

# 「とみベジ 夏の野菜活用拡大キャンペーン」協力店メニュー集

このメニュー集は、これまでに情報をお寄せいただいた外食店（22店）のメニューを掲載しています。

(五十音順)

店名	メニュー名	活用野菜・果実／コメント	店舗情報
ANA クラウンプラザホテル富山 カフェ・イン・ザ・パーク	冷製パスタセット 県産夏野菜入りトマトソースのカッペリーニ 	<b>活用野菜・果実</b> トマト、茄子、ズッキーニ  <b>コメント</b> 色とりどりの野菜が涼しげでヘルシーなメニュー。野菜はその時どきのものを使用し、食べやすいやや細めのパスタと、香りがよい甘ピリ辛ソースと和えて。ランチ限定でスープ、サラダ、プチデザート、コーヒー付。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市大手町 2-3</li> <li>電話：076-495-1112</li> <li>営業時間：6:00～22:00 (ランチ 11:30～14:00,ディナー17:00～21:00)</li> <li>定休日：無休</li> </ul>
イタリア料理 ローズ・エ・ロメオ	枝豆と小松菜と豆乳のジェラード 	<b>活用野菜・果実</b> 枝豆、小松菜  <b>コメント</b> 自社開発のジェラード製造機械でお客様の目の前で作る、素材感を生かしたジェラード。枝豆、小松菜をゆでて豆乳とあわせた、甘味を抑えた大人の味です。旬の果物や野菜を使い、季節ごとのジェラードを提供。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：射水市安吉 66-3</li> <li>電話：0766-52-0979</li> <li>営業時間：11:30～15:00, 17:30～22:00</li> <li>定休日：木曜日、第三水曜日</li> </ul>
インペリアルウィング富山迎賓館	県産野菜のガルグイユ 	<b>活用野菜・果実</b> トマト、ナス、オクラ、カブ、ねぎたん、干し柿  <b>コメント</b> 地元の夏野菜をたっぷり使ったコース料理の中の1品。食欲が衰える夏だからこそうれしい、酸味が利いたあっさりとした味付け。お皿に添えられたバルサミコスとハーブのソースをお好みでどうぞ。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市友杉 390</li> <li>電話：(代) 076-429-8111</li> <li>営業時間：10:00～19:00</li> <li>定休日：水曜日</li> </ul>
オステリア アクアフレスカ	みずほ農場のフルーツトマトと プロヴォラチーズの自家製タリアテッレ 	<b>活用野菜・果実</b> 玉ネギ、フルーツトマト、バジリコ  <b>コメント</b> みずほ農場のフルーツトマトを使用。緑、赤、白のイタリアの国旗の色をイメージしたシンプルな定番パスタです。自家製手打ち麺を使用し、計算されつくした絶で、単品、ランチ、夜のメニューでお召し上がれます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：砺波市太郎丸 2-140</li> <li>電話：0763-33-3877</li> <li>営業時間：11:30～15:00,17:30～22:00</li> <li>定休日：水曜日</li> </ul>
お食事処 よしだや本店	氷見牛入りととぼちカレー 	<b>活用野菜・果実</b> スナックえんどう、さつまいも、そら豆、ズッキーニ、キャベツ、ごぼう  <b>コメント</b> 氷見で「ととぼち」とは、すり身のこと。お店自慢の一番人気の一品です。お米は氷見産使用。すり身揚げや季節の氷見産野菜の素揚げをトッピングしています。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：氷見市中央町 9-7</li> <li>電話：0766-72-0508</li> <li>営業時間：9:00～20:30</li> <li>定休日：水曜日</li> </ul>

