

# とやまジビエ・ウィークス 2025早春

## ～コラボ食事会～

「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。

2.2  
sun  
Lunch

### デルフィーノ×ラルーチェ

(大坪裕也) (野末章文)

テーマ 「もっと気楽に楽しむ『とやまジビエ』」  
定員 20名  
料金 5,000円 ※ドリンク代別途  
時間 12:00～13:30 ※11:30開場  
会場 イタリア食堂デルフィーノ (魚津市青島1073-2)



\*写真はイメージです

### Menu

\*印はジビエ料理

- 猪のジェノベーゼピッツァ\*
- 鹿メンチのハンバーガー\*
- 猪のホルケッタ\*
- 猪ラグーのニョッキ\*
- 猪の煮込み\*
- 猪のサルシッチャ\*
- デザート (パウンドケーキ)

※着席ビュッフェスタイルとなります。

2.11  
tue.祝  
Dinner

### ル・プルミエ×仏蘭西料理 平松

(長田和洋) (平松弘至)

テーマ 「富山の旬、フレンチシェフのハーモニー」  
定員 20名  
料金 12,000円 ※ドリンク代別途  
(ペアリングワイン4種、4,400円・ラージ1.5倍 5,500円)  
時間 18:00～20:30 ※17:30開場  
会場 ル・プルミエ (高岡市駅南5丁目203)



\*写真はイメージです

### Menu

\*印はジビエ料理

- アミューズ (グジェール 猪のタルト キジのクロケット トピナンブルとコンソメゼリー)
- オードヴル① (鹿肉のテリーヌ)\*
- オードヴル② (穴熊のポシェ 牛蒡とシャンピニオン)\*
- 魚料理 (鮮魚のナーージュ仕立て)
- 肉料理 (鹿肉のロースト・鹿ソース 鴨のパート包み・カシソース)
- デザート (林檎パイ 海洋深層水の塩ヴァニラ) ミニアルディーズ (4品) 自家製フランスパン 食後のお飲み物

2.16  
sun  
Dinner

### シェ・フジイ×中国食堂 月とパンダ

(藤井忠吉) (山川智史)

テーマ 「恋するジビエ～フレンチと中華の融合～」  
定員 20名  
料金 11,000円 ※ドリンク代別途  
時間 18:30～21:00 ※18:00開場  
会場 シェ・フジイ (富山市布瀬本町5-9)



\*写真はイメージです

### Menu

\*印はジビエ料理

- アミューズ (猪肉焼売 海老と荳胡麻の春巻き 猪蒸しバラ肉と自家製醬)
- 温前菜 (ずわい蟹のリヨン風クネル)
- 冷前菜 (青首鴨のロワイヤル仕立て)\*
- 肉料理 (鹿肉と彩り野菜の黒胡椒炒め)\*
- メイン肉料理 (猪の白ワイン煮込み)\*
- 食事 (猪腸詰入り炊きご飯)\*
- スープ (鴨のスープ)\*
- デザート (正宗杏仁豆腐 金柑のコンポート 柚子のシャーベット) 小菓子 コーヒーまたは中国茶

2.23  
sun  
Dinner

### クオーレ×ラディーチェ

(杉浦健一) (浅地紳一郎)

テーマ 「～とやま猪とイタリアの伝統～」  
定員 20名  
料金 8,800円  
※ドリンク代別途 (ペアリング希望の場合は、4,400円)  
時間 18:00～20:30 ※17:30開場  
会場 イタリアン食堂ラディーチェ (富山市根塚町3-9-6)



\*写真はイメージです

### Menu

\*印はジビエ料理

- アンティパスト (焼き芋サラダ 県産米粉と猪ソーセージのケーキサレ 地場野菜とヒナタのチーズグラタン マトウ鯛のオープン焼き)
- プリモビアット① (焼きリゾット～冬野菜と猪骨のスープ～)\*
- プリモビアット② (ジャガイモのニョッキ～猪のラグー・ジェノベーゼ～)\*
- セコンドビアット① (魚介の紙包み焼き)
- セコンドビアット② (猪肉の煮込み ～上市産里芋のブレア添え～)\*
- ドルチェ (カプリ風チョコケーキ 呉羽梨のジェラート)

3.2  
sun  
Dinner

### 竈 flamme 炭三郎×堂田貴史

(浜向芳浩) (電気ビルレストラン)

テーマ 「Fermentation (発酵)～ジビエ名残～」  
定員 25名  
料金 12,000円  
※ドリンク代別途 (ペアリング希望の場合は、3,000円)  
時間 18:00～20:00 ※17:30開場  
会場 若鶴酒造 大正蔵 (砺波市三郎丸208)



\*写真はイメージです

### Menu

\*印はジビエ料理

- アミューズ (氷見鱈コンフィ 若鶴酒粕リブレ 子持ち鮎甘露煮 猪串焼き)
- 冷前菜 (あんかん 猪脂 自家製唐墨)\*
- 温前菜 (氷見うどん・マリニエール)\*
- 魚料理 (富山湾平目 猪の旨味 ノワゼット)\*
- 肉料理 (鹿肉 ウイスキー樽の恵み 黒甘藍 ラクレットチーズ)
- 食事 (竈炊きご飯 真鴨 芹)\*
- デザート (となみ野りんごショコラ カルパドスのアイス) バレルエイジドコーヒー ※最初の乾杯ドリンク付

#### 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。



とやまジビエHP