

富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



行くと元気がもらえる料理&店内

SO TIRED

[ソー・タイアード]

富山の魚介が満載の一品



1

富山海鮮焼ちらし

1600円
(17:00~L.O.)

山椒のしょうゆ煮をアクセントとした酢飯に、ブリ、サクラマス、ホタルイカなどをのせた、富山名産を堪能できる焼きちらし

2

とやまポーク 煮込み叉焼

600円
(11:00~L.O.)

とやまポークの豚肩ロースを、中国の香辛料やローリエなどで味つけしてから焼き、じっくり煮込んだひと品。箸で切れるほど柔らかく、煮込み用のタレがよく染みている



3

富山県産 ソーセージ盛り

1600円
(11:00~L.O.)

ドイツの国際コンテストで金賞に輝いた、富山のメツゲライ・イケダのソーセージ5種盛り。ポイル後にローストし、赤い温製ザワークラウトを添えた



4

とやまポークのサラダ カラマシーヴィネグレット

1200円
(17:00~L.O.)

脂身まで美味しいとやまポークのバラ肉本来の味を楽しむため、春の野菜や山菜をたっぷり添え、マスタードベースのドレッシングでさっぱりと

富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



自家製パンと各国の小皿料理を

欧風小皿料理 沢村

[オウフウコザラリョウリ サワムラ]



近大・堀岡ヒラメの昆布メ
イタリア ガルダ湖産オリーブオイル添え

1600円 (17:00~L.O.)

近大・堀岡ヒラメを昆布メにし、富山県産の黒米による酢飯にのせた、握りずし風の一皿。スポットに入ったシチリアのヴァージンオイルをかけていただく

黒米の握りずしをオイルで



ホタルイカとアサリの
クリームパスタ

1480円
(17:00~L.O.)

白ワインで蒸したホタルイカとアサリ、ほうれん草を加えたパスタ。ホタルイカの濃厚な味噌が溶け出し、クリームソースと絡んで絶品



サクラムスの
ちゃんちゃん焼き
沢村風

1500円
(17:00~L.O.)

トマトピューレで溶いた味噌ダレでサクラムスを漬け、野菜とあわせてオープン焼きに。底にバゲットが敷いてあり、食べごたえ満点



富山県産 ハチミツのジェラートと
黒豆のラム酒煮

1000円
(17:00~L.O.)

香り高いハチミツとミルクのジェラートに、ラム酒で煮込んだ黒豆をあわせた。はと麦ゼリーや柿酢入りメレンゲも添えて



とやまポークの
インボルティーニ

1400円
(17:00~L.O.)

インボルティーニとは、ロール状の料理。旨みのあるとやまポークのバラ肉で九条ネギを包み、オリーブオイルをかけた一品

富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



宝石のようにきらめくひと皿を

HENRY GOOD SEVEN

[ヘンリー グッド セブン]

アボカド添えてまろやかに



炙りサクラマスの SUSHIロール

800円

(17:00~L.O.)

しっとりとした身のサクラマスは、その食感を楽しめるように、しょうゆを絡めてから上部だけ炙った。すしの中身は、きゅうり、とびっこ、卵。アボカドペーストを添えて



とやまポークのロースト フレッシュハーブサラダ仕立て

1500円

(17:00~L.O.)

とやまポークの豚バラ肉はジューシーで、甘みのある脂身が特徴。塩・こしょうで味つけし、ふっくらと焼き上げた。富山県産の深層水トマトジュースでつくったドレッシングと



富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



スペインとイタリア料理が融合

RIGOLETTO WINE&BAR

[リゴレット ワインアンドバー]

濃厚な味わいをシンプルに



①

とやまポーク 自家製塩豚のグリル

1800円
(17:00~L.O.)

とやまポークの豚肩ロースを塩とローズマリーでマリネし、5日間ほど熟成。旨みが凝縮され、甘さのある仕上がりに。エシャロットや唐辛子で風味づけしたハーブオイルをかけて

②

ホタルイカと 菜の花のペペロンチーノ

1100円
(11:00~L.O.)

