

富山駅

電鉄富山駅・エスタ前

地铁ビル前

新富町

路面電車で行く 富山の寿司



Toyama Sushi — Travel by Tram

電気ビル前

県庁前

桜橋

丸の内

荒町

国際会議場前

中町
西町北

大手モール

西町

上本町

グランドプラザ前

電車でぐるり、 寿司めぐり。

富山のまちなかを走る路面電車の沿線には、
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。

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。



市内路面電車



ポートラム



セントラム



観光列車(レトロ電車)

「富山市の中心市街地」「富山駅」「港町・岩瀬」と、
市内を広く結ぶ路面電車。5～15分間隔で運行している
ため、市内観光の足として誰でも気軽に利用できます。
車両のデザインは多彩で、モダンな低床車両や、温か
みのある木を多用したレトロ車両など、見て楽しい、
乗って楽しいものばかりです。

- 運行日/毎日
- 運行時間/6時～23時
- 料 金/大人210円、
小人110円
- TEL/076-432-3456
(富山地方鉄道)

時刻表は
こちら





路線図



市内電車



- 1系統 [南富山駅前～富山駅]
- 2系統 [南富山駅前～富山大学前]
- 3系統 [環状線]
- 4系統 [岩瀬浜～南富山駅前]
- 5系統 [岩瀬浜～富山大学前]
- 6系統 [岩瀬浜～環状線]

※1系統・2系統・4系統南富山駅前行きは
中町(西町北)には停車致しません。
※環状線は、反時計回りで運行します。

本書のデータの見方

00

…通し番号
(地図とリンクします)

☎…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

¥…予算の目安

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

アクセス …最寄りの停留所からの所要時間

MAP …地図の掲載位置 (P13-14)

- 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、具体的な年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

一貫一貫に、丁寧な仕事が宿る。

一掬

いちじく



四方や岩瀬などの漁港から仕入れる富山湾の魚。その美味しさを存分に引き出すために丁寧に仕込んだネタと、お米の甘みがしっかり感じられるシャリを職人技で握る。見た目も味わいも繊細な寿司を堪能したい。

DATA

☎076-433-6601

所富山市千代田町7-25

営12:00~14:00 (LO13:30)、17:00~22:00 (LO21:00)

休月曜

席19席(カウンター7、座敷12) ※全席禁煙

¥昼1,650~、夜3,000~ P有

アクセス 「下奥井駅」下車 ▶徒歩8分

MAP A-1

2

富山の美味しさは、県を超えて。

蛇の目寿司

じゃのめすし



毎朝、中央市場に足を運んで、その日の新鮮な魚を仕入れ、その年の一番いい富山産コシヒカリを使用。地魚を中心にした握りに加え、地酒も豊富に取り揃えているため、県外客にも人気が高い。団体客の受け入れも可能。

DATA

☎076-431-7722

所富山市奥田本町2-10

営11:00~14:00、17:00~22:00

休木曜

席31席(カウンター7、テーブル4、座敷20) ※全席禁煙

¥昼2,750~、夜2,750~ P有

カード使用可



アクセス 「下奥井駅」下車 ▶徒歩7分

MAP A-1

3

握りたてのおいしさを良心的な価格で。

だるま寿司

だるますし



夫婦で切り盛りする寿司店は、常連客の憩いの場。カウンター席だけの店内は、お昼になると、常にサラリーマンで賑わう。パテラ、蟹の押し寿司、甘海老の押し寿司のメニューに加え、リーズナブルな価格も人気の理由だ。

DATA

☎076-433-8850

所富山市奥田新町8-1 ボルファートとやま1階

営11:30~14:00、17:00~22:00

休月曜

席12席(カウンター8、テーブル4) ※全席禁煙

¥2,000~ P有

アクセス 「インテック本社前駅」下車 ▶徒歩3分

MAP A-1

4

アットホームな雰囲気、今の旬を。

松一寿し

まいつちずし



おすすめはウニ、トロ、アナゴで、常連客が必ず頼むネタとして定着している。また、季節の旬のネタを盛りつけた「富山湾のにぎり」も好評だ。また、プライベートに配慮した店内の落ち着いた雰囲気も魅力。

DATA

カード使用可

☎076-431-1478

〒富山市永楽町30-16

営業 17:00~24:00

休水曜

席 19席(カウンター7、座敷12) ※喫煙可

¥4,000~ P有

アクセス 「奥田中学校前駅」下車 ▶徒歩2分

MAP A-1

6

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やまえてん



おすすめ11貫盛り(1,980円(税込))

