

◇各種天井には、汁物、香の物、深層水塩、天だしが付きます。

おすすめ洋食セット…1,450 円

- ・デミグラスチーズハンバーグ・ライス
- ・ミニサラダ・スープ・プチデザート

熱々トロ〜りの
チーズと
お肉たっぷりの
大きなハンバーグは
食べ応え満点！



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。

Recommended set 1,450yen
Hamburg steak with cheese and demi-glace sauce & Rice
/ Mini salad / Soup / Mini dessert

☆ 米の生育期である夏場、昼間に光合成で作られたデンプンは米粒に蓄えられますが、夜間に稲自身の発育にも消費されます。朝夕の寒暖差が大きい山間部では、夜間の代謝が抑えられ、デンプンの消費が少なく米粒に閉じ込められるので、甘いおいしいお米ができると言われます。

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

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

エビチリソースオムライス 1,300 円



Omelet rice with shrimp chili sauce 1,300yen

ほたるいかときのこの バター醤油パスタ 1,200 円



Firefly squid and mushroom pasta, flavored butter soy sauce 1,200yen



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
/ hamburg / mini dessert / juice … and toy



ハッシュドビーフソース
オムライス 1,300 円
Omelet rice with hashed beef sause
1,300yen

ビーフカレー 1,200 円

Beef curry 1,200yen



富山豚のラグーとエゴマの
トマトソースライス 1,200 円
Rice with Ragù bolognese 1,200yen

富山豚のラグーとエゴマの トマトソースパスタ 1,200 円

Spaghetti Bolognese
topped with perilla frutescens 1,200yen



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.

塩は滑川の海洋深層水 100%使用の天然塩です。
そばや天ぷらにつけてお召し上がりください。
『出し』とは異なる風味をお試しいただけます。



Tempra set 1,750yen

十割玄挽きそば 黒 北海道産鮭天ぷらセット 1,750円
おすすめ！揚げたて、脂がのった鮭天どうぞ



Soba & TKG set 2,150yen
TKG(Kousai original)
: A bowl of rice with raw egg,
finely chopped yellow tail
and matsumae pickles

十割玄挽きそば 黒 TKG[卵かけご飯]セット 2,150円
海鮮TKGとそばのまんぷくセット
(蛸烏賊沖漬け、ブリの刃叩き、松前漬、温泉玉子、香の物)



十割玄挽きそば

黒

滑川産「そば粉」使用・深層水塩添え

絶妙な温度で貯蔵され、十割そばになるのを待っていた
玄そばをそば殻ごと挽いた玄挽きそばです。
富山産の醤油で仕立てた出しと共に、熟味と野趣にこだわりました。

All soba menu include both dipping soup and salt.
It's good either with salt or this dipping soup.
This salt made from Namerikawa deep sea water.
Please pick up some noodles and tempura eat
with little salt.

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour



Soba 1,350yen

十割玄挽きそば 黒 1,350円
太め・短めに仕立てた玄挽きそばです。熟成された香りをお楽しみください。



Tendon set 1,850yen
Tendon : bowl of rice topped with tempura

十割玄挽きそば 黒 北海道産鮭天井セット 1,850円
旨味たっぷり鮭の天井と香の物を添えた満足セット

◇価格は全て税込です・写真はイメージです。
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.
◇お料理の付け合わせや香の物の種類は、時期により
変更する場合がございます。
The types of garnishes and pickles served with each dish
may change depending on the season.

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
- ウーロン茶 oolong tea
- グレープフルーツジュース grapefruit juic
- コーラ cola
- カルピス calpico (Japanese fermented milk drink)

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
- 焼酎(麦・芋) …… 550 円 shochu(distilled from buckwheat or sweet potatoes)
- 瓶ビール …… 600 円 bottled beer
- ハイボール …… 550 円 whisky and soda
- ノンアルコールビール 500 円 non-alcoholic beer
- レモンサワー …… 550 円 lemon sour
- 日本酒(1 合) …… 550 円 sake (0.18ℓ)
- 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
- ◆煮物の味付け
- ◆煮卵の味付け
- ◆天井や天ぶらのだし
- ◆おひたしや和え物
- ◆揚げ物の下味付け
- ◆生姜焼きや照り焼き
- ◆炊き込みご飯

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。



滑川産「そば粉」使用

新そば 十割

towari

期間
限定

待ちに待った新そばの季節です。
新そばの香りやきれいな色をそのままに、
素直にそばに仕立てた「新そば専用仕立て」。
滑川で育てられた季節の味をぜひ、御賞味ください。

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

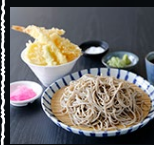
おすすめ！盛りそばを
さっくり揚げたての天ぷらと。



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 二、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、
松前漬け、
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.