

蛸烏賊海鮮 TKG

蛸烏賊海鮮 TKG (卵かけご飯)
980 円

蛸の羽叩き、松前漬けを卵とかき込む
ひと味違う卵かけご飯
ワタごと食べられる
自家製の蛸烏賊の沖漬けを添えて

■蛸烏賊の沖漬け汁物、香の物が付きます

いつでもおいしい

蛸烏賊の しゃぶしゃぶ 1,200 円 (10 匹)

獲れたての「新鮮さ」をそのまま！
刺身で食べられるおいしい
プロトンほたるいかをしゃぶしゃぶに！

蛸烏賊のしゃぶしゃぶのお召し上がり方

- 紙鍋のお出汁が沸騰したところに3~4尾ほど入れてください。
- お好みの長さで火を通してください。
※かき回し過ぎるとワタやスミが出ることがあります。
※しっかり凍結したプロトンほたるいかを使用しているので
短めの茹で加減でも大丈夫です！
- 薬味を入れてポン酢、酢みそでお楽しみください。
※コンロや鍋はとても熱くなります。
やけどにご注意ください。
※ほたるいかを直火で焼かないでください。

ポン酢と酢みそでどうぞ！

富山湾の おもてなし料理

白海老の唐揚げ
700 円

白海老昆布締め
1,000 円 5 匹

蛸烏賊の刺身 1,100 円 10 匹
獲れたての鮮度を維持するプロトン急速冷凍の
蛸烏賊を使用しています。ワタごと酢醤油でどうぞ。

蛸烏賊の天ぷら
950 円 7 匹

蛸烏賊沖漬け
600 円 5 匹

蛸烏賊の酢の物
(酢味噌和え)
750 円 7 匹

蛸烏賊の一夜干し
600 円 10 匹

◇各種天井には、汁物、香の物、深層水塩、天だしが付きます。
◇お料理の付け合わせや香の物の種類は、時期により変更する場合がございます。

蛸烏賊天井
深層水塩添え
1,550 円

白海老天井
深層水塩添え
1,550 円

大海老天井
深層水塩添え
1,550 円

獲れたてのおいしさ！ プロトン凍結の蛸烏賊

プロトン凍結とは、冷風や電磁波を使用した急速冷凍技術です。食品の細胞が破壊されにくく、食感や風味が抜群に保たれます。コクのあるワタも、安心して召し上がりいただけます。光彩では、生のプロトン蛸烏賊をお刺身や自家製の沖漬けでご提供。お刺身はさっぱりとポン酢でどうぞ。獲れたてをバイルして真空保存したプロトン蛸烏賊は天ぷらや酢の物、パスタなどに使用しています。プロトン蛸烏賊で、ぜひ「旬の味」をお楽しみください！

滑川産「そば粉」使用・深層水塩添え



十割そば

寒い季節に
おすすめ



十割鴨南蛮そば

温かいお出しで召しあがっていただく鴨南蛮そば。
冷めてしまわないよう、出汁を鍋で温め続けます。
先に葱と鴨をくぐらせて旨味を移し、お蕎麦をつけて
お召し上がりいただくのがおすすめ。
こくのある出汁なので、お好みで玉子をといて和えても。

お品書き

十割鴨南蛮そば 一、八〇〇円

初お目見えの温かい「鴨南蛮そば」です。もちろん、滑川産のそば粉「とよむすめ」100%使用の十割そば。そば本来の香りと味を素直に味わえるようこだわりました。

左の盛りそばメニューには深層水塩と出しつゆが付きます

十割そば「盛りそば単品」 九八〇円

そばの持つ色・香りをシンプルにお楽しみください。

天ぷらセット 一、四〇〇円

おすすめ！盛りそばをさっくり揚げたての天ぷらとどうぞ。

天井セット 一、五〇〇円

盛りそばに天井と香の物を添えた満足セットです。

TKG「卵かけご飯」セット 一、八〇〇円

色々楽しみたい時に。海鮮TKGとそばのまんぷくセット！

※TKGのメニュー内容は裏面をご覧ください

冬のおすすめ
の
セットメニュー



ローストビーフとカモスモークのセット 1,300 円

■ほたるいかのマリネ、ライス、スープ、ミニサラダ、プチデザートが付きます



紅ズワイガニのピラフ 1,100 円

■ほたるいかのマリネ、スープ、ミニサラダ、プチデザートが付きます

★ビーフカレー 900 円



★蛸烏賊のアヒージョと
カレーラグーソース
パスタ 1,100 円



★富山豚のラグーと
エゴマのトマトソース
パスタ 1,000 円



★白海老の
チリソースオムライス
1,100 円



★富山豚のラグーと
エゴマのトマトソース
オムライス 1,000 円



★白海老フリッターのトマトピザ
1,100 円

冬の洋食単品メニュー

こちらの★の単品メニューは
平日の11時～14時限定で
コーヒー(または紅茶)と
プチデザートが付きます♡
ランチにいかがですか♪

お値段そのまま！
お昼休みのひと時を
お楽しみくださいね！



お子さまメニュー



キッズカレープレート (おもちゃ付き) 850円

- ☆カレーライス
- ☆海老フライ (タルタルソース)
- ☆ハンバーグ
- ☆デザート ☆ジュース

■おもちゃやデザートの種類は変更する場合があります。
■アレルギーがご心配な場合はスタッフまでお声がけください。

サラダ

蛸烏賊の和風柚子ドレッシングサラダ 600円



白海老のシーザーサラダ 600円



【価格はすべて税込みです 画像はイメージです】

一品料理



・ソーセージ……………650円



・生ハムガーリックトースト…550円



・茄子のラグーソース…550円



・鶏肉の唐揚げ……………550円



・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……………550円



・蒸し鶏の胡麻ドレッシング…450円



・枝豆……………400円

アルコール

・生ビール (キリン一番搾り) … 650円

・瓶ビール …………… 550円

・ノンアルコールビール…400円

・日本酒 (1合) …… 500円

・焼酎 (麦・芋) …… 500円

・ハイボール …………… 500円

・レモンサワー …… 500円

・グレープフルーツサワー … 500円

追加メニュー



・スープとサラダセット 300円

■季節によって冷製スープになります。



・ご飯とお吸い物セット 300円

デザート 各 450円

■ケーキの種類は日替わりです。
係の者にお尋ねください。

・深層水コーヒーゼリー

・ケーキ



深層水コーヒーゼリー
450円

ソフトドリンク 各 400円

・深層水コーヒー (ホット／アイス)

・紅茶 (レモン／ミルク、ホット／アイス)

・カフェオレ (ホット／アイス)

・ウーロン茶

・オレンジジュース

・グレープフルーツジュース

・コーラ

・カルピス

・ミルク (ホットもできます)



深層水コーヒー
400円

デザートセット 650円

上の[デザート]と[ソフトドリンク]から、それぞれ1つお選びください。