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

〒富山市明輪町1-220(とやマルシェ内)

営業 11:00~21:00(LO20:30)

休年中無休(元旦休み・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1,500~、夜2,000~ P無

アクセス 「富山駅」下車 ▶徒歩2分

MAP B-2

5

とれたてをオーダーシステムで。

きときと寿し富山駅店

きときずしとやまえてん



2020年6月に富山駅内にオープンした寿司店。県内初の搬送システムを採用したオーダーシステムと、毎朝地元の漁港から届くとれたて新鮮な地魚のおいしさを体験できる。こだわりの醤油につけて至福のひとつときを。

DATA

ENGLISH

カード使用可

☎076-471-6127

〒富山市明輪町1-90(とやマルシェのれん横丁内)

営業 11:00~21:00

休年中無休

席 67席(カウンター17、テーブル50) ※全席禁煙

¥2,000~ P無



アクセス 「富山駅」下車 ▶徒歩2分

MAP B-2

7

富山駅前で富山の寿司の美味しさを発信。

とやま鮭海富山

とやまずしうみとやま



商業施設「マルト」内にある寿司屋。富山湾の各漁港から届く新鮮な海の幸を使った寿司や逸品料理、また富山の山の幸などを提供。白木の美しさと温もりに包まれながら、地酒とともに富山の魅力を季節ごとに楽しめる。

DATA

ENGLISH

カード使用可

☎076-443-5066

〒富山市明輪町1-231 マルト4階

営業 11:30~14:30、17:00~22:00

休年中無休

席 65席(カウンター5、テーブル60) ※全席禁煙

¥昼2,000~、夜3,500~ P無

アクセス 「富山駅」下車 ▶徒歩2分

MAP B-1

8

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まえてん



上にぎりランチ(2,178円(税込))

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か漂う。

DATA

ENGLISH カード使用可

☎076-431-5448

所 富山市桜町1-4-9

営業 11:00~21:00(LO20:45)

休 年中無休

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

アクセス 「電鉄富山駅・エスタ前駅」下車 ▶ 徒歩1分 MAP B-2

9

妥協を許さず、つねに美味を提供。 炙庵とやま鮨

あぶりあんとやますし



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

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 11:30~14:00、17:00~22:00

休 年中無休

席 132席(カウンター12、テーブル120) ※全席禁煙

¥3,000~ P 無

アクセス 「電鉄富山駅・エスタ前駅」下車 ▶ 徒歩1分 MAP B-2

10

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、焼き魚などを日本酒とともに堪能できる。落ち着いた雰囲気の店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 11:45~13:30(平日の火・金のみ)、18:00~22:00(ネタがなくなり次第終了)

休 日曜、月曜、祝日

席 25席(カウンター5、座敷16、個室4) ※全席禁煙

¥昼1,400~、夜5,000~ P 無

アクセス 「地鉄ビル前駅」下車 ▶ 徒歩2分 MAP B-2

11

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えてん



富山湾鮨(3,500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)2,000円、上(8貫)2,500円、特上(9貫)3,000円の3種類あり、お造りは2,500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

営業 17:30~23:30(ネタがなくなり次第終了)

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

アクセス 「新富町駅」下車 ▶ 徒歩2分 MAP B-2

12

モダンな空間で、技と旬の競演を。

美喜鮨本店

みきすしほんてん



創業70余年。東京で修業した3代目店主が握る鮨は、日々研鑽を積む店主の技と富山湾の幸との競演を楽しむ逸品。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

〒富山市桜町1-7-5

☎11:30~14:00 (LO13:30)、17:00~材料なくなり次第

休水曜、年末年始

席37席(カウンター7、テーブル6、座敷24) ※全席禁煙

¥昼4,500~、夜4,500~ P無

アクセス 「電鉄富山駅・エスタ前駅」下車 ▶徒歩3分 MAP B-2

13

素材へのこだわりが、美味しさの決め手。

分家歩寿司純

ぶんけあゆみすしじゅん



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。

DATA

ENGLISH カード使用可

☎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)

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 「新富町駅」下車 ▶徒歩2分 MAP B-2

14

江戸前の技を、富山の新鮮な幸で。

美乃鮨

みのすし



富山湾鮨(3,000円)

東京都目黒区柿木坂で創業し、2代目店主の母親の故郷・富山へ。風土に適した素材提供を心がけているため、県外からの来店客も多い。上質なもてなし空間で、ひと手間かけた江戸前伝統の手仕事を堪能したい。

DATA

カード使用可

☎076-422-3034

※ランチはカード不可

〒富山市丸の内2-3-4

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

休日曜、第1・第3月曜、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2,000~、夜コース7,000~ P有

