



神秘の光をお楽しみください

ほたるいかミュージアム

TEL.076-476-9300



[営業時間] 9:00~17:00 ※最終入館は16:30
[休館日] 3月20日~5月31日は無休
6月1日~3月19日の毎週火曜日(祝日の場合は翌水曜日)、年末年始、1月最終月曜日から3日間

[入館料] ホタルイカ発光ショー 龍宮ホテル発光ショー

		3/20~5/31		6/1~3/19	
団体	大人	670円	520円		
	小人	360円	260円		
個人	大人	820円	620円		
	小人	410円	310円		

※団体は20名様以上

- 滞在時間目安 / 50~60分
- 駐車場 / 無料(道の駅利用)
- 団体様向け館内ガイド可能 / 約10分程度
- 各種クーポン取り扱い可能

◎売店のみのお立ち寄りや休憩もできます。

おみやげ売り場 [営業時間] 9:00~17:00
滑川海洋深層水商品が充実!沖漬け、素干しなど、ほたるいか加工品もご用意しています。

みち cafe wave [営業時間] 10:00~16:00
ほたるいかバーガーや深層水ソフトクリーム、深層水コーヒーなど、気軽に楽しみいただけます。



お問い合わせ 株式会社 WAVE滑川 TEL.076-476-9300 FAX.076-476-9301

〒936-0021 富山県滑川市中原410 <https://www.hotaruikamuseum.com> E-mail:info@hotaruikamuseum.com



富山湾を一望! 約100名まで収納可能 パノラマレストラン「光彩」

ほたるいかミュージアム2F TEL.076-476-1370
一面ガラス張りの窓辺から、富山湾を一望できるパノラマレストランです。富山ならではの虫魚蔵や白海老のメニューもお楽しみいただけます。



蟹烏賊御膳
3月~5月のご提供

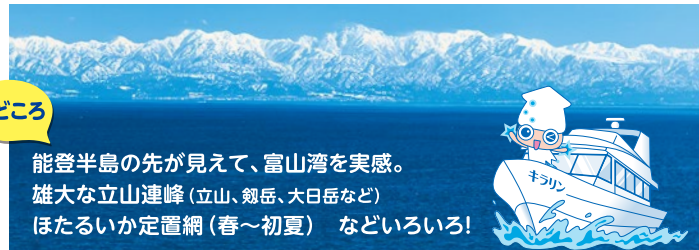


光彩きときと膳
氷見うどんの
うどんすき付き
通年のご提供

[営業時間] 3月~8月 / 11:00~21:00 (ラストオーダー20:30)
9月~2月 / 11:00~17:00 (ラストオーダー16:30)
[休業日] 6月1日~3月19日の毎週火曜日(祝日の場合は翌水曜日)、年末年始、1月の最終月曜日から3日間

- 駐車場 / 無料(道の駅利用)
- ご要望に応じてメニュー変更が可能です。お気軽にお問合せください。
- 各種クーポン取り扱い可能

観光遊覧船キラリンに乗って… 富山湾岸クルージング



富山湾岸を約40分かけて遊覧します。富山湾から望む立山連峰をはじめとした標高3,000m級の北アルプスの景色を是非ご観覧ください。

4月下旬~11月下旬

- 定員 / 40人
- 受付 / ほたるいかミュージアム
- 出発地 / 滑川漁港
- 運休日 / 毎週火曜日(祝日の場合はその翌日)

※大人は高校生以上、小人は中学生まで。未就学児無料(必ず保護者同伴をお願いします。)

※団体は15名様以上

※ご要望により貸切・特別運航いたします。お気軽にご相談ください。

※天候および海上の状況によりコースの変更または欠航になる場合があります。

※運航内容についての詳細は、ホームページをご確認ください。

通常運航	個人		団体	
	大人	小人	大人	小人
	1,200円	600円	1,080円	540円

貸切運航

	1便相当	1便 / 半日 (3時間)	1便 / 1日 (7時間)
	25,000円	40,000円	60,000円

(複数回の運航の場合は1便相当 × 本数です。)*料金税込

見どころ

能登半島の先が見えて、富山湾を実感。雄大な立山連峰(立山、鷲岳、大日岳など) ほたるいか定置網(春~初夏) などいろいろ!



