

新幹線輸送

新幹線で運んだ新鮮な食材を使用したメニュー。

- ※毎週日曜日、10月2日（金）、28日（水）および荒天日は休漁のため提供を休止させていただきます。
- また、10月3日（土）、5日（月）は紅ズワイガニを使用したメニューは休漁のため休止させていただきます。
- ※各日17:00ころからの提供開始となります。
- ※店舗によりメニューの展開期間が異なります。
- ※内容は9月25日（金）時点の情報であり、変更となる場合がございます。
- その際はHP（<https://www.tokyoinfo.com>）にてお知らせさせていただきます。

新幹線で富山から東京へ直送！新鮮素材を堪能できる期間限定メニュー

富山県産紅ズワイガニ姿盛り

税込価格：1,500円

店舗：いろり庵／施設：北町ダイニング（改札外）

富山県産の紅ズワイガニを丸ごと一匹使用。濃厚なカニ味噌と一緒に楽しみいただけます。

新幹線輸送



富山湾産の『白エビ』とズッキーニのインサラータ柑橘の香り

税込価格：990円

店舗：TO今日BAR／施設：グランスタ東京（改札内）

鮮度抜群の富山県産シロエビを使用して、甘さとほんのりした苦さの相性が良いギリギリまで薄く切ったズッキーニとレタスを合わせ、オレンジオイルとライムの香りを添えました。

新幹線輸送



白エビと秋野菜の天津飯

税込価格：1,400円

店舗：中国老舗 天津飯店／施設：黒塀横丁（改札外）

看板メニューの天津飯に鮮度抜群のシロエビと旬の秋野菜を使用した期間限定の特製天津飯です。

新幹線輸送



白えびのバラ天麩羅

税込価格：980円

店舗：日本酒スローフード方舟／施設：黒塀横丁（改札外）

“富山湾の宝石”シロエビをサクサクのバラ天麩羅に仕上げました。北陸の天然塩でお召し上がりいただけます。

新幹線輸送



アオリイカの天ぷら

税込価格：800円

店舗：天ぷら 天菟代／施設：グランルーフ（改札外）

新幹線で届く朝獲れの“イカの王様”と呼ばれるアオリイカを天ぷらに。身とげそ、みみの食べ比べをお楽しみいただけます。

新幹線輸送



富山県産アオリイカの肝炒め

税込価格：780円

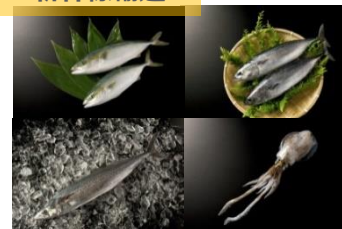
店舗：餃子舗 珉珉／施設：グランアージュ（改札外）

新鮮な富山県産のアオリイカと淡路産の玉葱を存分に使い、イカの肝と炒めました。

新幹線輸送



新幹線輸送



（使用食材イメージ）

**その日のおすすめ朝獲れ鮮魚を東京駅に直送！
お寿司やお刺身で堪能いただけます。**

当日の朝に獲れた“朝獲れ鮮魚”の中から、その日のおすすめを新幹線で東京駅に直送。グランスタ東京（改札内）の「回転寿司 羽田市場」、「海鮮居酒屋 羽田市場」、グランアージュ（改札外）の「羽田市場食堂」で、お寿司やお刺身などでお楽しみいただけます。

JR西日本が養殖を手掛ける「べっ嬢さくらます うらら」を使用したメニューが登場！

【「べっ嬢さくらます うらら」について】

サクラマスはかつて富山県の名産品「ます寿司」に使われていましたが漁獲量が減った現代では希少な魚です。JR西日本と富山県射水市（いみずし）は産業振興による地域活性化を目指し、陸上養殖によりサクラマス復活させました。安心して生で食べられ、柔らかい肉質に上品な脂がのった「べっ嬢さくらます うらら」を使用したメニューが東京駅に登場します。



「べっ嬢さくらます うらら」

富山県産サクラマス「べっ嬢さくらます うらら」の マリネオレンジとフェネル

税込価格：880円

店舗：TO今日BAR／施設：グランスタ東京（改札内）

世界の料理人1000人にも選ばれた、「TO今日BAR」をプロデュースする奥田政行シェフの独自理論「色の波長の法則」により、マリネにした「べっ嬢さくらます うらら」にオレンジを合わせ、オレンジと相性の良いフェネルを加えカルパッチョに仕上げました。



東京駅の人気店×“富山湾の宝石”シロエビ 個性豊かな限定メニューが多数登場

【「シロエビ」について】

富山湾独特の海底谷「藍瓶（あいがめ）」に群泳するシロエビ。体長は約6センチで、水揚げ直後、透明感のある淡いピンク色をした姿から「富山湾の宝石」と称されます。漁として成り立つのは富山湾だけで、地元の漁業者の努力のもと資源管理を行いながら、大切に漁獲されています。



(シロエビ イメージ)

富山県産白エビのコロッケと紅ズワイガニのコロッケ味比べ

税込価格：2,000円

店舗: station restaurant THE CENTRAL

施設: グランスタ東京（改札内）

富山県産のシロエビと紅ズワイガニをふんだんに使用した逸品。店内でいちから作るコロッケに合わせました。2種のコロッケのハーモニーをご堪能いただける期間限定の特別メニューです。



白エビのアヒージョ

税込価格：1,200円

店舗: ビモン / 施設: キッチンストリート（改札外）

富山県産シロエビ、キノコ、トマトをイタリア北部ペローナ産の高級オリーブオイル「サルヴァーニョ」でアヒージョにしました。シロエビの繊細で美しい味わいとオリーブオイルの調和をお楽しみいただける逸品。



白えびのパッタイ

税込価格：1,280円

店舗: マンゴツリーキッチン"パッタイ"

施設: グランスタ東京（改札内）

パッタイはナンプラー、ココナッツシュガー、タマリンドを使用した甘しょっぱい味。“富山湾の宝石”シロエビの上品な甘さと相性抜群。



白えびいなり

税込価格：1個 216円

店舗: 豆狸 / 施設: グランスタ東京（改札内）

人気のいなりずし専門店から富山県産シロエビの豊かな風味を感じられるオリジナルいなりが登場。※テイクアウトのみ



白えびおかき

税込価格：480円

店舗: 富士見堂 / 施設: グランスタ東京（改札内）

昨年の初登場で大好評だった白えびおかきが期間限定で復活。“富山湾の宝石”シロエビをじっくり低温で乾燥した粉末を、ミネラル豊富な焼き塩と一緒に味付けしました。ほんのり香るシロエビの上品な甘みが特徴です。※テイクアウトのみ

