

蛍烏賊海鮮 TKG

A bowl of rice with raw egg, finely chopped yellow tail and matsumae pickles; dried squid and kombu pickled together. Add okizuke's sauce, mix all and enjoy!

こだわりの光彩特製「浜醤油」で漬けた蛍烏賊の沖漬け。旨味が凝縮された沖漬けの漬け汁を、醤油の代わりにかけてどうぞ！

蛍烏賊海鮮 TKG (卵かけご飯)
1,300円

These set meals include firefly squid okizuke, soup and pickles.

■ 蛍烏賊の沖漬け、汁物、香の物が付きます

蛍烏賊の唐揚げ

浜ポン酢添え

900円 (6匹)

香ばしい蛍烏賊の唐揚げです。光彩特製の浜醤油で作ったポン酢でさっぱりとお楽しみください。

Firefly squid karaage with ponzu sauce

蛍烏賊のしゃぶしゃぶ

1,350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！

Firefly squid syabu-syabu

蛍烏賊のしゃぶしゃぶのお召上がり方

1. 紙鍋のお出汁が沸騰したら3~4尾ほど入れてください。
2. 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場合があります。
※しっかり凍結したプロトンほたるいかを使用しているため短めの茹で加減でも大丈夫です！
3. 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。

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。食品の細胞を破壊しにくく食感や風味を保ちやすいのが特徴です。風味豊かなワタも安心して召上がりください。いつでも「旬の味」をお楽しみいただけます！

ポン酢と酢みそでどうぞ！
Dip it in the ponzu sauce and vinegared miso.



白海老の唐揚げ 800円
White shrimp karaage



白海老の昆布締め 1,950円 5切
White shrimp sashimi pressed with dried kelp 5piece

富山湾のおもてなし料理



蛍烏賊の刺身 1,300円 10匹
獲れたての鮮度を維持するプロトン急速冷凍の蛍烏賊を使用しています。ワタごと酢醤油でどうぞ。
Firefly squid sashimi



自家製蛍烏賊の沖漬け 浜醤油仕立て 600円 5匹
Salty fermented firefly squid, processed freshly.

蛍烏賊の酢の物 浜酢味噌和え 900円 7匹
Boiled firefly squid with vinegared miso



蛍烏賊の天ぷら 1,050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



蛍烏賊の一夜干し 600円 10匹
Salted and dried firefly squid

◇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。

蛍烏賊天井 深層水塩添え 1,550円
Firefly squid tendon set
A bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles, deep sea water salt

白海老天井 深層水塩添え 1,550円
White shrimp tendon set
A bowl of rice topped with white shrimp tempura, soup, pickles, deep sea water salt

大海老天井 深層水塩添え 1,550円
Prawn tendon set
A bowl of rice topped with prawn tempura, soup, pickles, deep sea water salt

価格は全て税込です・写真はイメージです。◇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。

塩は滑川の海洋深層水 100%使用の天然塩です。
そばや天ぷらにつけてお召し上がりください。
『出し』とは異なる風味をお試しいただけます。



Tempra set 1,700yen

あつ盛りそば 天ぷらセット 1,700円
おすすめ! さっくり揚げたての天ぷらどうぞ



Soba & TKG set 2,100yen
TKG(Kousai original)
: A bowl of rice with raw egg, finely chopped yellow tail and matsumae pickles

あつ盛りそば TKG[卵かけご飯]セット 2,100円
海鮮TKGとそばのまんぷくセット
(蛸烏賊沖漬け、ブリの刃叩き、松前漬け、温泉玉子、香の物)

あつ盛り 滑川産十割そば

あたたかい出しでいただくあたたかい盛りそば

滑川産「そば粉」使用
深層水塩添え

「あつ盛りそば」は滑川産の玄そばをそば殻ごと挽いた玄挽きそばを使用しております。
そばに合わせるあたたかい出しは、富山産の醤油で甘めの仕立てとなっております。

Mori Soba is usually eaten by dipping cold soba noodles in cold soup, but only during the winter, we serve hot soba noodles with warm soup.



Soba 1,300yen

あつ盛りそば (単品) 1,300円
そばは太め・短めに仕立てた玄挽きそばです。熟成された香りをお楽しみください。



Tendon set 1,800yen

Tendon : bowl of rice topped with tempura

あつ盛りそば 天井セット 1,800円
天井と香の物を添えた満足セット

All soba menu include both dipping soup and salt. It's good either with salt or this dipping soup. This salt made from Namerikawa deep sea water. Please pick up some noodles and tempura eat with little salt.

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour

◇価格は全て税込です・写真はイメージです。
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.
◇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。

おすすめ洋食セット … 1,400円

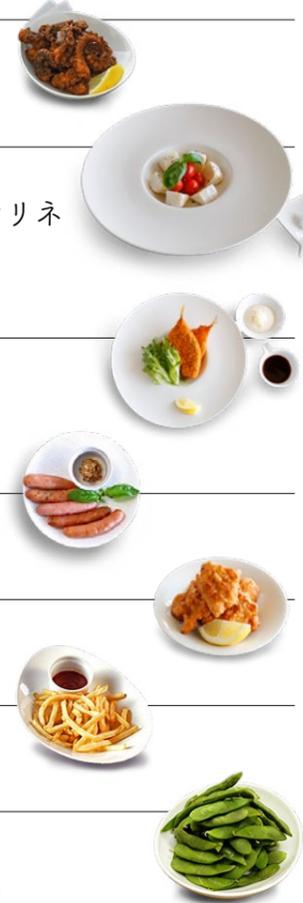
- ・デミグラスチーズハンバーグ・小エビのミニサラダ
- ・ライス・スープ・プチデザート