富山湾横断クルーズ

観光遊覧船キラリン 貸切運航便のご案内



氷見市漁業文化交流センター
『氷見の海探検館』入場無料

氷見漁港から徒歩1分



道の駅雨晴

氷見漁港からバス移動 20分



雨晴海岸 海越しの立山連峰

『世界で最も美しい湾
クラブ』加盟
世界が認めた美しい
富山湾！

道の駅 ひみ番屋街
海鮮丼や漁師料理、多彩なお土産



氷見漁港からバス移動5分



氷見

グルメ・お土産
富山県を代表する
人気スポット！



氷見



富岩運河環水公園

岩瀬漁港から徒歩5分で乗船場カナル会館へ



カナル会館

岩瀬漁港から徒歩5分



北前船廻船問屋
森家

岩瀬漁港から徒歩10分



ポートラム

乗車時間 約35分



水上ライン

乗船時間 約60分



富山駅

岩瀬漁港から徒歩5分で岩瀬浜へ

岩瀬

富岩運河環水公園
・富山駅へアクセス！



通常運航

①上市川コース 乗船時間 約30分~40分

春から初夏の季節はホタルイカの定置網が見学できます。

②早月川コース 乗船時間 約30分~40分

早月川の扇状地と、河口から上流に架かる10の橋が見えます。

貸切運航

③岩瀬航路 料金50,000円税込
乗船時間 約30分

北前航路が最盛期の明治初期に建てられた、廻船問屋が立ち並ぶ歴史的な街並みが見られる岩瀬。富山ライトレール、水上ラインなど富山駅周辺へのアクセスも良好です。

④氷見航路 料金60,000円税込
乗船時間 約60分

海越しに立山連峰を眺望できる絶景スポット「雨晴海岸」や、プリをはじめとした豊富な海の幸で有名です。「道の駅 ひみ番屋街」「道の駅 雨晴」などの観光施設も人気です。

⑤射水航路 料金50,000円税込 乗船時間 約40分

運航スケジュール	滑川漁港出港時間	
	便	時間
	第1便	10:00
	第2便	11:00
	第3便	13:00
	第4便	14:00
	第5便	15:00

◇貸切・特別運航
ご要望により貸切・特別運航いたします。お気軽にご相談ください。
※大人は高校生以上、小人は中学生まで。3歳以上の未就学児無料(小人以下は保護者同伴)。3歳未満は乗船不可
※団体は15名様以上
※天候および海上の状況によりコースの変更または欠航になる場合があります。

通常運航	個人		団体
	大人	小人	料金
	1,200円	600円	1,080円 540円

貸切運航	1便相当		
	1便/半日(3時間)	1便/1日(7時間)	料金
	25,000円	40,000円	60,000円

●観光遊覧船キラリンの概要
船の名前は「キラリン」。滑川市のイメージアップキャラクターと同じ名前。全長14.75m、全幅4.08m、排水量18トン、定員40人(当番は35人で運航)。最高速36ノット(66.7km/h)で航行可能。通常は12~20ノット/h(22~37km/h)で航行いたします。

複数回の運航の場合は1便相当×本数です
※料金税込み

■パノラマレストラン光彩のご案内

約80名様まで収容可能な、富山湾が一望できるパノラマレストランです。
富山湾の海の幸をご堪能いただける団体様向け各種メニューをご用意しております。



団体様向けメニュー

◇お料理の内容は時期により変更する場合がございます。

通年のご提供

光彩きときと膳

[氷見うどんのうどんすき付き] 2,500円 [税込]



◇氷見うどんの
うどんすき

- ◆お造り
- ◆白海老の天ぷら
- ◆蛍烏賊の酢の物
- ◆蛍烏賊沖漬け
- ◆蛍烏賊一夜干し
- ◆鮎寿司
- ◆葛饅頭美味餡かけ
- ◆ご飯
(滑川産コシヒカリ)
- ◆香の物

光彩きときと膳

1,800円 [税込]



こちらは「◇氷見うどんのうどんすき」が付いて
おりません
うどんすき以外のお品書きは左と同様です。

- 駐車場は道の駅駐車場(無料)をご利用ください。
- 各種クーポン券のお取り扱いが可能です。
- レストランは、ほたるいかミュージアム2階となりますのでエレベーターをご希望の方は、ほたるいかミュージアムインフォメーションまでお申し付けください。
- こちらでご案内のメニュー以外にもご予算に合わせて別途プランが可能です。お気軽にお問合せください。

パノラマレストラン光彩
電話：076-476-1370
FAX:076-476-1371
kousai@hotaruikamuseum.com

3月～5月のみのご提供

ほたるいかごぜん
蛍烏賊御膳 2,400円 (税込)



◇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。

- 香の物
- お吸い物
- ご飯 (滑川産コシヒカリ)
- 蛍烏賊の小鉢
- 蛍烏賊の素干し
- 蛍烏賊のお造り
- 蛍烏賊の天ぷら
- 蛍烏賊の酢の物
(酢味噌添え)
- 蛍烏賊の天ぷら
- 蛍烏賊のお造り
- 蛍烏賊の天ぷら
- 蛍烏賊の酢の物
(酢味噌添え)
- 蛍烏賊の素干し
- 蛍烏賊の小鉢
- ご飯 (滑川産コシヒカリ)
- お吸い物
- 香の物

蛍烏賊尽くし

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
季節の野菜を付け合わせに、ふんわり甘いご飯は
「滑川産のこしひかり」を用いました。



大きくてぷりっぷり!
滑川のほたるいか!

