

# 追加可能な お料理メニュー (表示価格は消費税込です)

## 【通年ご注文いただけるもの】



ほねまで美味しく食べられる。おこぜの唐揚げ。

通常価格 2000円(税込) >>> 1800円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆能登産おこぜサクサク唐揚げ
- ◆ほねまで食べれます
- ◆魚の旨み分かる天然塩でどうぞ



白エビのかきあげ

通常価格 1100円(税込) >>> 990円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆くせのない上品な香ばしさ
- ◆サクサクっと天だしでどうぞ
- ◆どのプランにも含まれていない料理です



さくさく白エビのから揚げ

通常価格 1100円(税込) >>> 990円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆軽い塩味がお酒とビールにぴったり
- ◆白エビを殻つきのまま揚げて、冷ます
- ◆白エビ満喫プランにはついてます



とろりと蕩ける富山湾の味。白海老刺身

通常価格 2700円(税込) >>> 2430円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆約150匹分の白海老を使いました
- ◆甘いむき身とコンブメのお刺身の2種
- ◆白エビ満喫プランにはついてます



つるつるシコシコイカソーメン

通常価格 1800円(税込) >>> 1620円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆板前技の極細切りイカソーメンです
- ◆秋冬はアオリイカ又はヤリイカとなります
- ◆ソーメン出汁でツルツルッと



富山ならではのバイ貝の刺身(昆布メ)

通常価格 1800円(税込) >>> 1620円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆大ぶりのバイ貝1つを使用
- ◆コリコリ歯応えも楽しいお刺身を富山ならではの昆布メで



白身魚の王様と言われる のどぐろ姿塩焼き

通常価格 3500円(税込) >>> 3150円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆アカムツと呼ばれる白身魚
- ◆絶品！一度は食べてみたい
- ◆脂のノリが一番実感できる食べ方です



氷見牛のしゃぶしゃぶ(1人前70g)

通常価格 2000円(税込) >>> 1800円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆氷見は魚ばかりでなく和牛も美味しい
- ◆やわらかいと人気！里山育ちの評判の黒毛和牛



氷見牛の鉄板焼き(1皿70g)

通常価格 3000円(税込) >>> 2700円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆通年うけたまわることが可能です。
- ◆氷見は魚ばかりでなく和牛も美味しい
- ◆極上の黒毛和牛のミニ鉄板焼き
- ◆お好みの焼き加減でお召し上がりください

## 【期間限定でご注文いただけるもの】



ブリ料理の定番。ブリしゃぶ小鍋

通常価格 4000円(税込) >>> 3600円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆年末年始を除き12月上旬～2月15日
- ◆ぶりプランには付いています
- ◆1人前5切90gほど
- ◆薄切のブリを5秒しゃぶしゃぶが美味しい



脂の乗った天然ブリの刺身(ブリトロ入り)

通常価格 4500円(税込) >>> 4050円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆年末年始を除き12月上旬～2月15日
- ◆1人前7切90gほど
- ◆腹身と背身の組み合わせ



刺身か焼がにか。活本ズワイ蟹(中)1匹

通常価格 25000円(税込) >>> 22500円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆年末年始を除き12月1日～3月末日
- ◆活カニプランでは重複になります
- ◆地物極上の新湊かに1匹約2人前
- ◆とろける刺身か、香りも甘い焼蟹か



竜宮ソウメン(ホタルイカのワタ抜きお刺身)

通常価格 1800円(税込) >>> 1620円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆3月15日～5月15日まで。
- ◆蛸イカ7匹のワタをとって味わう富山の春
- ◆足は名前も素敵な竜宮そうめん
- ◆生姜しょうゆでコリコリとつるつる



ジュウジュウくねくねホタルイカ石焼き

通常価格 1800円(税込) >>> 1620円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆3月15日～5月15日まで。
- ◆蛸イカ7匹をワタのまま焼けた石に
- ◆焼けたブリブリのホタルイカを特製タレで
- ◆お口の中ではじけるホロ苦甘い春の味



120g～140gの天然活アワビ

通常価格 7000円(税込) >>> 6300円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆3月初旬～12月15日まで。
- ◆約1～1.5人前程度の大きさです
- ◆調理方法は下記よりお選び下さい
- ◆1.お刺身 2.コンロ焼 3.しゃぶしゃぶ



天然サザエの壺焼(2個)

通常価格 1100円(税込) >>> 990円(税込)  
(公式HP 事前予約価格)

- ◆5月初旬～12月30日まで。
- ◆サザエ中サイズ2個使用
- ◆コリコリ歯応えも楽しいお刺身か
- ◆香ばしいツボ焼が当日お教え下さい

## 事前に追加予約ができるメニュー

※当日では承れない追加料理もございます。  
ご宿泊日の3日前までにご注文くださいませ。

- ①ご希望のお料理
- ②ご希望数をお知らせ下さいませ。

ご注文は、お電話またはメールにて承っております。

電話 0766-74-0700

メール [eihokaku-info@otoiawase.jp](mailto:eihokaku-info@otoiawase.jp)

日本有数のお魚処・絶景の露天と貸切温泉  
富山県 氷見温泉郷 魚巡りの宿 永芳閣

TEL. 0766-74-0700  
FAX. 0766-74-2334