

蛍烏賊海鮮 TKG

蛍烏賊海鮮 TKG (卵かけご飯)

1,200円

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!



鰯の刃叩き、松前漬けを卵とかき込むひと味違う卵かけご飯。
こだわりの光彩特製『浜醤油』で漬けた蛍烏賊の沖漬けはワタごと召し上がっていただけます。
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！



These set meals include firefly squid okizuke, soup and pickles.



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！

蛍烏賊のしゃぶしゃぶ

1,250円 (10匹)

一年中いつでもおいしい



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

- 紙鍋のお出汁が沸騰したところに3~4尾ほど入れてください。
- お好みの長さで火を通してください。
※かき回しすぎるとワタヤ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ため短めの茹で加減でも大丈夫です！
- 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。



白海老の唐揚げ 700円
Deep-fried white shrimp



白海老昆布締め 1,200円 5切
White shrimp sashimi pressed with dried kelp 5piece

富山湾のおもてなし料理



蛍烏賊の刺身 1,200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 1,000円 7匹
Firefly squid tempura



蛍烏賊のフライ サラダ仕立て 900円 6匹
Deep-fried firefly squid salad



蛍烏賊の酢の物 (特製酢味噌和え) 750円 7匹
Boiled firefly squid with vinegared miso



蛍烏賊の一夜干し 600円 10匹
Salted and dried firefly squid

自家製蛍烏賊の沖漬け 600円 5匹
Salty fermented firefly squid, processed freshly.

◇各種天井には、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。



蛍烏賊天井 深層水塩添え 1,550円
Firefly squid tendon set
A bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles, deep sea water salt



白海老天井 深層水塩添え 1,550円
White shrimp tendon set
A bowl of rice topped with white shrimp tempura, soup, pickles, deep sea water salt



大海老天井 深層水塩添え 1,550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。