春先のホタルイカの濃厚な旨みを楽しめる、にんにくと唐辛子のピリ辛オイルソースのシンプルなパスタ。春らしい菜の花をあわせ、カラスミのパウダーを味のアクセントに振りかけた

富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



「蕎麦屋で一杯」がコンセプト

ソバキチ

[ソバキチ]

素材の味を堪能



シロエビの唐揚げ

540円
(17:00~L.O.)

味のしっかりしたシロエビを、カラッと素揚げにした。軽い味わいで、ビールのおつまみにも最適。味つけはシンプルに、塩だけを使っている



サクラマスの刺身

750円
(17:00~L.O.)

サクラマスの脂ののった軟らかい味を楽しむため、珍しい刺身として提供。サーモンに近い味わいがあるが、よりさっぱりしているため、日本酒をはじめどんな酒にもよく合う



ホタルイカの酢味噌和え

580円
(17:00~L.O.)

ピリッと辛子をきかせた酢味噌が、コクのあるホタルイカによく合う。添えられたわかめやネギが、ホタルイカの味を引き立てる。冷酒とあわせていただきたい



富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



懐かしい昭和の雰囲気漂うバー

来夢来人

[ライムライト]



ウメスキー
モスコミュール

972円
(17:00~L.O.)

富山でつくられたウイスキー仕込みの梅酒「ウメスキー」と、上市町のしょうがシロップをあわせたモスコミュール。梅としょうがのハーモニーが絶品ですっきり飲みやすい甘さ



池多ファームの
ビーフジャーキー

864円
(17:00~L.O.)

富山で人気の高い、メツゲライ・イケダのビーフジャーキー。牛肉の旨みが濃厚な一品で、一般的なものより歯ごたえがよい。少し焼いて、香りとコクを強めてある



サクラマスの名物寿司を



富山のます寿司

1080円
(17:00~L.O.)

脂ののったサクラマスを酢飯にのせた、富山名物のます寿司。ほどよい酸味ともっちりした食感で、お酒のおつまみにもピッタリ。すっきりした味わいの白ワインと相性抜群

富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



定番の洋食をお酒にあわせて

自由ヶ丘グリル

[ジュウガオカグリル]



釜揚げホタルイカと
完熟トマトのサラダ

880円
(17:00~L.O.)

大粒のホタルイカを選び、酸味の強いトマトとオリーブをあわせた。塩を使わず、アンチョビの塩けを生かしたドレッシングが決め手

うどんがナポリタンに！



釜揚げ シロエビの
けんちんコロッケ

980円
(17:00~L.O.)

シロエビは、揚げることでよりエビの香りが濃厚に出て、旨みが増す。豆腐、生しいたけ、にんじんをあわせ、クリーミーな一品に



氷見うどんのナポリタン

1500円
(17:00~L.O.)

こしが強く、もっちりした富山名物・氷見うどんにベーコン、小海老、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームを加え、食べごたえ満点。ケチャップとトマトソースがよく合う



サクラマスのハーブマリネ
サラダ仕立て

1280円
(17:00~L.O.)

サクラマスを、ディルやオリーブオイルなどでマリネし、ペビーリーフや赤玉ねぎを散らした。ソースにはジェノベーゼを加えて

ランチ
限定



とやまポークの
西京味噌漬けグリル

1400円(11:00~15:00L.O.)、
土・日曜、祝日は2000円
(11:00~16:30L.O.)

ジューシーなとやまポークの肩ロースを、粒の西京味噌を使った味噌床に入れて10時間ほど漬け込みグリル。豚と味噌の甘みが口で溶け合う

富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



南米の雰囲気漂う楽しい名店

TIKI BAR TOKYO

[ティキ バートウキョウ]

魚介をのせた名物かまぼこ



深層水

トマトジュースを使った
ブラッディメアリー

800円
(17:00~L.O.)

富山の深層水トマトジュースは、塩分の入っていない珍しい一品。ウォッカで割り、トマトの自然な甘さが美味しいカクテルが誕生



富山県産 鮭蒲

800円
(17:00~L.O.)

すしのように、魚介類をかまぼこの上にのせた鮭蒲は、富山で生まれた名産品。ここでは、穴子、サーモン、シロエビ、ウニの4種を楽しめる



とやまポークの薬膳カレー

800円
(11:00~14:00L.O.)

とやまポークを贅沢に使ったカレー。ウコン、にんにく、松の実、クコの実、クミンなど、身体にいい15種のスパイスでよく煮込んだ



富山県産

ソーセージのホットドック

600円
(17:00~L.O.)

