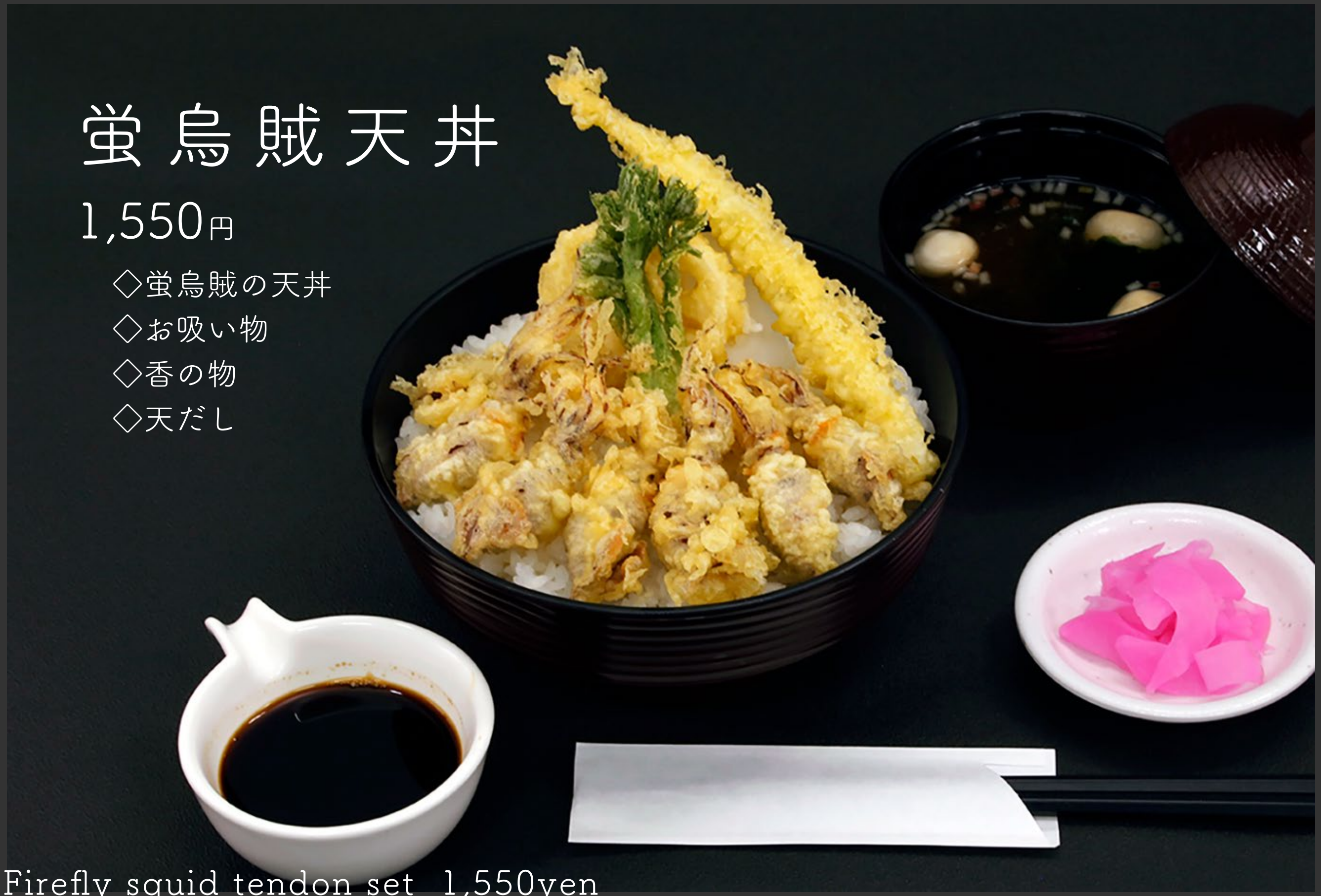
◇お料理の付け合わせや香の物の種類は、時期により変更する場合がございます。



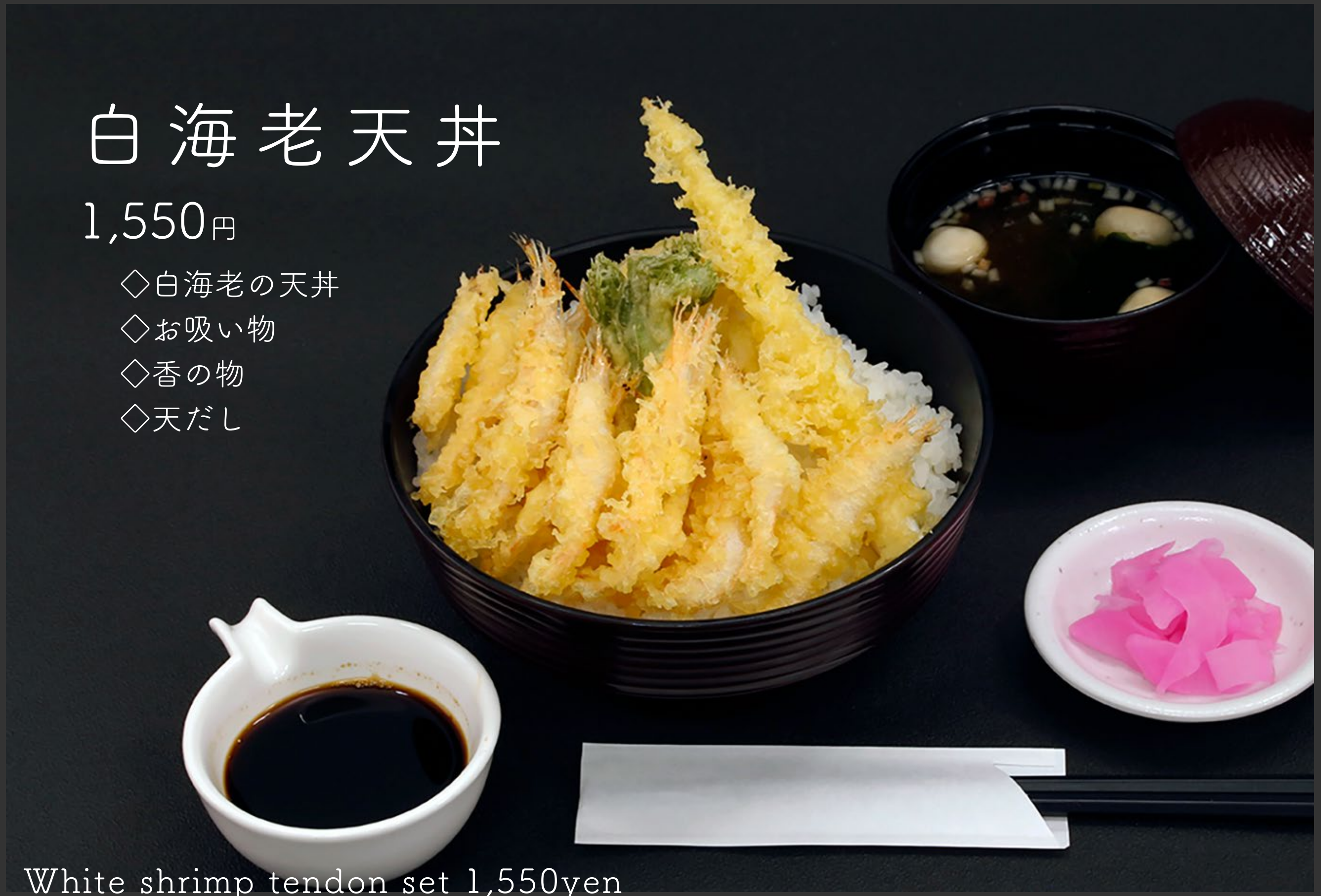
蛍烏賊天丼

1,550円

- ◇蛍烏賊の天丼
- ◇お吸い物
- ◇香の物
- ◇天だし

Firefly squid tendon set 1,550yen

a bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles



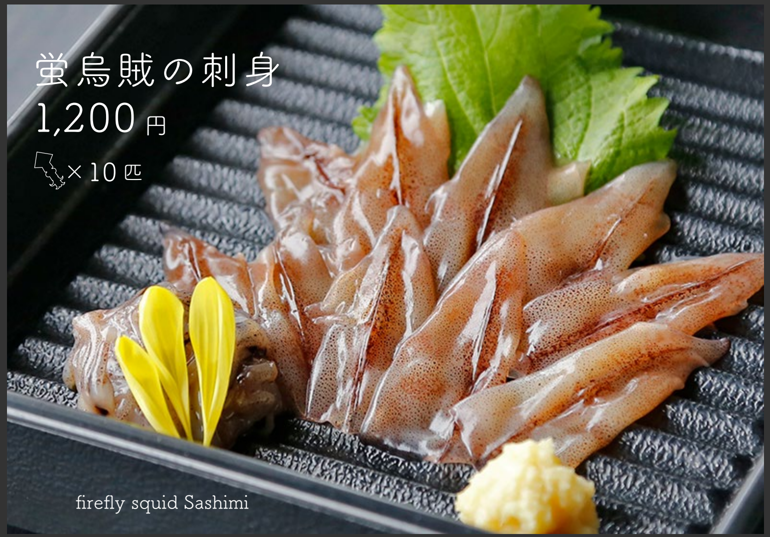
白海老天丼

1,550円

- ◇白海老の天丼
- ◇お吸い物
- ◇香の物
- ◇天だし

White shrimp tendon set 1,550yen

a bowl of rice topped with White shrimp tempura, soup, pickles

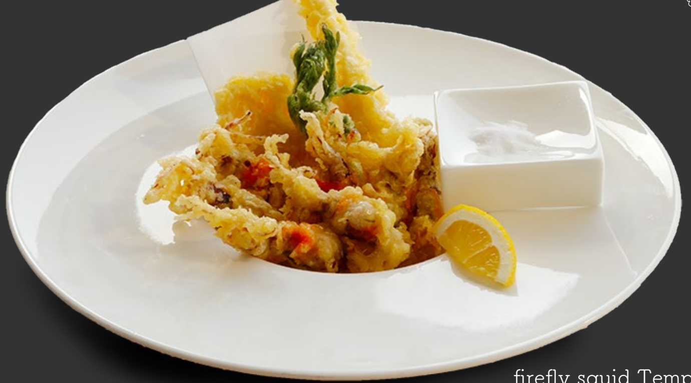


蛍烏賊の刺身

1,200円

×10匹

firefly squid Sashimi



