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）

1,350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

950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

一年中いつでもおいしい

蛍烏賊のしゃぶしゃぶ

1,400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

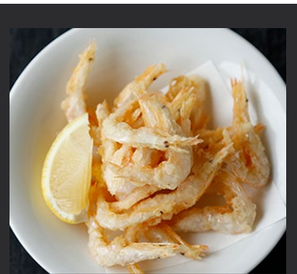
ポン酢と酢みそでどうぞ！
Dip it in the ponzu sauce and vinegared miso .

蛍烏賊のしゃぶしゃぶのお召し上がり方

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ことがあります。
   ※しっかり凍結したプロトンほたるいかを使用しているので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お召し上がりください。いつでも「旬の味」をお楽しみいただけます！

富山湾のおもてなし料理



白海老の唐揚げ 950円
White shrimp karaage

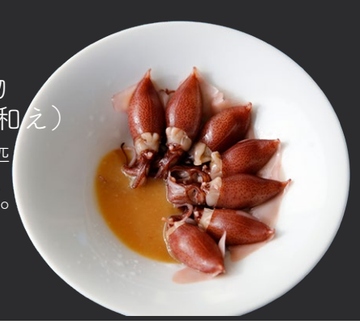
白海老昆布締め 1,950円 5切
White shrimp sashimi pressed with dried kelp 5piece

蛍烏賊の刺身 1,350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

蛍烏賊の天ぷら 1,150円 7匹
Firefly squid tempura

蛍烏賊のフライ
サラダ仕立て 1,100円 6匹
Deep-fried firefly squid salad

自家製蛍烏賊の沖漬け 650円 5匹
Salty fermented firefly squid, processed freshly.



蛍烏賊の酢の物
（特製浜酢味噌和え）
950円 7匹
Boiled firefly squid with vinegared miso

蛍烏賊の一夜干し
650円 10匹
Salted and dried firefly squid

◇各種天丼には、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。

蛍烏賊天丼
深層水塩添え
1,650円
Firefly squid tendon set
A bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles, deep sea water salt

白海老天丼
深層水塩添え
1,650円
White shrimp tendon set
A bowl of rice topped with white shrimp tempura, soup, pickles, deep sea water salt

大海老天丼
深層水塩添え
1,650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。