

【富山を味わう】

・白海老の天ぷら	1 1 8 0 円
・げんげの天ぷら	9 8 0 円
・ホタルイカの天ぷら	9 8 0 円
・ホタルイカの仲漬け	7 8 0 円
・茹でホタルイカの酢味噌和え	9 5 0 円
・イカの黒作り	9 8 0 円
・大粒バイ貝煮つけ	1 2 8 0 円
・県産紅ズワイガニの濃厚蟹味噌	8 8 0 円
・県産紅ズワイガニ甲羅焼き	2 8 0 0 円
・県産紅ズワイガニほぐし身	時価

【おつまみ】

・茹で枝豆	4 5 0 円
・あっあっポテトフライ	6 0 0 円
・おつまみ薩摩揚げ	6 8 0 円
・こだわりの柔らかかエイヒレ	9 8 0 円
・あったか揚げ出し豆腐	5 8 0 円
・魚津産赤なまこ酢	8 8 0 円
・お米と卵の明石焼き風玉子焼き	6 8 0 円
・おからで炊いた豚の角煮	9 5 0 円
・冬季限定！しみしみブリ大根	8 8 0 円
・生ハムとスモークチーズ	1 2 8 0 円
・お任せチーズの盛り合わせ	1 6 8 0 円

【サラダ】

・豆腐とたっぷり野菜のチョレギサラダ	8 8 0 円
・鶏ハムと自家製味玉のコブサラダ	9 5 0 円

【焼き物／揚げ物】

・イワシの照り串焼き(1本)※2本～	380円
・ホクホク里芋唐揚げ ネギ味噌添え	580円
・若鶏の竜田揚げ(4個)	780円
・立山ポーク使用メンチ串カツ(2本)	600円
・ジャンボフランクソーセージ(1本)	580円
・筍とフキノトウの天ぷら	980円
・トウモロコシの天ぷら	880円
・穴子の天ぷら	1480円
・大粒帆立の天ぷら	1500円
・真イカと海老のガーリック炒め	900円
・特製マヨソースのぶりぶり海老マヨ	880円
・特製チリソースのピリ辛海老チリ	980円
・ブリカマ塩焼き	1280円
・ブリカマ照焼き	1380円
・柳ハチメの姿焼き	1880円
・柔らか鴨の柚子胡椒焼き(約300g)	1980円
・県産A5黒毛和牛 イチボステーキ(約140g)	3300円

【Aのお食事】

・冷し氷見うどん(とろろ昆布添え)	700円
・冷し氷見うどん(白海老天乗せ)	1100円
・炙り鯖棒寿司	1580円
・県産紅ズワイガニの蟹雑炊	900円
・県産紅ズワイガニの押し寿司	1450円