



新潟米と地魚の絶妙な調和をお届けします
 越後上越は、新潟県でも屈指の米所。秋には最高のコシヒカリが収穫されます。このコシヒカリをふんだんに使うことはもちろんですが、より地魚との相性が良くなるように、シヤリには秋伝の配合を施します。もちろん、米酢やタレ、海苔にもこだわり、全てが調和した最高の形でお召し上がり頂けるよう、素材にこだわり続けています。

老舗富寿しは、旬の地魚にこだわります
 一九五四年創業以来、地魚の提供に積極的だった富寿しは、日本海沿岸の豊富な漁場の地域特性を活かし、「旬」を味わって頂くことに専念して参りました。季節や天候に左右される水揚げの中から最高の状態の魚を厳選してお届け致しますので品書きは、毎日かわっています。各店の板前に、「今日のお勧めは、何かなし」と一声かけて頂ければ幸いです。

四季を感じて旬を食す



地魚の旬カレンダー

- 春** 真だい、いさぎ、さより、そい、めばる
- 夏** 車えび、さぎえ、真いか、きす、すずき
- 秋** 赤むつ、さば、ます、いわし、かれい
- 冬** ずわいがに、ふぐ、ぶり、ひらめ



まぐろにぎり



赤むつ(のどぐろ)



南蛮えび

老舗の味をお手頃価格でお楽しみください

富寿し

高田駅前店
025-524-5181
上越市仲町4-7-26

南本町店
025-524-6136
上越市南本町2-8-51

直江津店
025-543-3795
上越市中央1-10-16

春日亭
025-525-8215
上越市新光町1-7-7

新潟駅前店
025-242-1212
新潟市中央区東大通1-2-5

長岡駅前店
0258-30-0888
長岡市大手通1-4-3

和みや長野駅前店
026-268-1313
長野市南千歳町828
ホテルニューナガノ 2F

膳(Zen)
025-224-6361
新潟市中央区川端町6-53
ホテルオークラ新潟 3F

蔵(Kura)
0255-87-2501
妙高市田切216
赤倉観光ホテル内

TOMMY SAY
025-521-2277
上越市仲町4-7-24
富寿しビル 1F

廻鮮富寿し

廻鮮富寿し 極みや上越中央店
025-521-7211
上越市新光町1-7

廻鮮富寿し 上越みなと店
025-531-3737
上越市下源入277-1

廻鮮富寿し 長岡古正寺店
0258-86-8160
長岡市古正寺1-231-5

イオン上越店 (アコーレ店)
025-521-2535
上越市大字富岡3458
イオン上越店 1F

エルマール店
025-544-6064
上越市西本町3-8-8
直江津SC 1F

シンガポール ノバナ店
(+65) 6255-2355
NOVENA VELOCITY 2F

シンガポール カトン店
(+65) 6348-7897
KATONG V 2F

シンガポール ミレニア店
(+65) 6238-1123
MILLENNIA WALK

シンガポール パシリス店
(+65) 6513-5188
DOWN TOWN EAST

TOMMY'S SAKE BAR
(+65) 6203-5457
FRASERS TOWER

テイクアウト店

海外店 www.tomisushi.asia

おいさで結ぶ...
富寿しグループ
 毎日更新 www.tomizushi.com



富寿しグループは「オイスックス新潟アルビレックスBC」と「アルビレックスジュニアフットボールクラブ」のオフィシャルスポンサーです。
 28.03 JCKN

旬を握る富寿しの上越観光マップ

越後 観見録

越後 観見録

富寿し