アクセス 「丸の内駅」下車 ▶徒歩1分 MAP B-3

15

好みにも人数にも、パツグンの対応力。

歩寿司本家

あゆみすしほんけ



富山湾鮨(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、宴会向けの座敷までご用意。

DATA

カード使用可

☎076-433-5066

〒富山市北新町1-2-29

☎17:00~24:00 (LO23:30) 日曜・祝日は22:30まで (LO22:00)

休月曜、年末年始

席46席(カウンター15、座敷31) ※一部喫煙可(お部屋)

¥6,000~ P有

アクセス 「桜橋駅」下車 ▶徒歩6分 MAP A-2

16

喧噪の中、ゆったり寛げる時間と空間。

駒寿し

こまずし



※仕入れ状況により提供できない場合があります。

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

〒富山市総曲輪1-9-11

営業 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](#) 「荒町駅」下車 ▶ 徒歩2分

[MAP](#) B-3

17

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(5,500円~)、ブリ大根(1,100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

〒富山市総曲輪1-6-11 Kellyビル1階

営業 17:30~23:00(最終入店時間21:00)(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

¥ 5,500~ P 無

[アクセス](#) 「荒町駅」下車 ▶ 徒歩3分

[MAP](#) B-3

18

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

きせつのよりゅう・すししゃらく



富山湾鮭(2,750円(税込))

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。富山湾鮭はもちろん、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

〒富山市大手町5-13

営業 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) ※全席禁煙

¥ 昼1,000~、夜1,100~ P 有(夜のみ)


[アクセス](#) 「国際会議場前駅」下車 ▶ 徒歩1分

[MAP](#) B-3

19

朝どれ魚から、最高級の氷見牛まで。

銀兆 ikizushi 富山総曲輪店

ぎんちょういきすしとやまそうがわてん



富山湾鮭(3,850円(税込))

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。その厳選ネタを詰め込んだ「富山湾鮭」をはじめ、最高級A5ランクの氷見牛を使った「氷見牛炙り」もおすすめ。

DATA

カード使用可

☎076-482-5033

〒富山市総曲輪3丁目2番6号 池田ビル1階

営業 11:30~14:30(LO14:00)、17:00~22:00(LO21:30) 日曜は21:00閉店

休 水曜・第2木曜

席 18席(カウンター6、小上り12(個室あり)) ※全席禁煙

¥ 昼2,000~、夜4,000~ P 有


[アクセス](#) 「グランドプラザ前駅」下車 ▶ 徒歩3分

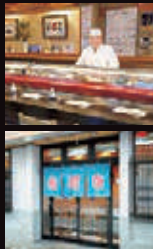
[MAP](#) B-3

20

お酒は飲まずに、寿司を純粋に味わう。

寿司栄総曲輪店

すしえいそうがわてん



富山の味にぎり(3,850円～(税込))

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、純粋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

所 富山市総曲輪2-8-22

営業 11:30～14:00、17:00～21:00

休 水曜、年末年始

席 10席(カウンター10) ※全席禁煙

¥ 昼2,000～、夜4,000～ P 無



アクセス 「グランドプラザ前駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

21

豊富なメニュー、気軽な寿司屋。

つまみ 鮭幅一

つまみずしふくいち



にぎり寿司盛合せ(3貫1,300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

カード使用可

☎076-422-2100

所 富山市総曲輪2-8-22 KCビル1階

営業 18:00～ネタ終了まで ※電話でご確認ください。

休 不定休 ※電話でご確認ください。

席 26席(カウンター6、テーブル10、座敷10) ※喫煙可

¥ 3,500～ P 無

アクセス 「グランドプラザ前駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

22

旬のおいしさを握り続けて60年。

えび寿司

えびずし



甘えび頭煮(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、地酒と一緒に味わうのがおすすめだ。

DATA

カード使用可

☎076-423-6063

所 富山市豊川町2-13

営業 17:00～23:00(L022:30)

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 「荒町駅」下車 ▶ 徒歩6分

MAP A-3

23

買い物がてら、気軽にパクッと。

浪花鮭大和富山店

なにわすしだいわたやまてん



特別メニュー-B(3,600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

カード使用可

☎076-407-6892

所 富山市総曲輪3-8-6 富山大和6階

営業 11:00～21:00(L020:30)

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

アクセス 「グランドプラザ前駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

24

氷見漁港で目引き、上質な美味しさを。

江戸前 寿司正

えとまえすしまご



富山湾鮓 (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。夜は富山湾鮓をはじめ、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1,650円からと、気軽に立ち寄れる雰囲気も魅力。

