

蛍烏賊天丼

1,650円

- ◇蛍烏賊の天丼
- ◇お吸い物
- ◇香の物
- ◇天だし



Firefly squid tendon set 1,650yen
a bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles

白海老天丼

1,650円

- ◇白海老の天丼
- ◇お吸い物
- ◇香の物
- ◇天だし



White shrimp tendon set 1,650yen
a bowl of rice topped with White shrimp tempura, soup, pickles

蛍烏賊の刺身

1,350円

×10匹



Firefly squid Sashimi 1,350yen

蛍烏賊の天ぷら

1,150円

×7匹



白海老昆布締め

1,950円

5切



White shrimp sashimi pressed with dried kelp 5piece 1,950yen



白海老唐揚げ 950円
Deep-fried white shrimp 950yen

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

蛍烏賊のフライ

サラダ仕立て 950円

×6匹



Deep-fried firefly squid salad 950yen

自家製蛍烏賊の沖漬け

浜醤油仕立て 650円

×5匹



Okizuke: salty fermented firefly squid, processed freshly. 650yen

蛍烏賊の一夜干し

650円

×10匹



Salted and dried Firefly squid 650yen