

別

格

の品質を誇る

滑川産螢烏賊。

定番の料理、酢の物。

富山県産の素材を使った特製の
酢味噌でご賞味ください。

定置網漁で獲られたホタルイカは漁場が近いため、
身が傷まず、高い鮮度が保たれます。
他県産のものより丸々と太っているのが特徴。
このホタルイカを鮮やかな赤に茹で上げたものを
富山では『桜煮』と呼びます。
甘くプリプリとした食感の身と、濃厚な旨味を持つワタを
お楽しみいただけます。

螢烏賊の酢の物 浜酢味噌和え (7匹)

900円(税込)

旬の味を
もつとおいしく
レストラン光彩 特製
浜酢味噌



富山県産大豆使用の味噌と、同じく県内産の
醸造酢で作られた酢味噌です。
ホタルイカ本来の美味しさを再認識させられる
どこか懐かしい味わいに仕上がりました。
3月よりレストラン光彩とみちcafe waveにて
販売いたします。

Boiled firefly squid with vinegared miso 900yen

旬のおすすめ 迷ったらこちら!

旬の螢烏賊を様々なお料理で味わい尽くしていただく御膳です。



ほたるいかごせん 螢烏賊御膳 2,400円

◆ Firefly squid set 2,400yen

- tempura
- sashimi
- boiled squid with vinegar miso
- side dish (Matsumae pickles; firefly squid and kombu pickled together)
- suboshi(dried Firefly squid)
- rice
- soup
- pickles

【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.

- 螢烏賊のお刺身
- 螢烏賊の天ぷら
- 螢烏賊の酢の物(浜酢味噌和え)
- 螢烏賊の素干し
- 螢烏賊の小鉢(螢烏賊の松前漬け)
- ご飯(滑川産コシヒカリ)
- お吸い物
- 香の物

◇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。