

# 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! 1,200yen

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！

■蛍烏賊の沖漬け、汁物、香の物が付きます



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



白海老の唐揚げ 700円  
Deep-fried white shrimp 700yen



自家製蛍烏賊の沖漬け  
浜醤油仕立て 600円 5匹  
Salty fermented firefly squid, processed freshly. 600yen



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



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



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



蛍烏賊の天ぷら 1,000円 7匹  
Firefly squid tempura 1,000yen

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



蛍烏賊天井深層水塩添え 1,550円

Firefly squid tendon set 1,550yen  
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 1,550yen  
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 1,550yen  
A bowl of rice topped with prawn tempura, soup, pickles, deep sea water salt

◇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。

## おすすめ洋食セット … 1,350円

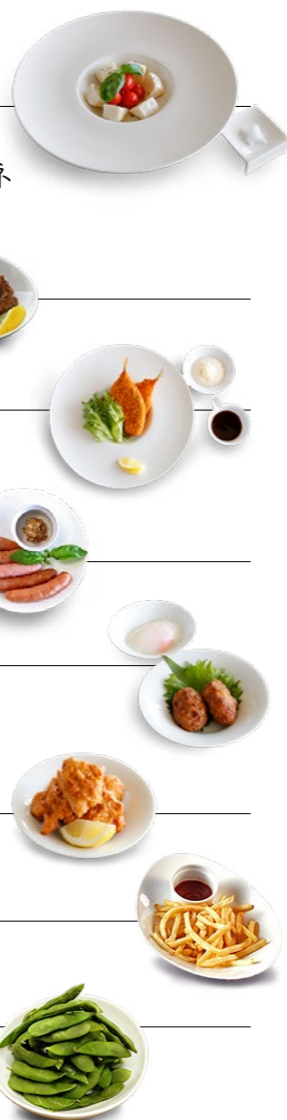
- ・デミグラスチーズハンバーグ・サーモンマリネ・白エビミニサラダ
- ・ライス・スープ・プチデザート



Recommended set 1,350yen  
Hamburg steak with cheese and demi-glace sauce / Marinated Salmon / Mini salad of white shrimp / Rice / Soup / Mini dessert

## 一品料理 A la carte

- ・カマンベールチーズとミニトマトのオリーブオイルマリネ 深層水塩添え …… 700円  
Camembert and marinated cherry tomatoes with deep sea water salt 700yen
- ・たこの唐揚げ …… 700円  
Karaage (Octopus) 700yen
- ・アジフライ 白葱タルタルソース添え … 650円  
Deep-fried horse mackerel with tartar sauce 650yen
- ・ソーセージ …… 650円  
Assortment of sausages 650yen
- ・軟骨入り とりつくね 温玉添え …… 600円  
Grilled chicken meatballs served with soft boiled egg 600yen
- ・とり肉の唐揚げ …… 600円  
Karaage (Chicken) 600yen
- ・フライドポテト …… 550円  
French fries with ketchup 550yen
- ・黒豆の枝豆 …… 450円  
Edamame saltwater-boiled black soy-beans 450yen



## 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 950円

Spaghetti Bolognese topped with perilla frutescens 950yen



## ハッシュドビーフ オムライス 1,050円

Omelet rice with hashed beef sause 1,050yen



## ビーフカレー 950円

Beef curry 950yen

## ほたるいかときのこのバター醤油パスタ 1,100円

Firefly squid and mushroom pasta, flavored butter soy sauce 1,100yen



## エビチリオムライス 1,150円

Shrimp with chili sauce omelet rice 1,150yen



## ほたるいかのバジルきのこピザ 1,150円

Pizza topped with firefly squid, basil and mushrooms 1,150yen



## ほたるいかサラダ 600円

Salad of boiled firefly squid 600yen



## 白エビサラダ 600円

Salad of white shrimp 600yen

【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.

塩は滑川の海洋深層水 100%使用の天然塩です。  
そばや天ぷらにつけてお召し上がりください。  
『出し』とは異なる風味をお試しいただけます。



Tempra set 1,400yen

十割玄挽きそば 黒 天ぷらセット 1,400円  
おすすめ! さっくり揚げたての天ぷらどうぞ



Soba & TKG set 1,800yen  
TKG(Kousai original)  
: A bowl of rice with raw egg,  
finely chopped yellow tail  
and matsumae pickles

十割玄挽きそば 黒 TKG[卵かけご飯]セット 1,800円  
海鮮TKGとそばのまんぷくセット  
(蛸烏賊沖漬け、ブリの刃叩き、松前漬け、温泉玉子、香の物)



滑川産「そば粉」使用・深層水塩添え

# 十割玄挽きそば

# 黒

秋までの間、絶妙な温度で貯蔵され、十割そばになるのを待っていた玄そばをそば殻ごと挽いた玄挽きそばです。  
富山産の醤油で仕立てた出しと共に、熟味と野趣にこだわりました。



Soba 980yen

十割玄挽きそば 黒 980円  
太め・短めに仕立てた玄挽きそばです。熟成された香りをお楽しみください。



Tendon set 1,500yen  
Tendon : bowl of rice topped with tempura

十割玄挽きそば 黒 天井セット 1,500円  
天井と香の物を添えた満足セット

All soba menu include both dipping soup and salt.  
It's good either with salt or this dipping soup.  
This salt made from Namerikawa deep sea water.  
Please pick up some noodles and tempura eat with little salt.

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour

◇価格は全て税込です・写真はイメージです。  
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.  
◇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。