

別格

の品質を誇る

滑川産蛍烏賊。

定番の料理、酢の物。

富山県産の素材を使った特製の

酢味噌でござん味ください。

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、濃厚な旨味を持つツタを、お楽しみいただけます。

蛍烏賊の酢の物 浜酢味噌和え (7匹) 九五〇円(税込)



旬の味をもっとおいしく

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。レストラン光彩とみちcafe waveにてお求めいただけます。

Boiled firefly squid with vinegared miso 950yen

蛍烏賊刺身定食 三、〇〇〇円

期間限定!!

蛍烏賊 25匹分のお刺身です！新鮮な旬の味をご堪能ください。



25匹中、5匹はプロトン冷凍*の丸ごと蛍烏賊！とろりとしてコクがあるワタの旨味もお試ください！

*プロトン冷凍とは、鮮度や風味の維持に優れた凍結技術です。ワタの部分も安心してお召し上がりいただけます。

蛍烏賊の刺身の腕の部分を『龍宮そうめん』と言います。甘く繊細な味と食感をお楽しみください！



【 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. 】

こちらは数量限定のため準備数がなくなり次第終了します。

蛍烏賊刺身定食 お品書き

- 蛍烏賊のお造り (25匹分)
- 蛍烏賊の素干し
- ご飯 (滑川育ちのおいしいお米)
- 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。

- ◆ Firefly squid sashimi set 3,000yen
- sashimi 25piece
- suboshi(dried Firefly squid)
- rice • soup • pickles