

キトキトとやま 丸の内クルージング 期間限定Special Menu & 使用食材リスト

L: Lunch D: Dinner

RIGOLETTO WINE AND BAR

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	富山産白エビのアヒージョ		○	¥500	白エビ	スペインの代表的な前菜アヒージョをリゴレット風アレンジ。白エビとマッシュルームの相性は抜群。パンに付けて食すとさらによりこびりは広がります。
2	富山産ホタルイカと芽キャベツのスパゲティーニ からすみかけ	○	○	¥1,200	ホタルイカ	生ホタルイカと甘みたっぷりの芽キャベツのペペロンチーノに、シチリア産直送のカラスミをこってりからめて、赤唐辛子×にんにく×EXヴァージンオイル。パンチの効いた味覚の中にも繊細なハーモニーが木霊します。

【営業時間】11:00-28:00 日祝11:00-23:00 108席



ROCK AROUND THE CLOCK

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	ブルスケッタ		○	¥500	いわし糠漬け、甘エビ	ガーリックトーストの上に、ジャガイモ、甘エビ、いわし糠漬けペーストの黄金トリオ誕生。クリームチーズといわしの塩加減が絶妙の相性をもたらします。ワイン、シャンパンのお供に欠かせない一品です。
2	とやまポークカレー		○	¥850	とやまポーク肩ロース、いわし煮干し、卵	ローストしたポークと15種類のスパイス、玉ねぎ、トマトをじっくり煮込みはちみつなどで調理したROCKスタイルなポークカレー。いわしの煮干しの粉末をかけて氷見風にするのもお薦めです。全国から届いたオーガニック野菜をのせてお召し上がりください。
3	野菜スティック いわし糠漬けのディップ		○	¥1,000	いわし糠漬け	氷見ならぬ秘味。いわし糠漬けに、にんにく、生クリーム、バター、オリーブオイルなどを加えて作った濃厚なディップは、あなたの知らない味覚の深海へと誘います。新鮮な生野菜をつけて、ガブリと。

【営業時間】Lunch 11:00~15:00 Bar 17:00~24:00 水木金~28:00/日祝~23:00



HENRY GOOD SEVEN

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	とやまポークのロースグリル	○	○	¥1,000~ ¥1,500	とやまポーク肉、入善の塩	とやまポークをグリル板でやさしくやさしくじっくり焼き込み、肉の持ち味を存分に引き出しました。春らしい柔らかかな味わい。入善の塩とレモンでさっぱりとお召し上がりがください。
2	富山産甘エビとホタルイカのフレッシュ カワハギの肝醤油添え		○	¥2,000	甘エビ、ホタルイカ、低塩昆布醤油	この季節の富山湾を代表する食材、ホタルイカ、甘エビの刺身を、昆布醤油にカワハギの肝を溶いた肝醤油で。シンプルな刺身が深みのあるソースと絡み、お口の中に独特の味覚が広がります。
3	ホタルイカとパイ貝 いわし糠漬けのクリームパスタ		○	¥1,500	ホタルイカ、パイ貝、いわし糠漬け	にんにく、鷹の爪、オリーブオイル、いわし糠漬けを香りが出るまで炒め、白ワイン、パスタ湯、生クリーム、ホタルイカのワタと調味料で味付け。いわし糠漬けでコクを、パイ貝で食感を出しホタルイカの旨味を余すことなく閉じ込めた絶品パスタです。

【営業時間】月火水土日祝 11:00-23:00 木金 11:00-深夜 50席



ソバキチ

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	富山直送ホタルイカの刺身		○	¥700	ホタルイカ(生)	産地直送の醍醐味はなんといっても「そのまんま」。生ホタルイカ独特のコリコリした食感とたまらなくジューシーな肝の甘みが特徴です。蕎麦のそばに。うなりの一品です。
2	富山湾産昆布巻かまぼこ 干しホタルイカの炙り焼き		○	¥480	ホタルイカ素干、昆布巻かまぼこ	昆布巻かまぼこは香りと旨味を味わっていただくためそのまま手を加えずにご提供します。素干しホタルイカは軽く炙ってありますので、わたの甘みを存分にお楽しみいただけます。
3	富山県産ホタルイカと山菜の木ノ芽みそ和え		○	¥680	ホタルイカ(ボイル)	ボイルしたプリプリのホタルイカと、たけのこ、うど、ふき、菜の花を木ノ芽みそで和えました。一皿で色々な食感、味覚を楽しみながら、いつしかお酒もハイペースに。
4	富山県産白エビと春野菜のかき揚げそば	○	○	¥1,100	白エビ(ボイル)	見た目にも春の気持ち良さが伝わるかき揚げは、釜揚げの白エビを使用することで春野菜が素早く揚げられます。サクとした食感の中に、白エビと春野菜の香りが詰まっています。

【営業時間】月~土11:00-28:00 日祝11:00-23:00 42席(立ち飲みスペース有)



mus mus

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	イワシのつみれ蒸し		○	¥600	イワシすり身	昆布の上に良く練り込んだイワシのすり身を乗せてスチームで蒸します。とことん富山県の伝統的な食べ方にこだわってみました。
2	ニギスの炊き込みご飯		○	¥2,500	ニギス、ニギス醤油	土鍋での炊き込みご飯は香ばしさ抜群！ニギスの見た目を裏切る旨味はきつとご満足いただけます。針生姜、木ノ芽との相性もイケてます。
3	パイ貝の煮付		○	¥750	パイ貝	昆布出汁、醤油、酒、味醂を合わせた調味液を一煮立ち。そこに新鮮なパイ貝を入れる。パイ貝のおいしさがギュッと引き締まります。
4	白エビのかき揚げ		○	¥850	白エビ、菜種油	かき揚げに湯葉が入って香ばしさをアップ。菜種油100%で揚げた白エビはカリカリサクサク。相性抜群の酒と合わせるか、それともワインか。
5	ホタルイカのいしるホイル焼き		○	¥680	ホタルイカ、いか魚醤	ホタルイカをいしると味醂で和えてオーブンで香ばしく仕上げました。ホタルイカを噛むとなんと濃厚な旨味だしが溢れ出て・・・富山の魔法です。
6	白エビのサつま揚げとイワシのサつま揚げ		○	¥980	白エビ、イワシすり身、えびすり身	白エビはすり身に卵白を混ぜ大葉をつけて、イワシはすり身に味噌を少々、ごぼう、ニンジン細めの拍子切りを和えて、あつあつどうぞ！

