



蛭烏賊の天ぷら 950円(7匹)



蛭烏賊のフライサラダ仕立て 800円(7匹)



蛭烏賊の沖漬け 600円(7匹)



蛭烏賊の酢の物(酢味噌和え) 700円(10匹)



蛭烏賊の一夜干し 600円(10匹)

富山湾のおもてなし料理

(蛭烏賊と白海老の単品料理)

ロプラス 300円で...ご飯とお吸い物をつけてはいかがでしょうか?



白海老唐揚げ 700円



白海老昆布締め 1,000円(5切れ)

富山の珍味盛り合わせ 900円



...蛭烏賊の沖漬け

...白海老の昆布締め

...黒造り

本当は『シラエビ』。富山では『シロエビ』?



Copyright: (公社)とやま観光推進機構

『藍瓶〜あいがめ〜』と呼ばれる急峻な富山湾の海底谷に生息する白エビ。魚が行われているのは富山だけで、漁期は4月から11月。水揚げ直後の透き通った美しさはまさしく『宝石』です。富山では『シロエビ』と呼びますが、標準和名は『シラエビ』だそうです。繊細で小さな身体から殻を剥くのは本当に大変な作業ですが、剥き身の上品な甘さは絶品です! おぼろ昆布の旨味が白エビに沁みた『昆布締め』、殻ごと揚げてサクサクの食感と香ばしさを楽しめる『唐揚げ』。ぜひ、ご賞味ください!

一品料理



天ぷら盛り合わせ

◆天ぷら盛り合わせ 1,200円



生ハムガーリックトースト

◆ソーセージ 650円

◆生ハムガーリックトースト 550円



カマンベールチーズ

◆茄子のラグーソース 550円

◆鶏肉の唐揚げ 550円



蒸し鶏の胡麻ドレッシング

◆たこの唐揚げ 550円

◆カマンベールチーズ 550円



フライドポテト

◆フライドポテト 550円

◆蒸し鶏の胡麻ドレッシング 450円

◆枝豆 400円



ソーセージ



茄子のラグーソース



鶏肉の唐揚げ



たこの唐揚げ



枝豆

アルコール

- キリン一番搾り(生ビール)中 ¥600
- キリン一番搾り(生ビール)小 ¥450
- 瓶ビール ¥500
- ノンアルコールビール ¥350
- 日本酒(1合) ¥450

- 焼酎(麦・芋) ¥450
- ハイボール ¥450
- レモンサワー ¥450
- グレープフルーツサワー ¥450

[料金はすべて税込みです・画像はイメージです]