

滑川産「そば粉」使用

田舎そば



+

towari

割

今年の夏は、越ごと挽いた

「田舎そば」。

暑い季節に「涼」を感じていただけるように

ツルツとしたのど越し、

そしてクイツと跳ね返すような食感に

こだわりました。

お品書き

・そばには滑川の深層水塩と、光彩特製「浜醤油」を使った出しつゆが付きます

十割そば「盛りそば単品」

一、三五〇円

そばの持つ色・香りを
シンプルにお楽しみください。



天ぷらセット

一、七五〇円

おすすめ！盛りそばを
さっくり揚げたての天ぷらと。



天井セット

一、八五〇円

盛りそばに天井と香の物を
添えた満足セットです。



蛸烏賊海鮮TKG「卵かけご飯」セット 一、一五〇円

色々楽しみたい時に。どんぶり
そばのまんぷくセット！（写真は下です）

蛸烏賊海鮮 TKG [たまごかけご飯] セット 2,150 円



- ・盛りそば
- ・蛸烏賊海鮮 TKG
(蛸烏賊沖漬け、
ブリの刃叩き、
松前漬、
温泉玉子、
香の物)

【 価格はすべて税込みです 画像はイメージです
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes. 】

おすすめ洋食セット…1,450 円

- ・バターチキンカレー・ライス
- ・ほたるいかのアヒージョ・ミニサラダ・スープ・プチデザート

ぷりんとした
ホタルイカを
オリーブオイル
&ガーリックで
香ばしいアヒージョに！
たけのこやポロネギが
入って食感も抜群！



Recommended set 1,450yen Butter chicken curry & Rice / Firefly squid ajillo / Mini salad / Soup / Mini dessert

光彩のご飯は
(全メニュー)
滑川の山間部[☆]で
大切に育てられた
こだわりのお米です。
[コシヒカリ]または富山の
新ブランド[富富富ふふふ]を
日替わりで使用して
おります。

☆お米の生育期の夏場に朝夕の寒暖差が大きいと、
日中作られたデンプンを夜間に稲自身の発育に
消費してしまうことが少なく、おいしいお米が
できると言われます。

ほたるいかと筍のポッラータ仕立てパスタ 1,300 円 Firefly squid and bamboo shoot pasta 1,300yen



ポッラータとは、ポロネギとほたるいかをオリーブオイルで炒めて、
はまぐりのスープでいただくイタリアの定番料理です。
光彩ではあさりを用い、主役のほたるいかと調和のとれたスープを
としています。

エビチリソースオムライス 1,250 円



Omelet rice with shrimp chili sauce 1,250yen

ほたるいかのバジルきのこピザ 1,200 円



Pizza topped with firefly squid, basil and mushrooms 1,200yen

一品料理 A la carte

- ・カマンベールチーズと
ミニトマトのオリーブオイルマリネ
深層水塩添え …… 750 円

Camembert and marinated cherry tomatoes
with deep sea water salt 750yen



- ・たこの唐揚げ …… 750 円

Karaage(Octopus) 750yen



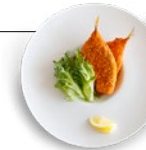
- ・とり肉の唐揚げ …… 700 円

Karaage (Chicken) 700yen



- ・アジフライ
白葱タルタルソース添え … 700 円

Deep-fried horse mackerel with tartar sauce 700yen



- ・ソーセージ …… 700 円

Assortment of sausages 700yen



- ・フライドポテト …… 600 円

French fries with ketchup 600yen



- ・黒豆の枝豆 …… 550 円

Saltwater-boiled black soybeans 550yen



キッズカレープレート(おもちゃ付き) 850 円

☆カレーライス ☆海老フライ(タルタルソース) ☆ハンバーグ ☆デザート ☆ジュース

●おもちゃやデザートの種類は変更する場合があります。

●アレルギーがご心配な場合はスタッフまでお声がけください。

Kids curry plate 850yen rice & curry / fried prawn with tartar sauce
/ hamburger / mini dessert / juice … and toy



ハッシュドビーフソース
オムライス 1,200 円
Omelet rice with hashed beef sause
1,200yen



ビーフカレー 1,150 円
Beef curry 1,150yen



富山豚のラグーとエゴマの
トマトソースライス 1,150 円
Rice with Ragù bolognese 1,150yen

富山豚のラグーとエゴマの トマトソースパスタ 1,100 円

Spaghetti Bolognese
topped with perilla frutescens 1,100yen



ほたるいかのサラダ 600 円
Salad of boiled firefly squid 600yen



小エビのサラダ 600 円
Salad of shrimp 600yen

【 価格はすべて税込みです 画像はイメージです 】
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.

