

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。

【 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ので、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

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

おすすめ洋食セット…1,400円

- ・富山豚のトマトラグーソース・ライス
- ・ほたるいかのアヒージョ・ミニサラダ・スープ・プチデザート

ぷりんとした
ホタルイカを
オリーブオイル
&ガーリックで
香ばしい春のアヒージョに!
たけのこやポロネギが
入って食感も抜群!



Recommended set 1,400yen Rice & Ragù bolognese / Firefly squid ajillo / Mini salad / Soup / Mini dessert

光彩のご飯は
(全メニュー)
滑川の山間部で
大切に育てられた
こだわりのお米です。
[コシヒカリ]または富山の
新ブランド[富富富ふふふ]を
日替わりで使用して
おります。

☆お米の生育期の夏場に朝夕の寒暖差が大きいと、
日中作られたデンプンを夜間に稲自身の発育に
消費してしまうことが少なく、おいしいお米が
できると言われます。



Salad of boiled firefly squid with yuzu dressing 600yen

小エビのサウザンアイランド ドレッシング サラダ仕立て 600円



Shrimp salad with thousand Island dressing 600yen

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



ほたるいかと筍のポッラータ仕立てパスタ

1,250円 Firefly squid and bamboo shoot pasta 1,250yen



ポッラータとは、ポロネギとにんにくをオリーブオイルで炒めて、
はまぐりのスープでいただくイタリアの定番料理です。
光彩ではあさりを用い、主役のほたるいかと調和のとれたスープをとっています。



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

ビーフカレー 1,000円
Beef curry 1,000yen



富山豚のラグーとエゴマの
トマトソースライス 1,000円



Rice with Ragù bolognese 1,000yen

ハヤシライス 1,000円



Hayashi rice [Hashed beef rice] 1,000yen

【価格はずべて税込みです 画像はイメージです】
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.