

旬のおすすめ 迷ったらこちら!

旬の蛍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。



大きくてぷりっぷり!
滑川のほたるいか!

滑川の蛍烏賊は活きたまま定置網で獲られています。漁場が近いので、傷みも少なく鮮度も抜群です! 成熟期をむかえ、まるまると太ったところを獲っているのでお味も格別!

ほたるいかごぜん 蛍烏賊御膳 2,500円

- 蛍烏賊のお刺身
- 蛍烏賊の天ぷら
- 蛍烏賊の酢の物 (浜酢味噌和え)
- 蛍烏賊の素干し
- 蛍烏賊の小鉢 (蛍烏賊の松前漬)
- ご飯 (滑川育ちの美味しいお米)
- 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 set 2,500yen

- ・ tempura ・ sashimi ・ boiled firefly squid with vinegared 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. 】

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。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