

MENU

B i B i B i & J U R U L i

ビビビとジュルリ

vol. **1**

BiBiBi & JURULi

ビビビとジュルリ

アートとイート。

アートで、感性を“ビビビ”と刺激する。

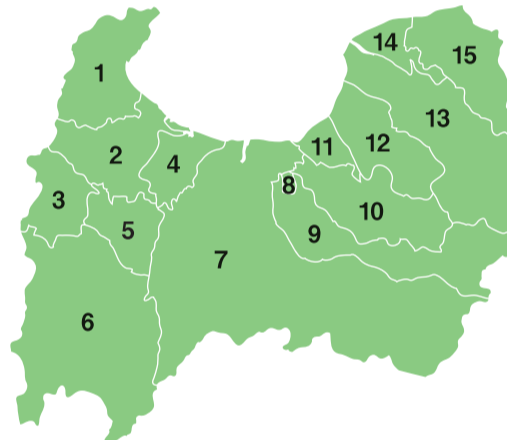
イートで、食欲を“ジュルリ”と刺激する。

「アートとイート」にこだわって、ここでしか体験できないおいしい何かを
どんどん発信していくレストランが、富山県美術館にオープンしました。

どうぞ心ゆくまでおたのしみください。

富山の全15市町村から届いた 旬の味をおたのしみください。

ビビビとジュルリでは、富山の豊かな食材に
こだわってメニューをつくっています。オープン
にあたって、県内15市町村のさまざまな生産者
さんとのご縁をつくることができました。富山の
あちこちのおいしさがギュッと詰まった料理や
スイーツ、ドリンクをおたのしみください。



1

氷見市

ジュース(りんご・もも・ぶどう)
糖いわしのふりかけ
クラフトビール

2

高岡市

お米

3

小矢部市

苺(紅ほっぺ、やよいひめ)
深層水トマト

4

射水市

白エビ

5

砺波市

雪タマネギ
西洋野菜各種

6

南砺市

有機野菜(自然農法)各種
干し柿
お米

7

富山市

えごま
アデア牛乳
もち麦
卵
お米

8

舟橋村

有機栽培野菜各種
お米

9

立山町

ハーブ各種
ハーブティー

10

上市町

里芋
わらび
干し芋
苺(紅ほっぺ)
さつま芋(べにはるか)

11

滑川市

ホタルイカ

12

魚津市

水だんご
かまぼこ

13

黒部市

黒部名水ポーク

14

入善町

有機栽培野菜各種
落花生
お米
ジャンボ西瓜

15

朝日町

大家庄アスパラガス
ハウス白葱
桃
新川胡瓜



富山の旬の彩り“コンポジション”プレート

肉や海産物、野菜、卵、米、味噌…。

富山の旬の食材をふんだんに使ったプレートです。

●内容はその日のおたのしみに! くわしくは店内ボードまたはスタッフまで。

¥1,980

Set Menu

ドリンクセット

・コーヒー(HOT/ICE) ・紅茶(HOT/ICE) +¥170
・オレンジジュース ・ウーロン茶

ごはんは、
富山の品種米を
使用しています

写真のメニュー

—— 季節のお惣菜 ——

・富山のえごまたっぷりサラダ
・レモン香るニンジンのラベ

—— 季節の小鉢 ——

・昆布を使ったサーモンマリネ
・ホタルイカのベベロンチーノ風
・彩り野菜とチキントマト煮込み
・富山の卵のスパニッシュオムレツ

—— メイン ——

・富山産豚肩ロースの香草バン粉焼き
・季節のスープ ・富山米のごはん

—— デザート ——

・アデア牛乳のシルキーコッタ

料理を引き立たせる、富山でつくられた食器たち



丸い木のプレート／ 駒井漆器製作所製

トチノキに薄く黒漆を塗り込んで仕上げたプレートです。木目の表情が透けて見えるほど薄くムラなく均一に塗り重ねていく「拭き漆」という技法は、職人さんの腕の見せどころ。落ち着いた色合いは、上にのせる器や料理を引き立てる脇役のようでありながら、しっかりとした存在感があります。



