



こだわりの光彩特製「浜醤油」で漬けた螢烏賊の沖漬け。旨味が凝縮された沖漬けの漬け汁を醤油の代わりにかけてどうぞ!



プロトン凍結とは、冷風や電磁波を使用した急速冷凍技術です。食品の細胞を破壊しにくく食感や風味を保ちやすいのが特徴です。風味豊かなワタも安心してお召し上がりください。いつも「旬の味」をお楽しみいただけます！



富山湾の  
おもてなし料理



Firefly squid tendon set  
A bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles, deep sea water salt



White shrimp tendon set  
A bowl of rice topped with white shrimp tempura, soup, pickles, deep sea water salt



Salmon tendon set  
A bowl of rice topped with salmon tempura, soup, pickles, deep sea water salt

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。



あつ盛りそば 北海道産鮭天ぷらセット 1,750円  
おすすめ！さっくり揚げたて、脂がのった鮭天とどうぞ！



あつ盛りそば TKG[卵かけご飯]セット 2,150円  
海鮮TKGとそばのまんぶくセット  
(螢烏賊沖漬け、ブリの刃巻き、松前漬け、温泉玉子、香の物)

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.

滑川産「そば粉」使用  
深層水塩添え

「あつ盛りそば」は滑川産の玄そばをそば殻ごと挽いた玄挽きそばを使用しております。  
そばに合わせるあたたかい出しあは、富山産の醤油で甘めの仕立てとなつております。

# あつ盛り 滑川産十割そば

あたたかい出しあは、富山産の醤油で甘めの仕立てとなつております。



Soba 1,350yen  
あつ盛りそば（単品） 1,350円  
そばは太め・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  
あつ盛りそば 北海道産鮭天丼セット 1,850円  
旨味たっぷり鮭の天丼と香の物を添えた満足セット。

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour

◇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。

# おすすめ洋食セット…1,500円

- ・紅ずわいがにのピラフ・ほたるいかとかぼちゃのマリネ
- ・スープ・ミニサラダ・プチデザート



Recommended set 1,500yen  
Red snow crab pilaf / Marinated Firefly Squid and Pumpkin / 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、夜間に稻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。

ほたるいかと紅ずわいがにの  
トマトクリームパスタ 1,300円



Tomato cream pasta, with firefly squid and red snow crab 1,300yen

ほたるいかと小エビの  
チリソースオムライス 1,300円



Omelet rice with firefly squid and shrimp chili sauce 1,300yen

## 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 1,300円

Omelet rice with hashed beef sauce 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.

# 万能浜醤油

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萬能浜醤油です。

## 万能浜醤油 432円(税込)/200ml

販売中 1F みち cafe wave にて



## 万能浜酢味噌 655円(税込)/200ml

販売中 1F みち cafe wave にて



## デザート dessert

- 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。



深層水コーヒーゼリー  
deepsea water coffee jelly

- 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

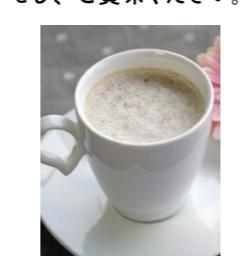
- 深層水コーヒー(ホット／アイス) deepsea water coffee (hot/cool)
- 紅茶(レモン／ミルク、ホット／アイス) tea (hot/cool)(lemon/milk)
- オレンジジュース orange juice
- ウーロン茶 oolong tea
- グレープフルーツジュース grapefruit juice
- コーラ cola
- カルピス calpico (Japanese fermented milk drink)

## 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  
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！



### ご飯と螢烏賀いしるの 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『螢烏賀  
いしる』のお吸い物です。  
☆螢烏賀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！