

航海灯の定食 漁師汁・漬物・小鉢付



船上の刺身定食 ¥2,500 (税抜¥2,273)

天然の生簀 富山湾
黒部漁港とれたて鮮魚の
お刺身を味わって下さい。

* 定食ご注文の方 ご飯の
おかわり承ります。スタッフ
にお申し付け下さい。



生地の刺身定食 ¥1,500 (税抜¥1,364)
いくじ



幻魚と季節野菜の天ぷら定食 ¥1,300
げんげ (税抜¥1,182)



番家の飯(刺身・煮魚) ¥1,800 (税抜¥1,636)



夕凧定食 ¥1,700 (税抜¥1,545)
(刺身・天ぷら・茶碗蒸し・デザート付)

航海灯のカレー(サラダ付)
えびフライカレー
¥950 (税抜¥864)

* 当店では「富山県産こしひかり」を
お客さまにご提供しております。

ミックスフライ定食(フライ4種)
¥1,300 (税抜¥1,182)



すい身汁
¥300 (税抜¥273)

* 季節限定
かにの鉄砲汁
¥300 (税抜¥273)

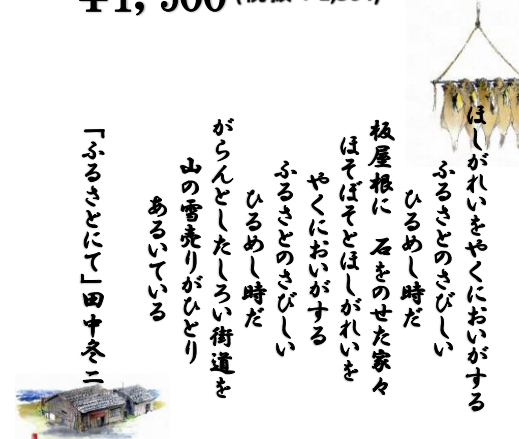


富山湾の紅ずわいかに漁は9~5月です。
漁・天候によりご注文できない場合も
あります。ご了承ください。
6~8月は資源保護のため
禁漁となります。



干物の種類は日によって変わります

本日のひもの定食 (画像は一例です)
¥1,500 (税抜¥1,364)



こどもめし ¥700 (税抜¥636)
(小麦粉・卵使用)

丼 セット



* 丼には汁物・漬物が付きます



いくら丼 ¥2,200 (税抜¥2,000)
大盛 ¥2,500 (税抜¥2,273)



海鮮丼 ¥1,700 (税抜¥1,545)
大盛 ¥2,000 (税抜¥1,818)



鉄火丼 ¥1,600 (税抜¥1,455)
大盛 ¥1,800 (税抜¥1,636)



鮭といくら親子丼 ¥1,600
(税抜 ¥1455)
大盛 ¥1,900 (税抜¥1,727)



甘えびかき揚げ丼 ¥1,300
(税抜¥1,182)
大盛 ¥1,500 (税抜¥1,364)

魚の駅「生地」
できたて館 とれたて館

JF くらべ漁業協同組合

魚の駅「生地」
ホームページ



黒部漁港 とれたて鮮魚！ お刺身盛り合わせ

1人前 ￥1,100(税抜¥1,000)
2人前 ￥2,200(税抜¥2,000)
3人前 ￥3,300(税抜¥3,000)
5人前 ￥5,500(税抜¥5,000)



*画像は一例です。

ご予算に応じておつくりいたします。
スタッフにお申し付けください。

生ビール (大) ￥800(税抜¥727)
(中) ￥650(税抜¥591)
(小) ￥450(税抜¥409)
瓶ビール ￥700(税抜¥636)
ノンアルコールビール ￥450(税抜¥409)

レモンサワー ￥550(税抜¥500)
ハイボール ￥550(税抜¥500)

日本酒 (2合) ￥800(税抜¥727)
(1合) ￥500(税抜¥455)

にごり酒/冷酒 ￥750(税抜¥682)
焼酎(水・お湯割) ￥600(税抜¥545)
焼酎(烏龍茶割) ￥700(税抜¥636)



海鮮カルパッチョ ￥850(税抜¥773)

にぎすフライ ￥700(税抜¥636)
エビフライ(3本) ￥850(税抜¥773)
牡蠣フライ(5個) ￥850(税抜¥773)
ミックスフライ(4種) ￥750(税抜¥682)
フライドポテト ￥350(税抜¥318)
きゅうり1本漬け ￥200(税抜¥182)
野菜サラダ ￥450(税抜¥409)

ご飯 ￥200(税抜¥182)
富山のおにぎり(のり・とろろ昆布) ￥450(税抜¥409)
焼おにぎり(2個) ￥350(税抜¥318)



魚の駅「生地」オリジナルビール
魚に合うビール ～イクジノエール～
¥550(税抜¥500)

おすすめ!



富山ブラックサイダー ￥350(税抜¥318)
コーヒー ￥350(税抜¥318)
オレンジジュース ￥300(税抜¥273)
コーラ ￥300(税抜¥273)
ウーロン茶 ￥300(税抜¥273)



ソフトクリーム ￥310(税抜¥282)



航海灯とは…



船舶が夜間に航行するときに
安全を守るために
掲げる灯火のことです。

檣灯(しょうとう)・舷灯(げんとう)・
船尾灯などがあります。



甲板員(こうはんいん)	機関士(きかんし)	船長(せんちょう)	艙(とも)	舳(おもて)	左舷(さげん)	右舷(うげん)	面舵(おもかじ)	取舵(とりかじ)	櫓(ろ)	錨(いかり)	櫓(かい)
船舶の操舵、機器の保守点検をする乗員	船舶などの機関を運転・整備する乗員	船舶の乗組員の長、キャプテン	船尾のこと	船首のこと	船首に向かつて船体左側	船首に向かつて船体右側	船首を右に向ける時の舵の取り方	船首を左に向ける時の舵の取り方	船(和船)を人力で進めるための道具	船を停泊させるための道具	船(ボート)を人力で進めるための道具

各テーブルには船に関する用語が付いています。

黒部の魚って...?

黒部の魚とは、黒部漁港で水揚げの多いキジハタ、紅ズワイガニ、ヒラメのことです。くろべ漁業協同組合はこの3種の地魚を2009年に「黒部の魚」として選定しました。



生地の番長 キジハタ

ちくちく背びれとカラフルな水玉模様
がチャームポイントのおしゃれ番長。
富山湾の荒波に乗って泳ぐのが大好き。
好物は「生地の塩物」。



生地のお調子者 紅ズワイガニ

長い足とはさみを大きく振り回して踊
るのが大好き。プレイクダンスも得意。
「かあに丸」船の上で毎日「カーニバル」。
好物は「イクジノエール」。



生地の天然キャラ ヒラメ

いつも空を眺めてぼーっとしている。
何を考えているかわからなくて少しこ
わい。歌うのがすごく大好き。
好物は「お刺身」。