

団体様

お食事メニュー

『世界で最も美しい湾クラブ』に加盟の富山湾を望む
最高のロケーションでお食事をお楽しみください

氷見漁港外市場

氷見 港 屋 街



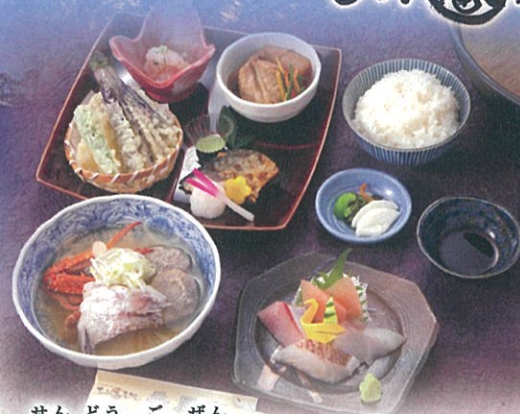
氷見きときと丼 2,530円(税込)

海鮮丼(氷見産コシヒカリ)、小鉢、大漁汁(魚介の味噌汁)、漬物
※『きとき』は富山弁で『新鮮』の意。8種のきときと鮮魚にイクラをのせた丼です。



氷見三昧御膳 3,850円(税込)

刺身、煮物、天ぷら、富山県産牛陶板焼、氷見うどん、小鉢、大漁汁(魚介の味噌汁)
ご飯(氷見産コシヒカリ)、漬物、デザート又はフルーツ



船頭御膳 1,650円(税込)

刺身、揚げ物、焼物、煮物、小鉢、大漁汁(魚介の味噌汁)
ご飯(氷見産コシヒカリ)、漬物



網元御膳 2,200円(税込)

刺身、揚げ物、焼物、煮物、小鉢、大漁汁(魚介の味噌汁)
ご飯(氷見産コシヒカリ)、漬物、季節の一品
※船頭御膳の刺身を増量し、季節の一品を追加しました。



唐島御膳 2,750円(税込)

刺身(特盛)、小鉢、大漁汁(魚介の味噌汁)
ご飯(氷見産コシヒカリ)、漬物
※白海老を含めた9種の刺身を氷見の唐島のように盛り付けました。

※大漁汁は鉄鍋(3~4人前)での提供となり、各自取り分けていただく形式となります。(個人鍋にも対応いたします。)
※旬の食材のため、季節により料理内容、器等が異なる場合がございます。

お飲み物

DRINK MENU

- ビール… 中ビン(麒麟ラガー・アサヒスーパードライ) 750円(税込)
- 日本酒… 熱燗 1合(立山) 450円(税込) / 冷酒(立山) 700円(税込)
- ノンアルコールビール… 小ビン 500円(税込)
- ソフトドリンク… (ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース) 各 350円(税込)

お申し込み・お問い合わせ

氷見まちづくり 株式会社 TEL.0766-72-3400 FAX.0766-72-3404

〒935-0004 富山県氷見市北大町 25-5 ホームページ <http://himi-banya.jp>

最大184名収容
客席 / 1階 64席
2階 120席

氷見の魚が美味しい4つの理由

1 富山湾は「天然のいけす」

富山湾は、大陸棚から一気に湾底まで落ち込む海底谷があり、その付近は栄養が豊富なためプランクトンや海藻が育ちます。また、対馬暖流の一部が入り込む一方で富山湾には水温が1～2℃の深層水があり、暖流系と冷水系の両方の生物が生息できます。富山湾は地形、潮の流れ、環境など好条件の漁場なのです。



2 定置網漁法

定置網漁は、400年以上の歴史が積み重ねられた伝統的な漁法で、富山湾の海底谷(かいていこく：氷見ではフケと呼ばれている)の崖の部分に仕掛けられています。4つの部分で構成され、魚へのストレスを最小限にして水揚げできます。氷見はほかに八艘張、刺網を行っています。

3 「氷」を使って活け

漁師は漁船に大漁に氷をつみ、水揚げした魚を船中の氷水に入れて活けにします。また、魚市場で魚を競るときに使う箱の中にも氷をふんだんに使い、競り落としたあとも仲介人は多くの氷を入れて出荷します。魚は鮮度が命。氷見の魚はこの氷によってさらに身の鮮度を保たせるのです。

4 漁場の近さ

氷見の沿岸に7つの漁港があり、それぞれから約10～20分のところに定置網が仕掛けられています。漁場が近い＝新鮮なうちに早く魚市場に運ぶことができます。

氷見のブリがおいしいのは？

富山湾にやってくるブリは生殖器が発達していない産卵期前のもっとも脂ののった状態です。ブリの群れが富山湾に滞在するのは数時間。

そのわずかな間に定置網に入ったブリを漁師は水揚げできるよう作業をします。



アクセスマップ Access Map



所要時間

●氷見 I.C	約8分
●氷見北 I.C	約5分
●小杉 I.C	約40分
●雨晴海岸より	約15分
●高岡大仏より	約30分
●瑞龍寺より	約35分
●海王丸パークより	約40分
●白川郷より	約80分
●五箇山より	約70分
●金沢駅より	約70分
●富山駅より	約60分
●輪島市より	約100分
●和倉温泉より	約50分

2015年3月 能越自動車道
氷見・七尾間が開通(通行無料)

フロアマップ Floor Map

