

7日間だけの特別メニュー

◆開催時間◆ランチタイム 〈11:30 ~ 14:30 LO.14:00〉

Appetizers 前菜

富山あんぼ柿 と 甘エビのタルタル
魚津寒ハギのリエット、
庄川のゆず風味



Mine dish メイン

地酒とカニ味噌で仕立てたブイヤベース
ゲンゲ（幻魚）と低温調理の真鱈と
白子のポワレ、里芋のコンフィ添え

お一人様 **コーヒー、パン付**
2,356円 (2,850円)

※カッポ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税が含まれております。

※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。
※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの
提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。



真鱈

富山湾の真鱈は、冬が旬で最大で全長 1m、体重 20kg の大きなものになり、鮮度が良いものは生でも食べられます。脂肪が極めて少なく、タンパク質、ビタミン、ミネラルを含んでいます。



魚津寒ハギ

25cm 以上の大型サイズのウマヅラハギを氷冷、活け脱血処理をしたものを「魚津寒ハギ・如月王（きさらぎおう）」と命名。高級プレミアム商品としており、特産物として飛躍することが期待されます。



ゲンゲ

深海魚で、体長は約 20cm。身は白く透明感があり、全身がヌルヌルとした分厚いゼラチン質で覆われ、豊富なコラーゲンが含まれています。



富山あんぼ柿

水分が生の実の 35% 程度になるまで干した、柔らかくてジューシーな干し柿。食物繊維が豊富でとても甘く、中身は半熟のゼリーのようです。