蛍烏賊の天ぷら 1,000円

×7匹

firefly squid Tempura

蛍烏賊のフライ サラダ仕立て　900円

×6匹

deep-fried firefly squid salad

蛍烏賊沖漬け 600円

×5匹

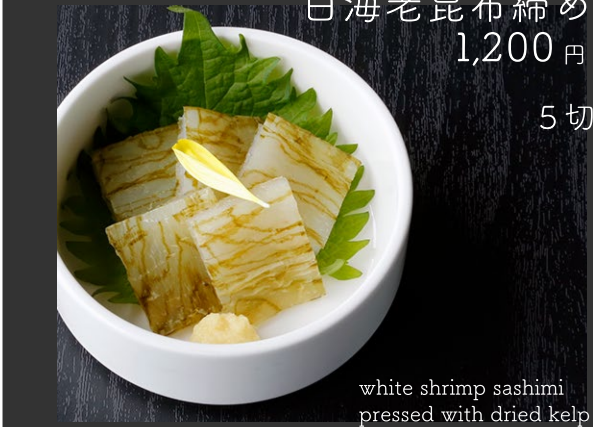
Okizuke:
salty fermented firefly squid,
processed freshly.

蛍烏賊の一夜干し 600円

×10匹

salted and dried Firefly squid

【　価格はすべて税込みです　画像はイメージです
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.　】

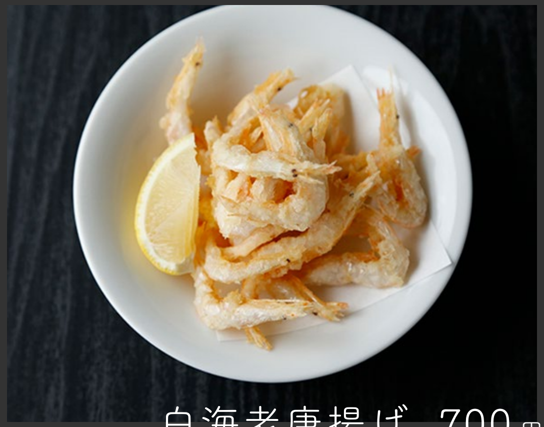


白海老昆布締め

1,200円

5切

white shrimp sashimi
pressed with dried kelp
5piece



白海老唐揚げ　700円

deep-fride white shrimp

本当は『シラエビ』。富山では『シロエビ』？

『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。
漁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…。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よ！
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！

Toyama bay is famous for amberjack, firefly squid and white shrimp. White shrimp can only be caught here. The beautiful, clear-fleshed white shrimp is known as “the jewel of Toyama Bay”. It is popular in kombu-jime, a local dish of seafood wrapped in kelp, and it is also extremely popular in karaage.

Copyright：（公社）とやま観光推進機構