デザート dezert

- 深層水コーヒーゼリー 500 円 deepsea water coffee jelly. 500yen
雑味のない深層水コーヒーで作りました。程よいほろ苦さで、大人の方にも人気のデザート。
- ケーキ 500 円 cake 500yen
The type of cake varies from day to day. Please ask the staff.
ケーキの種類は日替わりです。係の者にお尋ねください。

ソフトドリンク 各 500 円 soft drink 500yen each

- 深層水コーヒー（ホット／アイス） deepsea water coffee (hot/cool)
- 紅茶（レモン／ミルク、ホット／アイス） tea (hot/cool)(lemmon/milk)
- オレンジジュース orange juice
- グレープフルーツジュース grapefruit juic
- カルピス calpico (Japanese fermented milk drink)
- ウーロン茶 oolong tea
- コーラ cola

デザートセット 800 円

◆デザートとソフトドリンク 各 1 種◆

dezert set 800yen

deep sea water coffee jelly and
one soft drink that you like



深層水コーヒーゼリー
deepsea water coffee jelly

窓の外に広がる富山湾の
深層水を脱塩して淹れた
自慢のコーヒーです。
ぜひ、ご賞味ください。



深層水コーヒー
coffee made with the desalinated
deep sea water

アルコール alcoholic beverage

- 生ビール(キリン一番搾り) 700 円 draft beer medium beer mug
- 瓶ビール 600 円 bottled beer
- ノンアルコールビール 500 円 non-alcoholic beer
- 日本酒(1 合) 550 円 sake (0.18ℓ)
- 焼酎(麦・芋) 550 円 shochu(distilled from buckwheat or sweet potatoes)
- ハイボール 550 円 whisky and soda
- レモンサワー 550 円 lemon sour
- グレープフルーツサワー 550 円 grapefruit sour



フライドポテト 600 円
french fries with ketchup



黒豆の枝豆 550 円
saltwater-boiled black soybeans

オプションセット もうちょっとプラスしたい時、おすすめです！



ご飯と蛍烏賊いしるの お吸い物セット 400 円

ここ滑川の山間部で育てられたお米を炊いた
あったかご飯と、ワタの旨味を生かした『蛍烏賊
いしる』のお吸い物です。
☆蛍烏賊や白海老の単品料理にいかがでしょう？

optional menu : rice and clear soup made with firefly squid flavored ishiru(fish sauce) 400yen



HOME



Instagram



X



チェックしてね！

万能浜醤油 432 円(税込)/200ml

販売中

1F みち cafe wave にて

レストラン光彩 特製

万能浜醤油

レストラン光彩と
マスイチ醸造さんで
沖漬け作りの為に
開発しました。
仕込みに
滑川の海洋深層水を
使用しています。
光彩では沖漬けだけではなく、
天井や天ぶらのだし、
そばつゆなどに
使用しております。
ご家庭でもご活用ください。

おすすめ！

◆めん類のつゆ

◆天井や天ぶらのだし

◆煮物の味付け

◆生姜焼きや照り焼き

◆煮卵の味付け

◆おひたしや和え物

◆炊き込みご飯

◆揚げ物の下味付け

万能浜酢味噌 655 円(税込)/200ml

販売中

1F みち cafe wave にて

レストラン光彩 特製

万能浜酢味噌

レストラン光彩とマスイチ醸造さんの共同開発シリーズ第二弾。
富山県産大豆使用の味噌と、同じく県内産の醸造酢で作られた
酢味噌です。

おすすめ！

浜酢味噌とエクストラバージンオリーブオイルを 3：1 で混ぜ合わせます。
ポイル蛍烏賊はもちろん、タコ、ホタテ、海老などのシーフードや温野菜、サラダチキンにもどうぞ。