

ジュジュジュルリ
BIBIBI & JURULI

メニュー

第1号 だいちごう



ビビビ

ジュルリ

MENU

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

ビビビとジュルリ

vol. **1**

BiBi & 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。

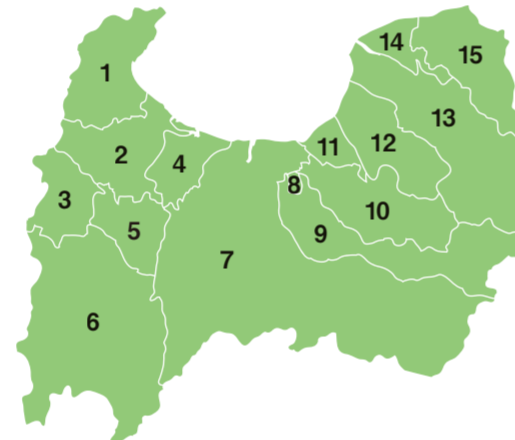
イートで、食欲を“ジュルリ”と刺激する。

「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。



<p>1 氷見市</p> <p>ジュース(りんご・もも・ぶどう) 糠いわしのふりかけ クラフトビール</p>	<p>2 高岡市</p> <p>お米</p>	<p>3 小矢部市</p> <p>苺(紅ほっぺ、やよいひめ) 深層水トマト</p>	<p>4 射水市</p> <p>白エビ</p>	<p>5 砺波市</p> <p>雪タマネギ 西洋野菜各種</p>
<p>6 南砺市</p> <p>有機野菜(自然農法)各種 干し柿 お米</p>	<p>7 富山市</p> <p>えごま アデア牛乳 もち麦 卵 お米</p>	<p>8 舟橋村</p> <p>有機栽培野菜各種 お米</p>	<p>9 立山町</p> <p>ハーブ各種 ハーブティー</p>	<p>10 上市町</p> <p>里芋 わらび 干し芋 苺(紅ほっぺ) さつまいも(べにはるか)</p>
<p>11 滑川市</p> <p>ホタルイカ</p>	<p>12 魚津市</p> <p>水だんご かまぼこ</p>	<p>13 黒部市</p> <p>黒部名水パーク</p>	<p>14 入善町</p> <p>有機栽培野菜各種 落花生 お米</p>	<p>15 朝日町</p> <p>大家庄アスパラガス ハウス白葱 桃 新川胡瓜 ジャンボ西瓜</p>



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! くわしくは店内ボードまたはスタッフまで。

ごはんは、
富山の品種米を
使用しています

¥1,800

Set Menu

ドリンクセット

・コーヒー(HOT/ICE) ・紅茶(HOT/ICE) +¥150
 ・オレンジジュース ・ウーロン茶

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
 ・ホタルイカのペロンチーノ風
 ・彩り野菜とチキントマト煮込み
 ・富山の卵のスバニッシュオムレツ

—— メイン ——

・富山産豚肩ロースの香草パン粉焼き
 ・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刷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40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)
・前川わた(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。

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、丸いプレートをキャンバスに見立て、大小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ざっぱりと
仕上げたソース
- ・ラガーソース……豚肉と玉ねぎ、ニンジンとトマトソースで煮込んだ
甘みのあるソース

¥1,650

Set Menu

- ドリンクセット + ¥150**
・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



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
ロップペッパーの酢漬けを添えて。

¥1,650

Set Menu

- ドリンクセット + ¥150**
・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
味を確認してみてくださいませんか？

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
りました。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

いろんな色がでたらめに広がる上に、
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？
きつ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。

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。

¥1,350

Set Menu

- ドリンクセット + ¥150**
・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

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**



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



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"ぷりぷり"プリンと、ほろ苦いカラメル"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たっぷり使用。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？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。

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

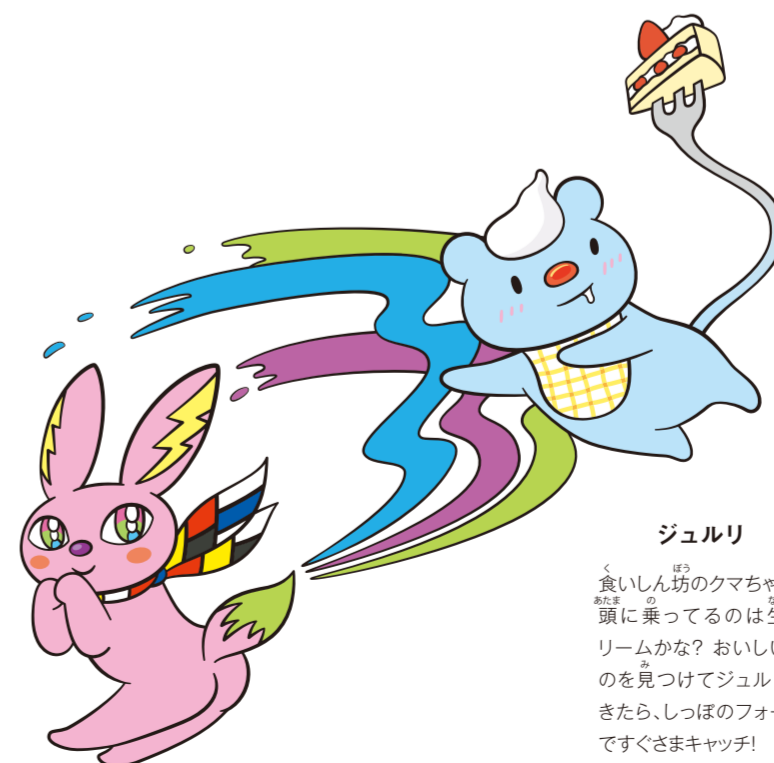


ビビビとジュルリプレート

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)・ウインナー
- ・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

¥900



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るちゃう！スカーフもアートですよ。

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くさまきゃっし！



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ワ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！

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