白い四角いアルミ鑄物の器／ 砺波商店製

一見、陶器に見える白い器たち。実はアルミ製です。落としても割れないから安心。高岡に400年以上伝わる鑄物製造の技術が活かされています。溶かしたアルミを型に流してつくりますが、この器のように薄い四角形に(かつ、角をカーブに)仕上げるのはとても繊細な作業。職人さんの技が光ります。



丸いスープの器／

・鷲塚貴紀(ガラス)
・前川わと(磁器)
・sayo.(磁器)
・越中三助焼窯元(陶器)
・高桑英隆(磁器)
・廣瀬絵美(ガラス)

全6種類! どれになるかはおたのしみに。

コンポジションってなに?

「構造」「組み立て」などを意味します。アートの世界では主に絵画の画面構成や調和、バランスを定義する言葉として使われていました。20世紀になると抽象絵画の世界で「コンポジション」は新たな意味を持つようになります。純粋なリアリティと調和を追求する手法として、あるいは自分の内面・精神といった形の

ないものを表現する手法として。「コンポジション」という言葉をキーワードにした作品も登場するようになりました。このメニューでは、丸いプレートを見立て、大きささまざまな器に盛りつけられた料理をご用意しました。自由に並べかえて自分ならではの「コンポジション」をたのしんでみてください。

富山県美術館蔵

カンディンスキー《コンポジション》1931



まるで彩り豊かな食材が黄色いプレートに乗っていて、今まさにナイフとフォークで食事をたのしんでいるようにも見える。たくさんの想像力を働かせて自由な解釈をたのしんでください。

コンポジションしてみよう



丸いプレートの上には、色とりどりの料理が盛りつけられたいろいろな形の器が並んでいます。食べる前に好きな配置に並べかえて、自分ならではのコンポジションをつくってみてください。スマホ撮影やSNSへの投稿も大歓迎です!



3種のトマトソースの “ポップアート”パスタ

一見すると同じようなパスタが3つ並んでいるけど…
3種のトマトソースがうれしい、つけ麺みたいにたのし
むパスタです。

- ・トマトソース漁師風……トマトの旨みと酸味がギュッと詰まった
ツナ入りのソース
- ・アメリカヌソース……濃厚な海老の味わいをトマトでさっぱりと
仕上げたソース
- ・ラグーソース……豚肉と玉ねぎ、ニンジントマトソースで煮込んだ
甘みのあるソース

¥1,800

Set Menu

ドリンクセット + ¥170

・コーヒー(HOT/ICE)・紅茶(HOT/ICE)・オレンジジュース・ウーロン茶

デザートセット + ¥200

・ミニアイス

ポップアートってなに？

1950年代半ばのイギリスと1950年代後半のアメリカで発生した前衛美術運動です。広告や新聞といった大衆文化の代表的な図像を利用して、伝統的なアートや当時主流だった抽象表現主義への反発という形で始まりました。中でも有名なアンディ・ウォーホルは、戦後アメリカの豊かな大量消費社会を反映し、大量生産品の象徴

としてキャンベルスープ缶のイメージを複製・増殖させるような反復的な絵画作品を生み出しました。このメニューでは、そんな「複製」をテーマにして、一見すると同じようなパスタ&ソースを3つ並べました。食べてみるとそれぞれに味わいが異なる、という趣向をおたのしみいただけたらと思います。

富山県美術館蔵

アンディ・ウォーホル《キャンベル・スープI》1968



キャンベルスープの缶のデザインをただコピーしただけ？ いやいや、よく見るとそれぞれ違う味の名前が記されています。缶を開けて、一つひとつ味を確かめてみたくなりませんか？

