

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

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

あつ盛りそば TKG〔卵かけご飯〕セット 2,150円

海鮮TKGとそばのまんぷくセット

(蛍烏賊沖漬け、ブリの刃叩き、松前漬、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 滑川産十割そば

あたたかい出しでいただく盛りそば

「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は、富山産の醤油で甘めの仕立てとなっております。

Mori Soba is usually eaten by dipping cold soba
noodles in cold soup, but only during the winter,
we serve hot soba noodles with warm soup.

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour



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。

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



冬の日本海の幸！
紅ずわいがにの
ピラフです。

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 1,500yen

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。

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

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
/ 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.

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
- ◆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。