富山で人気のメツゲライ・イケダのソーセージを使用。ボリュームがあり、肉の旨みが満点なので、マスタードとケチャップはお好みで



富山県産

ドライフルーツ

800円
(17:00~L.O.)

富山でつくられたドライフルーツ3種の盛り合わせ。柿チップスはしっとり、りんごはサクサク、干し芋はねっとり、異なる食感が楽しめる



富山のすしと魚と酒を食す

富山フェア in 丸の内ハウス

(新丸ビル7F)

Supported by

Discover Japan

TOYAMA

2015.2.18 (WED) - 3.1 (SUN)



素材の旨みを引き出す蒸し料理

mus mus

[ムスムス]



富山県産小松菜の
にぎす魚醤油おひたし

594円
(17:00~L.O.)

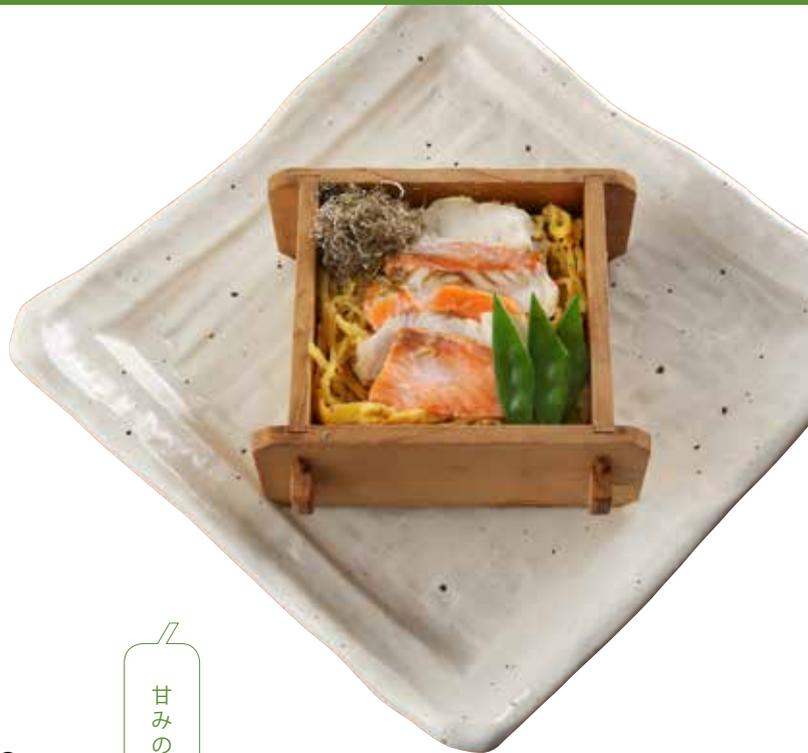
富山県産の小松菜をゆがいて、
にぎす魚醤油をだしで薄めた
ものであえた。上にのせた黒
とろろ昆布が、小松菜によく
絡んで美味しい



五箇山堅豆腐と飛び魚の
さつまあげ

810円
(17:00~L.O.)

五箇山堅豆腐と飛び魚のすり
身をバランスよくあわせた、
さつまあげ。中はしつとりと
軟らかく、外側はサクッと軽
い食感が楽しめる



甘みのある柿酢で上品な味



富山県産サクラマスと
近大・堀岡ヒラメの蒸し寿し

ランチセット1200円、
ディナー(単品+味噌汁付)918円
(11:00~L.O.)

富山県産の柿酢を使った酢飯に、白ごまとしい
たけ、同じく柿酢に漬けたサクラマスと近大・
堀岡ヒラメをのせてふっくら蒸し上げた



とやまポークの
常夜鍋

1944円
(17:00~L.O.)

甘みのあるとやまポー
ークは、癖がなく脂身ま
で美味しい。ほうれん
草と一緒に、かつおと
昆布だし、酒、しょう
ゆで調味した



富山産はとむぎ入りの
ミネストローネ

540円
(11:00~L.O.)

はとむぎの、ぷちぷちとした食感が楽しい。富
山で人気のメツゲライ・イケダのソーセージと、
季節の有機野菜を入れて煮込んだ