季節のパスタ

季節ごとに富山の旬の食材でつくったパスタです。

—— 春パスタ ——

富山湾の白エビを贅沢に使ったパスタです。ソースだけでなく、米粉を使った白エビのフリットも乗っています。ほろ苦くて香り高い春野菜とご一緒に。

¥1,650~

Set Menu

ドリンクセット + ¥170

・コーヒー(HOT/ICE)・紅茶(HOT/ICE)・オレンジジュース・ウーロン茶

デザートセット + ¥200

・ミニアイス



各メニューのアレルゲン食材につきまして、くわしくはスタッフへお問い合わせください。※価格はすべて税込み表示です



白エビとスパイスのあいかけ “アクション・ペインティング” カレー

2色のカレーの上に、色とりどりの野菜を散りばめて。最初はそれぞれの味と香りを、途中からは混ぜて織りなす味の変化をおたのしみください。

- ・スパイスカレー……トマトソースに複数のスパイスをブレンドした香りと酸味の引き立つカレー
- ・ホワイトカレー……富山湾の白エビと牛乳をベースとしたスパイシーでコクのあるカレー
- ・彩り野菜……紫キャベツやパプリカ、ズッキーニなどの野菜に、ドロッペッパーの酢漬けを添えて。

¥1,800

Set Menu

ドリンクセット + ¥170

・コーヒー(HOT/ICE)・紅茶(HOT/ICE)・オレンジジュース・ウーロン茶

デザートセット + ¥200

・ミニアイス

アクション・ペインティングってなに？

絵具をキャンバスや紙に塗るのではなく、飛び散らせたり垂らしたり汚しつけたりするような手法で絵画を完成させる様式です。1940年代後半にニューヨークを中心に欧米で広がり、何か具体的な対象を描くのではなく、絵を描くという「行為(アクション)」そのものを重視し、アートの見方に対する大きな変革を

もたらしました。ジャクソン・ポロックはアクション・ペインティングの騎手と呼ばれ、さまざまな独自の技法を確立しました。

このメニューでは、丸い皿をキャンバスに見立て、2色のカレーとカラフルな野菜を散りばめました。食べながらごちゃごちゃに混ぜて、変化する見た目と味わいの妙をおたのしみください。



富山県美術館蔵
ジャクソン・ポロック
《無題》1946

いろいろな色がたがために広がる上に、黒い線が縦横無尽に走っています。どこからどんな順に描いたんだろう？ きっとルールなんてない。気の向くままのアクションの軌跡をたのしもう。



自家製塩だれの 鶏のから揚げ

ももとむねの2種を自家製塩だれに漬けてこんでカラッと揚げました。

¥720



魚介の旨みが沁みる シーフードグラタン

エビやあさり、ホタテ…* 季節の魚介の濃厚クリームの中グラタンです。
*魚介は季節によって変わります。

¥700



カリカリがクセになる ポテトフライ

細めでカリカリッと揚げました。ソースはケチャップ / ケイジャンソースからお選びください。

¥450

Drink Menu

セイズファーム ジュース ¥650

SAYS FARM JUICE りんご・もも・ぶどう

ヘルジアンウッド ハーブティー ¥660

Healthian-Wood オリジナルハーブティー

・ビビビ:ハイビスカスブレンド

・ジュルリ:カモミールブレンド

セントベリーのコーヒー HOT ICE ¥600

ビビビとジュルリブレンド

紅茶 HOT ICE ¥450

ジンジャエール ¥450

オレンジジュース ¥450

ハートランド ¥660

ノンアルコールビール(キリン零ICHI) ¥550

ブルーミンのクラフトビール Coming Soon





たのしさ凝縮！ オノマトペサンデー

オノマトペ(擬音語・擬態語)をテーマにしたサンデーです。
“ふわふわ”生クリーム、“サクサク”メレンゲ、“バリバリ”チョコレート、
“とろとろ”アイスクリームなど、いろんな味と食感をたのしもう！

¥750



濃厚でなめらか！ オノマトペプリン

オノマトペ(擬音語・擬態語)をテーマにしたプリンです。富山のアデア牛乳と卵を使った“ふりふり”プリンと、ほろ苦いカラメルの“とろとろ”ソースに、“ふわふわ”生クリームを乗せて。