Recommended set 1,400yen
Hamburg steak with cheese and demi-glace sauce / Mini salad of boiled shrimp / Rice / Soup / Mini dessert

一品料理 A la carte

- ・たこの唐揚げ …… 800円
Karaage (Octopus) 800yen
- ・カマンベールチーズと
ミニトマトのオリーブオイルマリネ
深層水塩添え …… 700円
Camembert and marinated cherry tomatoes
with deep sea water salt 700yen
- ・アジフライ
白葱タルタルソース添え … 650円
Deep-fried horse mackerel with tartar sauce
650yen
- ・ソーセージ …… 650円
Assortment of sausages 650yen
- ・とり肉の唐揚げ …… 600円
Karaage (Chicken) 600yen
- ・フライドポテト …… 550円
French fries with ketchup 550yen
- ・黒豆の枝豆 …… 500円
Edamame saltwater-boiled black soy-beans 500yen



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。
- kids curry plate 850yen rice & curry / fried prawn with tartar sauce / hamburger / mini dessert / juice … and toy

富山豚のラグーと
エゴマのトマトソース
パスタ 1,050円

Spaghetti Bolognese
topped with perilla frutescens
1,050yen



ハッシュドビーフ
オムライス 1,150円
Omelet rice with hashed beef sause
1,150yen



ビーフカレー 950円
Beef curry 950yen

ほたるいかと紅ずわいがいの
トマトクリームパスタ 1,250円

Tomato cream pasta, with firefly squid and red snow crab 1,250yen



エビチリソースオムライス 1,200円

Omelet rice with shrimp chili sauce 1,200yen



ほたるいかのバジルきのこピザ
1,200円

Pizza topped with firefly squid, basil and mushrooms 1,200yen



ほたるいかのサラダ 600円
Salad of boiled firefly squid 600yen



小エビのサラダ 600円
Salad of shrimp 600yen

【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.

デザート dezerit

- 深層水コーヒーゼリー 450円 deepsea water coffee jelly. 450yen
雑味のない深層水コーヒーで作りました。程よいほろ苦さで、大人の方にも人気のデザート。
- ケーキ 450円 The type of cake varies from day to day. Please ask the staff.
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 450円
deepsea water coffee jelly 450yen

ソフトドリンク 各400円 soft drink 400yen each

- 深層水コーヒー(ホット/アイス) deepsea water coffee (hot/cool)
- 紅茶(レモン/ミルク、ホット/アイス) tea (hot/cool)(lemmon/milk)
- オレンジジュース orange juice
- ウーロン茶 oolong tea
- グレープフルーツジュース Grapefruit juice
- コーラ cola
- カルピス calpis (Japanese milk-based soft drink)

窓の外に広がる富山湾の深層水を脱塩して淹れた自慢のコーヒーです。ぜひ、ご賞味ください。



深層水コーヒー 400円
coffee made with the desalinated deep sea water 400yen

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

dezerit set 650yen

Choose one dessert and one soft drink each.

アルコール alcoholic beverage

- 生ビール(キリン一番搾り)650円 draft beer medium beer mug
- 焼酎(麦・芋)..... 500円 shochu(distilled from buckwheat or sweet potatoes)
- 瓶ビール..... 550円 bottled beer
- ハイボール..... 500円 whisky and soda
- ノンアルコールビール 400円 non-alcoholic beer
- レモンサワー..... 500円 lemon sour
- 日本酒(1合)..... 500円 sake (0.18ℓ)
- グレープフルーツサワー... 500円 grapefruit sour



フライドポテト550円
french fries with ketchup



黒豆の枝豆 500円
saltwater-boiled soy-beans

☆オプションセット☆ もうちょっとプラスしたい時、おすすめです!



ご飯・お吸い物セット 350円

ご飯(滑川産コシヒカリ)とお吸い物を付けることができます。
☆蛸烏賊や白海老の単品料理にいかがでしょう?

optional menu : rice and soup 350yen



チェックしてね!

万能浜醤油 432円(税込)/200ml

販売中 2F レストラン光彩 / 1F みち cafe wave

レストラン光彩と
マスイチ醸造さんで
沖漬け作りの為に
開発しました。

仕込みに
滑川の海洋深層水を
使用しています。
光彩では沖漬けだけではなく、
天井や天ぶらのだし、
そばつゆなどに
使用しております。

ご家庭でもご活用ください。

おすすめ!

- ◆めん類のつゆ
- ◆天井や天ぶらのだし
- ◆煮物の味付け
- ◆生姜焼きや照り焼き
- ◆煮卵の味付け
- ◆おひたしや和え物
- ◆炊き込みご飯
- ◆揚げ物の下味付け

万能浜酢味噌 655円(税込)/200ml

販売中 2F レストラン光彩 / 1F みち cafe wave

レストラン光彩とマスイチ醸造さんの共同開発シリーズ第二弾。
富山県産大豆使用の味噌と、同じく県産の醸造酢で作られた
酢味噌です。

レストラン光彩 特製
万能
浜酢味噌

おすすめ!

浜酢味噌とエクストラバージンオリーブオイルを3:1で混ぜ合わせます。
ボイル蛸烏賊はもちろん、タコ、ホタテ、海老などのシーフードや温野菜、サラダチキンにもどうぞ。