【営業時間】Lunch 11:00-15:00 Dinner: 17:00-28:00 日祝17:00-23:00 38席



自由ヶ丘グリル

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	とやまポークのメンチカツ	○	○	¥1,800 (ランチセット ¥2,000)	とやまポーク	自由ヶ丘グリル定番のメンチカツをバージョンアップ。とやまポークのジューシーな挽き肉にゴーダチーズを包み込んだメンチカツ。カリカリ、サクサク、じゅわ〜。究極メンチ誕生です！
2	富山五十嵐鶏卵直送卵のプレーンオムレツ		○	¥900	富山五十嵐鶏卵の卵	卵ひとすじ50年。五十嵐商店の卵を使った贅沢なオムレツです。もちろんとろとろふわふわは折り紙付き。トマトソースもしくはデミグラスソースと絡めてお召し上がり下さい。
3	白海老と氷見うどんのグラタン		○	¥1,400	白海老、氷見うどん(太めん)	白海老の旨味とベシヤメルソースの濃厚さが、ショートパスタ仕立ての氷見うどんに良く絡みつく熱々グラタン。コシの強い氷見うどんならではの守備範囲。富山の食の懐の深さに感激です。
4	氷見うどんのナポリタン		○	¥1,400	氷見うどん(太めん)	うどんで作った洋食屋さんのナポリタンです。そのコシはグラタンだけにとどまらずナポリタンにも変身します。自由ヶ丘グリル特製のナポリタンソースとの相性も抜群です。
5	ホタルイカのカルパッチョ		○	¥1,000	ホタルイカ	富山港より、直送の新鮮なホタルイカを旨味が際立つ自家製沖漬けにし、オリーブオイル、香草、鷹の爪で爽やかなカルパッチョに仕上げました。

【営業時間】Lunch 11:00-16:00 土日祝11:00-16:30 Dinner: 17:00-28:00 日祝17:00-23:00 75席



SO TIRED

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	ホタルイカと白エビの塩炒飯	○	○	¥1,000	ホタルイカ釜揚げ、白エビ、入善の塩	味付けは塩コショウのみ。シンプルズベストを念頭に、素材そのものの旨味を楽しんでいただける炒飯です。地物のミネラル塩が海鮮の味をやさしく引き出してくれます。
2	富山の海鮮塩麻婆	○	○	¥1,300	五箇山豆腐、ホタルイカ、バイ貝、干甘エビ	五箇山豆腐、ホタルイカ、バイ貝、甘エビ。富山の海鮮を中華の定番麻婆豆腐に閉じ込めました。10数種類の素材で作ったオリジナルラー油の深みある辛さが個々の素材を引き立てます。
3	6種小菜盛り合わせ	○	○	¥1,200	ホタルイカ沖漬け、黒作り、白エビの昆布メ、昆布巻かまぼこ、生ホタルイカ、いわし糠漬け	ホタルイカの沖漬、黒作り、白エビの昆布メ、昆布巻かまぼこ、生ホタルイカ、いわしの糠漬け。富山湾の味覚を少しずつそれぞれにアクセントをつけて。隣に日本酒。贅沢なひと皿です。

【営業時間】11:00-28:00 日祝11:00-23:00 108席



黒部の太陽(来夢来人)

	メニュー	L	D	価格	使用県食材	特徴
1	乾き物の盛り合わせ		○	¥1,000	干し甘エビ、食べる煮干し、ホタルイカ素干し、白エビせんべい	干し甘エビ、食べる煮干し、ホタルイカ素干し、白エビせんべい。乾き物の中に素材の鮮度が散りばめられています。富山風にライターで炙るとさらに旨味はアップします。
2	ファイバースノウ		○	¥800	ファイバースノウ、梅	富山の六条大麦を使った焼酎。すっきりとした飲み口は食後のひとときに最高の余韻を届けてくれます。ぜひロックでお楽しみください。富山の梅干しもご用意していますので、2杯目は水割りです。
3	桃色吐息		○	¥1,000	梅の花	富山の梅酒『梅の花』を大胆にヨーグルトリキュールとグレープフルーツジュースとクランベリーでシェイクしました。甘みを抑え、トロピカルフルーツな味わいに仕上がりました。女性人気マチガイなし！
4	富山のかまぼこ		○	¥800	昆布巻かまぼこ、赤巻かまぼこ	昆布巻かまぼこと赤巻かまぼこを、きざみわさびとマヨネーズで作ったソースで。強い辛みがかまぼこの美味しさをさらに引き立てます。
5	ホタルイカの沖漬		○	¥650	ホタルイカの沖漬け	富山を代表するお酒の友です。鮮度バツグンのホタルイカにサッとレモンをしぼってお楽しみください。小さいけれど旨味満点、お酒、進みすぎますのでご注意ください。

【営業時間】11:00-28:00 日祝11:00-23:00 喫茶11:00-17:00 バー17:00~ 33席