¥550



魚津・藤吉さんの 水だんご

名水の里で生まれた、魚津の藤吉さんの水だんごです。米粉と片栗粉とおいしい水だけでできたシンプルな味わいをおたのしみください。

¥450

濃厚チョコの ガトーショコラ

濃厚なチョコレートをつっぷり使用。香り高いココアパウダーとともに焼き上げました。隠し味にオレンジも。

¥660



多面体のセメントのプレート／ 鳥居セメント工業製

多面的で大胆なカットが目目を惹く小ぶりなプレート。素材はセメントです。道路やビルではなく、食器とは意外ですよね？暮らしになじむセメント製品をいろいろ手掛ける鳥居セメント工業さんが当店のために丹精込めて仕上げてくれました。ぜひ手に取って風合いをおたのしみください。

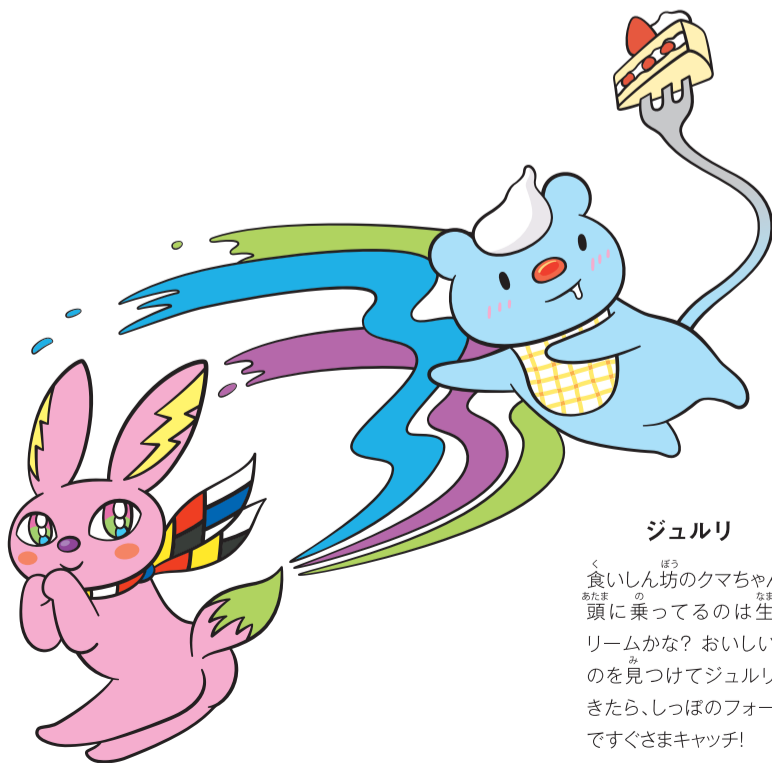


ビビビとジュルリプレート

不思議な形のプレートの上に、色とりどりのメニューを並べました。
見てたのしい、食べておいしい、お子さま向けのプレートです。

- ・自家製ハンバーグ(デミグラスソース)
- ・うずらの目玉焼き・エビフライ(タルタルソース)・ウィンナー
- ・パン&ナポリタンまたはカレーライス(お好きな方をお選びください)
- ・ミニデザート・ドリンク

¥950



ビビビ

アートが大好きなウサギちゃん。しっぽが絵筆になっていて、ビビビときたら、自由に絵を描きはじめちゃう! スカーフもアートでしょ。

ジュルリ

食いしん坊のクマちゃん。頭に乗ってるのは生クリームかな? おいしいものを見つけてジュルリときたら、しっぽのフォークですぐさまキャッチ!



