

# 富山食材 グルメフェア スペシャルメニュー

期間限定

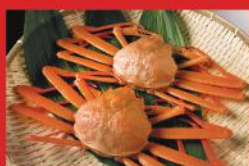
2月4日 ㊦～2月29日 ㊤

富山湾の第四のスター  
ベニズワイガニの痺辛メニュー



赤花山椒、青花山椒、朝天荳椒、自家製の干鍋醬の香辛料が、  
痺れる辛さ、痺辛（しびから）を演出。  
痺辛がベニズワイガニの持つ甘さを更に引き立たせ、新たな味わいを生みます。  
ベニズワイガニのおいしい今だけの限定メニュー！

# ベニズワイガニの 汁なし火鍋 1,000〈税込〉円



～富山湾の朝陽 ベニズワイガニ～

富山湾で水揚げされるベニズワイガニは「富山湾の朝陽」といわれ、  
北アルプスから流れる良質な水と豊富なプランクトンで育つため、  
栄養価が高くその味は格別で、味噌もとろけるように美味しいと人気が高まっています。