



とやま ジビエ フェア

2025 11.15 - 2026 2.28

※期間中、フェア参加店で「とやまジビエ」を使ったメニューが味わえます。ジビエは天然の野生鳥獣の食肉のため、入荷が不定期となります。詳しくは参加店にお問い合わせください。



フェア参加店



Instagram

参加者 募集!

とやまジビエ・ウィークス コラボ食事会2025 晩秋

「とやまジビエフェア」参加店有志が、おいしい「とやまジビエ」を味わっていただくために、コラボで特別メニューを提供します。県内有名店による自慢の「この日限りの特別メニュー」を味わいに、お店に足を運んでみませんか。

Dinner

11/22

[Sat]

ローズ・エ・ロメオ × クオーレ
(村中勇治) (杉浦健一)

テーマ 「イタリアの滋味とTOYAMA FOOD」

定員 30名

料金 11,000円 ※ドリンク代別途

(ワインペアリングの場合は4,400円)

時間 18:00~20:30 ※開場17:30

会場 イタリア料理 ローズ・エ・ロメオ
(射水市安吉66-3)



※写真はイメージです

Menu

*印はジビエ料理

アンティパスト

猪肉のパテ*

(鹿肉と押麦のインサラータ*)

ホタルイカチーズのクロスティーニ

(ヒナタノチーズと無花果のマルメラータ)

プリモピアット①

(パルミジャーノチーズのリゾット)

(~熊肉のクロカンテと共に~*)

プリモピアット②

(ジャガイモのニョッキ)

(~猪肉と南瓜のクリームソース~*)

セコンドピアット①

(庄川産子持ち鮎のコンフィ)

(~ハーブのグリーンソース~)

セコンドピアット②

(猪肉の白ワイン煮込み*)

(~富山県産野菜のブレア添え~)

ドルチェ

(射水産食香バラを使って...)

パン

Lunch

11/24

[Mon・祝]

アオゾラ × オーバル
(菊池 光) (沖 忠秋)

テーマ 「ジビエ×フレンチ×イタリアンの融合」

定員 20名

料金 7,000円 ※ドリンク代別途

時間 13:00~14:30 ※開場12:30

会場 オーバル
(富山市一番町4-2原田ビル1F)



※写真はイメージです

Menu

*印はジビエ料理

冷前菜

(猪のジャンボンベルシエ*)

温前菜

(熊のコロッケ ビーマンのソース*)

魚料理

(アオリイカ 鹿のブーダンノワール*)

トマトのクーリー

肉料理

(猪の黒ビール煮込み*)

ブリュッセル風ポテトフライ

パスタ

(真鴨のラグー タリアテッレ*)

デザート

(チョコレートのタルト)

無花果のアイスクリーム

パン

お申し込み先

北日本新聞旅行会「とやまジビエ・ウィークス」受付係

富山市安住町2-14 北日本新聞社3F(株)北日本新聞開発センター内

TEL 076(445)3587 平日9:30~17:00(土・日・祝日休)

※メニューは食材手配の都合により、変更となる場合もあります。ご了承ください。

※お申し込み受付は、各実施日の4日前までとなります。

※参加料金(消費税込)は、開催前にご入金いただきます。

※食材等の準備の都合がありますので、各実施日の2日前からは返金できません。