

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. 】

- こちらが数量限定のため
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

デザート dezert

- 深層水コーヒーゼリー 500円 deepsea water coffee jelly. 500yen
雑味のない深層水コーヒーで作りました。程よいほろ苦さで、大人の方にも人気のデザート。



ソフトドリンク 各500円 soft drink 500yen each

- 深層水コーヒー (ホット/アイス) deepsea water coffee (hot/cool)
- 紅茶 (レモン/ミルク、ホット/アイス) tea (hot/cool)(lemmon/milk)
- ウーロン茶 oolong tea
- オレンジジュース orange juice
- グレープフルーツジュース grapefruit juice
- コーラ cola
- カルピス calpico (Japanese fermented milk drink)

窓の外に広がる富山湾の
深層水を脱塩して淹れた
自慢のコーヒーです。
ぜひ、ご賞味ください。



深層水コーヒー
coffee made with the desalinated
deep sea water

デザートセット 800円

◆ 深層水コーヒーゼリーとソフトドリンク 1種 ◆

dezert set 800yen

deep sea water coffee jelly and
one soft drink that you like

アルコールドリンク alcoholic beverage

- 生ビール (キリン一番搾り) 700円 draft beer medium beer mug
- 瓶ビール 600円 bottled beer
- ノンアルコールビール 500円 non-alcoholic beer
- 日本酒 (1合) 550円 sake (0.18ℓ)
- 焼酎 (麦・芋) 550円 shochu (distilled from buckwheat
or sweet potatoes)
- ハイボール 550円 whisky and soda
- レモンサワー 550円 lemmon sour
- グレープフルーツサワー 550円 grapefruit sour

Firefly squid Sashimi



蛍烏賊の刺身
1,380円

より楽しく、味わい深める『酒の友』



自家製
蛍烏賊の沖漬け
浜醤油仕立て 680円
Okizuke:salty fermented firefly squid, processed freshly.

オプションセット もうちょっとプラスしたい時、おすすめです！



ご飯と蛍烏賊いしるのお吸い物セット 500円

ここ滑川の山間部で育てられたお米を炊いたあったかご飯と、
ワタの旨味を生かした『蛍烏賊いしる』のお吸い物です。
☆蛍烏賊や白海老の単品料理にいかがでしょうか？

optional menu : rice and clear soup made with firefly squid flavored ishiru(fish sauce) 500yen



チェックしてね！

◇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

1,680円

- ◇蛍烏賊の天丼
- ◇お吸い物
- ◇香の物
- ◇天だし

Firefly squid tendon set 1,680yen
a bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles



白海老天丼

1,680円

- ◇白海老の天丼
- ◇お吸い物
- ◇香の物
- ◇天だし

White shrimp tendon set 1,680yen
a bowl of rice topped with White shrimp tempura, soup, pickles



蛍烏賊の刺身

1,380円

🍴×10匹

Firefly squid Sashimi 1,380yen



蛍烏賊の天ぷら

1,180円

🍴×7匹

Firefly squid tempura 1,180yen



白海老の昆布締め

1,650円

5切

White shrimp sashimi pressed with dried kelp 5piece 1,650yen



白海老の唐揚げ

980円

Deep-fried white shrimp 980yen



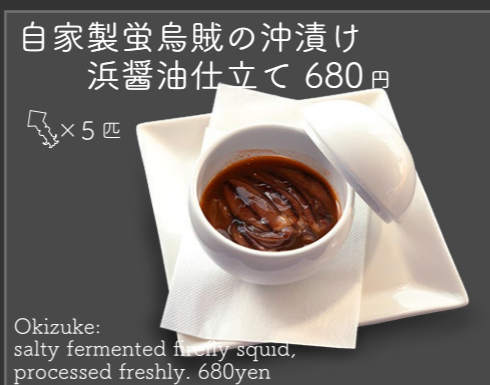
蛍烏賊のフライ

サラダ仕立て

980円

🍴×6匹

Deep-fried firefly squid salad 980yen



自家製蛍烏賊の沖漬け

浜醤油仕立て

680円

🍴×5匹

Okizuke: salty fermented firefly squid, processed freshly. 680yen



蛍烏賊の酢の物

浜酢味噌和え

980円

🍴×7匹

Boiled firefly squid with vinegared miso 980yen

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だした『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

【 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.

おすすめ洋食セット…1,500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!



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。
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。

Recommended set 1,500yen Rice & Ragù bolognese / Firefly squid ajillo / Mini salad / Soup / Mini dessert



ほたるいかの
和風柚子ドレッシング
サラダ仕立て
600円

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



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 1,200円
Spaghetti Bolognese
topped with perilla frutescens
1,200yen

ビーフカレーライス
1,200円
Beef curry 1,200yen



ほたるいかと筍のポッラータ仕立てパスタ
1,300円 Firefly squid and bamboo shoot pasta 1,300yen

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。



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



富山豚のラグーとエゴマの
トマトソースライス 1,200円

Rice with Ragù bolognese 1,200yen



ハヤシライス 1,200円

Hayashi rice [Hashed beef rice] 1,200yen

【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.