DATA

☎076-421-3860

所 富山市一番町4-29

営 11:30~13:30(月~金のみ)、17:00~23:00

休 火曜(GW・お盆・年末年始は営業)

席 16席(カウンター8、小上り8) ※全席禁煙

¥昼1,650~、夜1,650~ P有

ENGLISH カード使用可



📍 アクセス 「大手モール駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

25

映画のロケ地は、気さくでリーズナブル。

小政鮓

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 16:00~21:00

休 不定休

席 16席(カウンター8、小上り8) ※喫煙可

¥2,000~ P無

📍 アクセス 「中町駅」下車 ▶ 徒歩7分

MAP A-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 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) ※全席禁煙

¥昼ランチ1,800~、夜おまかせ料理4,000~ P有

📍 アクセス 「上本町駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP A-3

27

富山湾の旬に出会い、真心を頼張る。

銀八鮓

ぎんぱちずし



おまかせ盛合せ(3,500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くなるお店だ。

DATA

☎076-425-2600

所 富山市太田口通り3-1-3

営 17:00~ ※閉店時間は電話でご確認ください。

休 第2・第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 「上本町駅」下車 ▶ 徒歩2分

MAP B-3

INDEX

1	一掬	☎076-433-6601 富山市千代田町7-25 12:00~14:00(LO13:30)、17:00~22:00(LO21:00) 月曜 19席(カウンター7、座敷12) ※全席禁煙 昼1,650~、夜3,000~ 有
2	蛇の目寿し	☎076-431-7722 富山市奥田本町2-10 11:00~14:00、17:00~22:00 木曜 33席(カウンター7、テーブル4、座敷20) ※全席禁煙 昼2,750~、夜2,750~ 有
3	だるま寿司	☎076-433-8850 富山市奥田新町8-1 ボルファートとやま1階 11:30~14:00、17:00~22:00 月曜 12席(カウンター8、テーブル4) ※全席禁煙 2,000~ 有
4	松一寿し	☎076-431-1478 富山市永楽町30-16 17:00~24:00 水曜 19席(カウンター7、座敷12) ※喫煙可 4,000~ 有
5	きときと寿し富山駅前店	☎076-471-6127 富山市明輪町1-90(とやマルシェのれん横丁内) 11:00~21:00 年中無休 67席(カウンター17、テーブル50) ※全席禁煙 2,000~ 無
6	廻る富山湾すし玉富山駅前店	☎076-471-8127 富山市明輪町1-220(とやマルシェ内) 11:00~21:00(LO20:30) 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1,500~、夜2,000~ 無
7	とやま鮨海富山	☎076-443-5066 富山市明輪町1-231 マルット4階 11:30~14:30、17:00~22:00 年中無休 65席(カウンター5、テーブル60) ※全席禁煙 昼2,000~、夜3,500~ 無
8	廻転とやま鮨富山駅前店	☎076-431-5448 富山市桜町1-4-9 11:00~21:00(LO20:45) 年中無休 27席(カウンター15、テーブル12) ※全席禁煙 昼1,200~、夜2,000~ 無
9	炙庵とやま鮨	☎076-432-8780 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 11:30~14:00、17:00~22:00 年中無休 132席(カウンター12、テーブル120) ※全席禁煙 3,000~ 無
10	すし琉之輔	☎076-444-8887 富山市桜町1-3-11 Aビル2階 11:45~13:30(平日の火・全のみ)、18:00~22:00(ネタがなくなくなり次第終了) 日曜、月曜、祝日 25席(カウンター5、座敷16、個室4) ※全席禁煙 昼1,400~、夜5,000~ 無
11	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 17:30~23:30(ネタがなくなくなり次第終了) 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
12	美喜鮨本店	☎076-432-7201 富山市桜町1-7-5 11:30~14:00(LO13:30)、17:00~材料なくなり次第 水曜、年末年始 37席(カウンター7、テーブル6、座敷24) ※全席禁煙 昼4,500~、夜4,500~ 無
13	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、座敷6) ※全席禁煙 3,000~ 無
14	美乃鮨	☎076-422-3034 富山市丸の内2-3-4 11:30~14:00(LO13:30)、17:30~21:00(LO20:30) 日曜、第1・第3月曜、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2,000~、夜コース7,000~ 有
15	歩寿司本家	☎076-433-5066 富山市北新町1-2-29 17:00~24:00(LO23:30)、日曜・祝日は22:30まで(LO22:00) 月曜、年末年始 46席(カウンター15、座敷31) ※一部喫煙可(お部屋) 6,000~ 有
16	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
17	寿し処佐々木	☎076-431-6788 富山市総曲輪1-6-11 Kellyビル1階 17:30~23:00(最終入店時間21:00)(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 5,500~ 無
18	季節の料理・寿司写楽	☎076-491-0700 富山市大手町5-13 11:30~13:00(LO13:00)(平日のみ)、17:00~21:00(LO21:00) 日曜、祝日、年末年始 70席(カウンター12、座敷58) ※全席禁煙 昼1,000~、夜1,100~ 有(夜のみ)
19	銀兆ikizushi富山総曲輪店	☎076-482-5033 富山市総曲輪3丁目2番6号 池田ビル1階 11:30~14:30(LO14:00)、17:00~22:00(LO21:30) 日曜は21:00閉店 水曜、第2木曜 18席(カウンター6、小上り12(個室あり)) ※全席禁煙 昼2,000~、夜4,000~ 有
20	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 10席(カウンター10) ※全席禁煙 昼2,000~、夜4,000~ 無
21	つまみ鮨幅一	☎076-422-2100 富山市総曲輪2-8-22 KCビル1階 18:00~ネタ終了まで ※電話でご確認ください。 ※不定休 ※電話でご確認ください。 26席(カウンター6、テーブル10、座敷10) ※喫煙可 3,500~ 無
22	えび寿司	☎076-423-6063 富山市豊川町2-13 17:00~23:00(LO22:30) 水曜 54席(カウンター12、テーブル12、座敷30) ※全席禁煙 5,000~ 有
23	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(LO20:30) ※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
24	江戸前 寿司正	☎076-421-3860 富山市一番町4-29 11:30~13:30(月~金のみ)、17:00~23:00 火曜(GW・お盆・年末年始は営業) 16席(カウンター8、小上り8) ※全席禁煙 昼1,650~、夜1,650~ 有
25	小政鮨	☎076-421-5007 富山市室町通り1-3-21 16:00~21:00 ※不定休 16席(カウンター8、小上り8) ※喫煙可 2,000~ 無
26	城寿司	☎076-421-1817 富山市南田町1-2-15 11:30~13:30(LO13:30)、17:00~22:00(LO22:00) 木曜、1月1日 19席(カウンター9、座敷10) ※全席禁煙 昼ランチ1,800~、夜おまかせ料理4,000~ 有
27	銀八鮨	☎076-425-2600 富山市太田口通り3-1-3 17:00~ ※閉店時間は電話でご確認ください。 第2・第4日曜、年末年始 28席(カウンター10、テーブル8、座敷10) ※喫煙可 5,000~ 有