中高校生の団体様 お食事プラン

氷見うどんのうどんすき付き
2,500円(税込)

【お品書き】

■お造り

一 勘八 鱈昆布締め 蛸烏賊 鱈の刃叩き 烏賊

■蛸烏賊の酢の物

蛸烏賊 叩き牛蒡 大根膾 芥子酢味噌

■ハンバーグ・ポテト

ハンバーグ フライドポテト ブロッコリー

■グリーンサラダ

レタス トレビスなど ドレッシング

■白海老の天ぷら

白海老 蓮根 すず竹 落 振り塩

■ご飯 一 滑川産コシヒカリ

■お吸い物

とろろ昆布 若芽 白玉麩 あられ

■香の物 一 大根桜漬け

■氷見うどんのうどんすき ※

氷見うどん 鶏つみれ 水菜 三つ葉 えのき 白葱 椎茸
〔出汁は鰹と昆布の混合出汁です 味醂使用〕



※写真は氷見うどんのうどんすき付き 2,500円(税込)です。 ※うどんすき無しの場合は 1,800円(税込)です。

【成分一覧】

お造り

名称	魚介類加工品〔鱈の刃叩き〕
原材料名	ぶり、植物油、ゆず果汁、たん白加水分解物、食塩、トレハロース、pH調整剤、酸化防止剤(VC、VE)、一部に大豆、ゼラチンを含む

名称	加工山葵
原材料名	西洋山葵、植物油、でん粉、本山葵

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、大豆(遺伝子組み換えでない)、アルコール

蛸烏賊の酢の物

名称	叩き牛蒡
原材料名	牛蒡、醤油(小麦 大豆)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、砂糖、胡麻、塩、酸味料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、漂白剤、ミョウバン

名称	酢漬け〔大根膾〕
原材料名	大根、金時人参、干し菊、柚子、漬け原材料(ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩)、調味料(アミノ酸)、保存料

名称	からし酢味噌
原材料名	米みそ、醸造酢、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、からし、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤、増粘剤、原材料の一部に大豆を含む

ハンバーグ・ポテト

名称	ハンバーグ
原材料名	食肉(牛肉/オーストラリア、豚肉、鶏肉)、玉ねぎ、生姜、にんにく、ソテーオニオン、つなぎ(パン粉/乳成分・小麦・大豆を含む、乳たん白、乾燥卵白/卵を含む、でん粉)、乳又は乳製品を主要原料とする食品、豚脂、牛脂、グラスドピアン、食塩、食物繊維、洋酒、香辛料、植物油、トレハロース、加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、安定剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na、K)

名称	ハンバーグソース
原材料名	玉ねぎ、牛肉、トマトペースト、ラード、小麦粉、ワイン、中濃ソース、トマトケチャップ、全粉乳、調味パウダー、チャツネ、デミグラスソース、ブルーベリー、ビーフ調味エキス、食塩、醤油、おろしにんにく加工品、たん白加水分解物、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、豚肉、リンゴを含む

名称	フライドポテト
原材料名	じゃがいも、じゃがいも加工品、ひまわり油、食塩、脱脂粉乳、香辛料、乳化剤、安定剤(ヒドロキシプロピルメチルセルロース)、香辛料抽出物、一部に乳成分を含む

白海老の天ぷら

名称	惣菜材料用粉〔天ぷら粉〕
原材料名	小麦粉、でん粉、その他、ベーキングパウダー、乳化剤、着色料(カロチノイド、VB2)、一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む

お吸い物

名称	とろろ昆布
原材料名	昆布、醸造酢、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア、甘草)、糊料(プルラン)

名称	白玉麩
原材料名	小麦粉、小麦たん白、膨張剤(重曹)

香の物

名称	酢漬け〔大根桜漬け〕
原材料名	大根、漬け原材料(食塩、醸造酢)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料、着色料(赤 106)

氷見うどんのうどんすき

名称	氷見うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、打ち粉(でん粉)

名称	肉だんご〔鶏つみれ〕
原材料名	鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉(乳成分を含む)、小麦グルテン、でん粉、植物油、粒状大豆たん白、豚脂、食塩、粉末状大豆たん白、砂糖、みりん、たん白加水分解物(卵を含む)、乳たん白、香辛料、調味料(有機酸等)

- 注1 魚、野菜などの天然素材についての記載はお品書き通りですので、省略させていただきます。
注2 お品書きは予告なく変更になる場合がございますので、恐れ入りますがご確認ください。
注3 サラダのドレッシングは素材の野菜に合わせて変更いたします。成分については、お手数ですがお問い合わせください。

- 駐車場は道の駅駐車場(無料)をご利用ください。
- 各種クーポン券のお取り扱いが可能です。
- レストランはほたるいかミュージアムの2階となりますので、エレベーターをご希望の方は、ミュージアムのインフォメーションまでお申し付けください。
- アレルギー等、対応いたします。お問い合わせください。