

◇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。

蛍烏賊天井

1,550円

- ◇蛍烏賊の天井
- ◇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

白海老天井

1,550円

- ◇白海老の天井
- ◇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

1,300円

🍴×10匹



firefly squid Sashimi 1,300yen

蛍烏賊の天ぷら 1,050円

🍴×7匹



firefly squid Tempura 1,050yen

白海老昆布締め

1,750円

5切



white shrimp sashimi
pressed with dried kelp
5piece 1,750yen



白海老唐揚げ 850円

deep-fried white shrimp 850yen

蛍烏賊のフライ

サラダ仕立て

900円

🍴×6匹



deep-fried firefly squid salad 900yen

自家製蛍烏賊の沖漬け

浜醤油仕立て 600円

🍴×5匹



Okizuke:
salty fermented firefly squid,
processed freshly. 600yen

蛍烏賊の一夜干し 600円

🍴×10匹



salted and dried Firefly squid 600yen

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

【 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.