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希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ぜひ。

◆ 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自身を、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。



❖ 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。

❖ ヒラメ

“自身の王様”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。

❖ 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。

❖ 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。

❖ 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。

路面電車で行く 富山



- 1 一掬
- 2 蛇の目寿司
- 3 だるま寿司
- 4 松一寿司
- 5 きとぎと寿司富山駅前
- 6 廻る富山湾すし玉富山駅前
- 7 とやま鮨海富山
- 8 廻転とやま鮨富山駅前店
- 9 炙庵とやま鮨
- 10 すし琉之輔
- 11 歩寿司分家富山駅前店
- 12 美喜鮨本店
- 13 分家歩寿司純
- 14 美乃鮨
- 15 歩寿司本家
- 16 駒寿司
- 17 寿司処佐々木
- 18 季節の料理・寿司写楽
- 19 銀兆kizushi富山総曲輪店
- 20 寿司栄総曲輪店
- 21 つまみ鮨幅一
- 22 えび寿司
- 23 浪花鮨大和富山店
- 24 江戸前 寿司正
- 25 小政鮨
- 26 城寿司
- 27 銀八鮨



A

B

①

の寿司マップ



旬を知ればもっと美味しい

富山のおさかなカレンダー

		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
出世魚	ツ바이ソ												
	フクラギ												
	ブリ												
サヨリ													
黒ダイ													
真ダイ													
メバル													
マグロ													
ノドグロ(アカムツ)													
イシダイ・キジハタ													
白エビ													
甘エビ													
トヤマエビ(ポタンエビ)													
アオリイカ													
ホタルイカ													
紅ズワイガニ													
本ズワイガニ													
甲バコガニ													
カワハギ													
バイ貝													
岩ガキ・サザエ													
ヒラメ													

※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～17時30分(12/1～3/15の期間は、9時～17時) ㊟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2023年8月現在のものです。
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



2023年9月発行