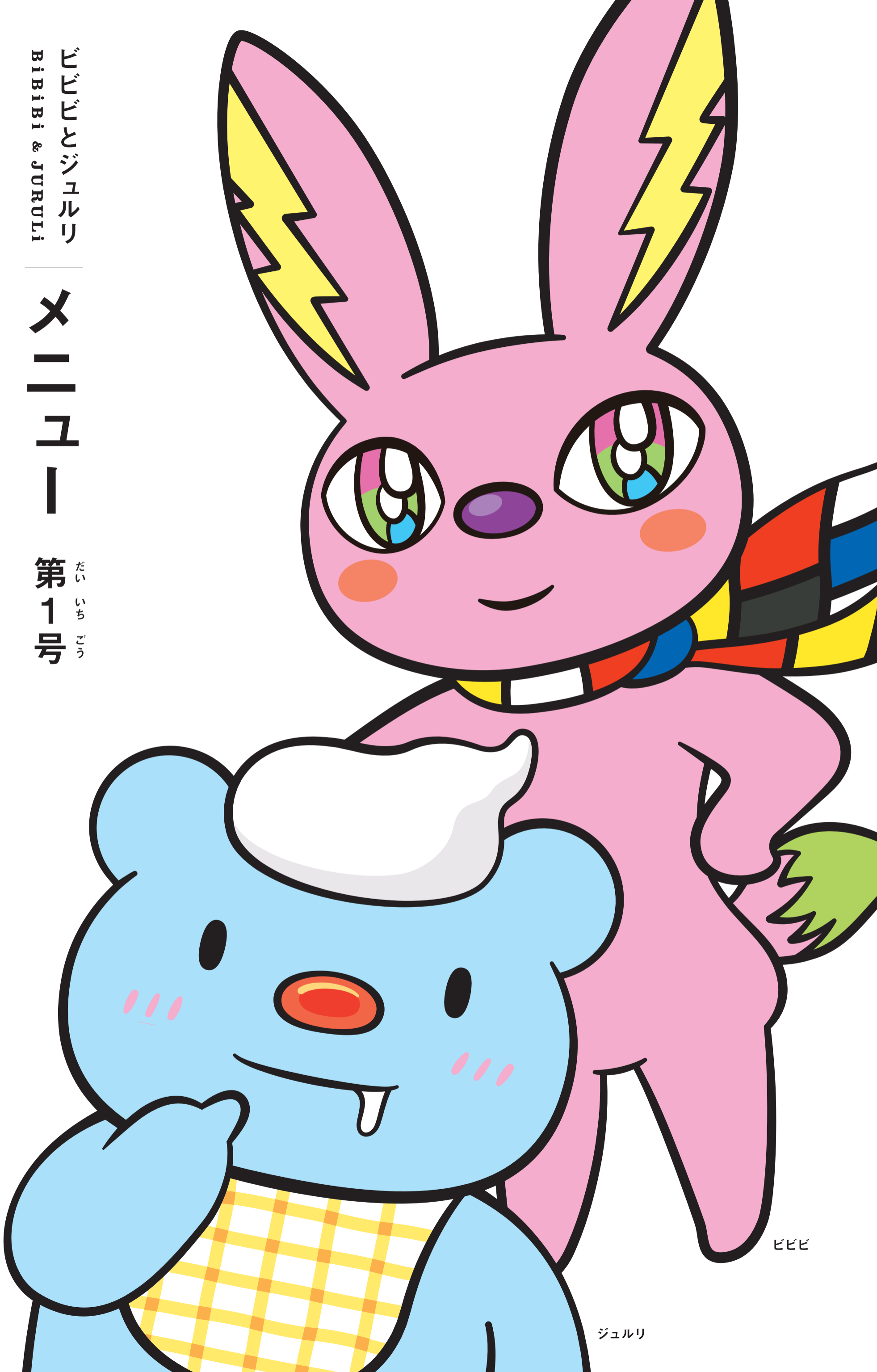
不思議な形の木のプレート / 中嶋工芸社製

職人さんが一枚一枚丁寧に作ったウォールナット材のプレートです。使っていくうちに少しずつ色や形、手ざわりが変化し、味わいが増していきます。丸でも四角でもない不思議な形に仕上げました。全6種類が集合すると…大きな円が完成します!

ジュジュジュ
BIBIBI & JURULI

メ
ー
リ
ュ
ー

第1号
だいいちごう



ビビビ

ジュルリ