店名	メニュー名	活用野菜・果実/コメント	店舗情報
割烹 かわぐち	県産夏野菜と白エビの天婦羅 	<b>活用野菜・果実</b> ジャガイモ、玉ネギ、おくら、ミニトマト、茄子、枝豆、みょうが、トマト  <b>コメント</b> ジャガイモと白エビでかご盛りされた、県産野菜と白エビの天婦羅。 たれは、トマトとポンズを使っの冷たいソースでさっぱりと。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：射水市中央町 19-31</li> <li>電話：0766-84-1331</li> <li>営業時間：11:30～14:00, 17:00～21:00</li> <li>定休日：月曜日</li> </ul>
割烹 秀月	糸 <sup>いひなす</sup> 茄子そうめん 	<b>活用野菜・果実</b> 茄子、ミニトマト、おくら、きゅうり、椎茸、大根、山芋、みょうが、生姜、ネギ  <b>コメント</b> 「これぞ夏！清涼感！」見た目も涼しげな一品。麺はヒスイ茄子を細長く切り、ゆでる前に片栗粉をまぶしてあるので、もちもちツルツルな食感です。色とりどり富山県産野菜とオクラや山芋が夏バテ予防にぴったり。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：氷見市幸町 9-78</li> <li>電話：0766-74-5941</li> <li>営業時間：12:00～14:00, 16:00～21:00 (日曜～20:00)</li> <li>定休日：毎週水曜日、12/31～1/3</li> </ul>
カフェテリア フェリーチェ	フレッシュ桃太郎トマトと夏野菜のカレー 	<b>活用野菜・果実</b> 桃太郎トマト、茄子、カボチャ、ブロッコリー、スナップえんどう  <b>コメント</b> 富山県産の夏野菜をふんだんに使用。野菜はかるく茹で、味そのものが生かされた一品です。お米は富山県産のこしひかり。ランチのみのメニューです。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市大手町 6-14</li> <li>電話：076-422-6667</li> <li>営業時間：11:30～21:00</li> <li>定休日：水曜日</li> </ul>
五万石本店	地野菜の煎り出し 	<b>活用野菜・果実</b> 茄子、にんじん、八尾ズッキーニ  <b>コメント</b> 氷見牛に素揚げした旬の夏野菜を添えたアレンジ料理です。見た目も綺麗で和食の美しさが出ているコースメニューの一品です。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山県富山市桜町 1-6-4</li> <li>電話：076-441-4649</li> <li>営業時間：11:00～14:00, 16:30～21:00</li> <li>定休日：無休</li> </ul>
さけ・さかな 海一	県産夏野菜のバーニャカウダー 	<b>活用野菜・果実</b> キュウリ、大根、アスパラ、ミニトマト、とうもろこし、茄子、ラディッシュ、ジャガイモ、おくら  <b>コメント</b> 夏野菜の素材をそのまま生かし、バーニャカウダーソース(にんにく、いわし、オリーブオイル混ぜ合わせたディップソース)につけて。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：射水市中央町 17-18</li> <li>電話：0766-84-9336</li> <li>営業時間：17:00～23:00, 24:00(金土、祝前)</li> <li>定休日：月曜日</li> </ul>
西洋厨房 ビストロ ルパン	野菜のシフォンケーキ アイヌ添え 	<b>活用野菜・果実</b> ほうれん草  <b>コメント</b> 濃いグリーンが鮮やかな、ほうれん草をたっぷり使ったヘルシーなシフォンケーキ。ほうれん草の香りがふわっと漂う、しっとりふんわり食感。地元で採れたその時々季節の野菜が材料の定番デザートです。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：高岡市上黒田 268-1</li> <li>電話：0766-29-1165</li> <li>営業時間：11:30～14:00(LO), 17:30～21:00(LO)</li> <li>定休日：火曜日、第2月曜日</li> </ul>



店名	メニュー名	活用野菜・果実/コメント	店舗情報
拓味フーズ株式会社	薬膳流し 	<b>活用野菜・果実</b> 入善産ウコン、入善産プチヴェール、婦中ぶどう  <b>コメント</b> つるんとしてもちもち食感、夏の和菓子。ピンクはワインベースにイチジクの果肉入り。緑は青臭くないほどよい青汁。黄色はウコンに杏を混ぜ込んだものの3色。カラダにやさしい薬膳です。冷やしてどうぞ。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市平吹町 3-1 (株)山義 2F</li> <li>電話：076-423-5705 (内線 21)</li> <li>営業時間：8:30~17:30</li> <li>定休日：日曜日 月2回水曜日</li> </ul>
富山エクセル東急 レストラン リコモンテ	軽く炙ったスズキのカルパッチョ 茄子とズワイガニのタルタルに乗せて 	<b>活用野菜・果実</b> 長葱、キュウリ、トマト、茄子  <b>コメント</b> 夏の旬な魚を洋風アレンジし、夏野菜を加えての夜のコースでの一品です。スズキはくさみを取り、トマトの酸味、県産のハチミツで甘味を加えての絶品です。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市新富町 1-2-3</li> <li>電話：076-441-0109</li> <li>営業時間：6:45~9:30, 11:30~14:30, 17:00~21:30</li> <li>定休日：無休</li> </ul>
民宿 磯料理 魚恵	新たまねぎと新ジャガイモの豆腐 	<b>活用野菜・果実</b> たまねぎ、ジャガイモ  <b>コメント</b> 新たまねぎと新ジャガイモを豆腐仕込みにしてゴマ味噌でいただく、見た目も涼しげな一品。その時々旬の夏野菜を取り入れ、コースの一品として提供しています。これからはとうもろこしやかぼちゃが登場。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：氷見市北大町 7-38</li> <li>電話：0766-72-3744</li> <li>営業時間：11:00~15:00、16:00~翌朝 9:00</li> <li>定休日：水曜日</li> </ul>
リバーリトリート 雅楽倶	ふかひれソテー小芋含め煮 丸鍋仕立て 	<b>活用野菜・果実</b> 大沢野産アスパラソバージュ、生姜、玉ねぎ、小芋  <b>コメント</b> 富山地場産野菜と、日本産ふかひれの優しい味わいをお楽しみください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市春日 56-2</li> <li>電話：076-467-5550</li> <li>営業時間：11:30~14:00(昼席), 18:00~(夜席)</li> <li>定休日：水曜日</li> </ul>
リモーシュ	<ul style="list-style-type: none"> <li>トマトのジュレとトマトの透明冷製スープ</li> <li>カリフラワーのムース・ガルパチョ添え</li> <li>ネギタンと人参のテリーヌ、県産野菜色々!!</li> </ul> 	<b>活用野菜・果実</b> トマト、カリフラワー、アスパラ、人参、ネギ、ブロッコリーなど  <b>コメント</b> 野菜そのものの素材を生かして、体にやさしい前菜。トマトの冷製スープはこの夏のおすすめです。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市新保 95</li> <li>電話：076-429-8555</li> <li>営業時間：11:30~14:00, 17:30~21:00</li> <li>定休日：月曜日</li> </ul>
ル・ジャルダン・ドゥ・サン	季節の県産野菜のプレス ルバープと香草のソース 	<b>活用野菜・果実</b> キャベツ、オクラ、ズッキーニ、ヤングコーン、エジプトインゲン、春菊、かぼちゃ、よし菜、人参、カリフラワー、ブロッコリー、しいたけ  <b>コメント</b> 県野菜を使った当店のスペシャルメニュー。型に詰め込まれた野菜は口に運ぶたびに色々な野菜の味と香りが楽しめる。ソースは季節によって変わり酸味と甘み香りが添えてある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市白銀町 6-23 パークサイド白銀 1F</li> <li>電話：076-422-2244</li> <li>営業時間：11:30~14:00, 17:30~21:00</li> <li>定休日：月曜日（予約のみ営業）</li> </ul>

