



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2026

早春

「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。

2.8
sun
Lunch

Bistroふらいぱん×シュ・ヨシ

(野口利雄)

(毛利義信)

テーマ 「ジビエ×クラシカルなフレンチ」

定員 20名

料金 8,800円 ※ドリンク代別途

時間 12:00~14:00 ※11:30開場

会場 Bistroふらいぱん(富山市本郷西部2234-1)



*写真はイメージです

Menu		*印はジビエ料理
前菜	肉料理	
県産野菜のフォンダン	猪肉とホルチーニ茸	
バトネフロマージュと猪のリエット*	フォアグラのパイ包み*	
ジビエのバテ・アンクルート*		
彩り野菜のフラン	デザート	
	オペラ カフェ	
パスタ	自家製パン	
(熊肉のラグー スパゲッティ)	コーヒー	
魚料理		
(リヨン風クネル ナンテュアソース)		

2.14
sat
Lunch

イタリア料理エルバッチャ×大長谷村上山荘

(松本吉信)

(森 恵美)

テーマ 「八尾の里山料理」

定員 16名

料金 6,800円 ※ドリンク代別途

時間 12:00~13:30 ※11:30開場

会場 イタリア料理 エルバッチャ(富山市八尾町新田3-1)



*写真はイメージです

Menu		*印はジビエ料理
前菜	パスタ	
猪とキノコのキッシュ*	(鹿肉のラグーソースのスパゲッティ*)	
熊肉入りのコロッケ*	デザート	
鴨のスモーク*	(山ぶどうのアイスとチーズケーキ)	
ピッツア	パン	
(ふきのとうのピッツア)	コーヒー	
スープ		
(熊肉とハーブのスープ*)		

2.21
sat
Lunch

竈flamme炭三郎×オリーブハウス

(浜向芳浩)

(村田佳則)

テーマ 「とやまジビエと砺波の幸」

定員 20名

料金 7,700円 ※ドリンク代別途

時間 12:00~13:30 ※11:30開場

会場 オリーブハウス(砺波市柳瀬475-1)



*写真はイメージです

Menu		*印はジビエ料理
アミューズ	パスタ	
猪と氷見うどんのコロッケ*	(鴨とひかりファームのトマト)	
鹿レバーフランコンソメ*	オリーブ素麺*	
ふきのとうクリームチーズと	魚料理	
鴨のスモーク*	真鯛と紅ズワイ蟹	
猪のエスカベッシュ*	白菜と白ネギの	
前菜	カルタファタ包み焼き	
(月の輪熊煮込み)		
(熊ソークルと黒キャベツ添え*)		
肉料理		
猪とグリーンオリーブの		
バルマンティエ		
味噌の香りで*		
デザート		
(酒粕風味のブランマンジェ)		
(ブラックオリーブのブラウニー)		
米粉のパン		
コーヒー		

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9:00~17:00(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。