粕を使ったとん汁

¥650
(税込)

富山地酒の酒粕を贅沢に使用した美富味でしか味わえないとん汁です！野菜がごろっとたっぷり入った、栄養満点な一品です。



ますユッケ

¥650
(税込)

富山の名物「ます寿司」にも使用しているますをお酒のおつまみにピッタリなユッケにしました！

酒好きにはたまらない定番おつまみ！

富山らしくベースは昆布だしでじっくりと味付けしました

含まれているアレルギー (8品目) : 卵



酒粕アイス

¥550
(税込)

榊田酒造店の酒粕を贅沢に使用したオリジナル酒粕アイスです。枡に入ったアイスをお好みのパウダーで。(味：シナモン/抹茶/塩麴/プレーン)

含まれているアレルギー (8品目) : 卵 / 乳



酒粕ジェラートのミニパフェ

¥650
(税込)

酒粕ジェラート、チュロス、コンフレークのミニパフェになります。ジェラートにはチョコレートソースとシナモンパウダーがかかっており食後のデザートにピッタリです！テイクアウト可能！

含まれているアレルギー (8品目) : 卵 / 乳