店名	メニュー名	活用野菜・果実/コメント	店舗情報
レストラン ユース丸	紫式部ランチ 	<b>活用野菜・果実</b> おかひじき、よしな、にら、小松菜、さつまいも、長ねぎ、玉ねぎ、春菊 <b>コメント</b> 大沢野産の紫香米に四季折々の野菜を添えてあんかけにしました。紫香米とは古代米の一種で、白米と比べビタミンが豊富。身体が喜ぶご飯メニューです。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市上大久保 1061-2</li> <li>電話：076-467-1714</li> <li>営業時間：9:00～19:30(平日),21:30(土、日、祝)</li> <li>定休日：月曜日</li> </ul>
レストラン LAGEUQ ラグー	契約農家の野菜前菜盛り合わせ 	<b>活用野菜・果実</b> トマト、レタス、小松菜、ほうれん草、豆類など 40 種類 <b>コメント</b> 朝にとれたものはランチに。夕にとれたものはディナーに。地元契約農家からとりよせた、安心安全なとれたての新鮮野菜を盛り合わせた前菜。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：高岡市清水町 1-5-88</li> <li>電話：0766-25-9003</li> <li>営業時間：11:30～14:00, 17:30～20:00</li> <li>定休日：火曜日</li> </ul>
レストラン・ル・プルミエ	新玉ねぎのムース トマトのゼリーがけ ウニ添え 	<b>活用野菜・果実</b> 新玉ねぎ、トマト <b>コメント</b> 新玉葱の甘み、トマトの酸味、ウニの濃厚な味わいが 3 味 1 体の夜のつきだしメニュー。新玉葱のムースは天然の塩を使い玉葱の甘みを引き出し、トマトのゼリーは手間暇をかけて贅沢に上澄みだけを使用。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：高岡市駅南 5 丁目 203</li> <li>電話：0766-25-4115</li> <li>営業時間：11:30～14:00, 17:30～21:00</li> <li>定休日：水曜日・基本第 3 木曜日</li> </ul>
浪漫亭 三の丸	野菜たっぷりビーフカレー 	<b>活用野菜・果実</b> 玉ネギ、にんじん、ブロッコリー、茄子 <b>コメント</b> 地場産の新鮮な野菜がふんだんに盛り込まれ、なるべく野菜を食べていただく様に調理されたとてもヘルシーなカレー。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：高岡市古城 1-11</li> <li>電話：0766-28-6685</li> <li>営業時間：11:00～21:00</li> <li>定休日：月曜日</li> </ul>
和風焼肉 富山育ち	富山県産のブロッコリーのナムル 	<b>活用野菜・果実</b> ブロッコリー <b>コメント</b> 栄養価が高いブロッコリーを程よい堅さに茹で上げ、ゴマ風味豊かでピリ辛の味付けをされています。ご飯のおかずに、またお酒のお供に最適です。	<ul style="list-style-type: none"> <li>住所：富山市桜町 1 丁目 4-24 白倉ビル 2 階</li> <li>電話：076-431-2911</li> <li>営業時間：昼 11:30～14:00 (土日祝休み) 夜 月～金 17:00～23:00 土日祝 16:00～22:00</li> <li>定休日：第 3 日曜日</li> </ul>