





富士桜ポークの厚切り生姜焼き定食

厚切りの富士桜ポークで じゅわっと旨味とタレが絡み合う、ごはんがすすむ一品 **1,530円**



富士桜ポークのステーキ定食

人気のポークステーキ 五味醤油さんのやまご味噌を添えて

1,480円

おすすめ定食

若鶏の唐揚げ定食	1,188円			
唐揚げおろしポン酢定食	1,188円			
野菜と鶏唐の黒酢餡定食	1,280円			
辛唐揚げ定食	1,280円			
コンビフライ定食(海老・牡蠣・若鶏)	1,530円			

レバニラもやし炒め定食	1,180円		
自家製ラー油のくずし麻婆豆富定食	1,280円		
手造り肉みそ豆富定食	1,280円		
和風ハンバーグ定食(和風オニオンソース)	1,380円		
広島産カキフライ定食	1,390円		
まぐろの山かけと豚のもつ定食	1,580円		

ご一緒に

- ごはん大盛り+150円
- とろろ 250円

- 大根おろし 90円
- 自家製ラー油 150円
- 生卵 150円
- 温泉卵 250円



まぐろのすきみ丼と温蕎麦御膳

まぐろ専門昭栄さんの美味しいところだけを丁寧に そぎ取った「すきみ」。栄養バランスの取れた贅沢膳

1,480円



くつろぎ膳

たくさんのおかずを松花堂弁当に詰めました。 満足度満点の御膳です。内容はスタッフまでお尋ねください 1,680円



エビフライ定食

さくさくの衣とぷりぷり海老フライ2本

1,380円



チーズハンバーグ定食

肉汁とたっぷりトマトソースがベストマッチ とろけるチーズがあふれ出す、至福のハンバーグ

1,380円



肉野菜炒め定食

定番の野菜炒め。食欲がわく塩だれで

1,180円



じっくり煮込んだ豚のもつ煮込み定食

五味醤油さんの甲州味噌を使って柔らかく煮込み ました。ごはんがすすむ一品

1,180円

今日は何を食べよう!品数豊富な燈屋の定食類

定食には武川産農林48号のホカホカご飯・自家製のすくい豆富・小鉢・漬物・味噌汁が付きます

絶ポ黒 品丨富極 煮ク士上カが農の ツ織場組 対のからなった。 富せ

極上煮カツは富士桜ポークの 1,680円





黒富士農場のオーガニック卵で

豚の卵とじ丼 1,080円

もつ煮豆富丼 1,080円

富士桜ポークの 甲州カツ井 1,480円

卵でとじない「山梨流」 醤油かソースはお好みで サクサクカツを豪快にのせた、一杯



甲州カツ丼 海老天丼 1,480円



1,280円



自家製肉みそ温玉丼 くずし麻婆豆富丼 980円



1,280円



かき揚げ丼 980円

ごはん大盛+150円 全ての丼に手造り豆富・漬物・味噌汁が付きます

創業以来の秘伝レシピ 自家製カレールーをお楽しみください。 源食菜菜のカレールーは、2004年の創業以来、研鑽を積んだ、 野菜たっぷりの自家製ルーです。是非、一度ご賞味ください。

カレーパンのもと! そのカレーがこちら

皆に食べてほしいから サービス価格でご提供!

カレーライス¥500



彩りサラダ·自家製ドレッシング付 富士桜ポークの ロースカツカレー ¥1,580

季節の野菜カレー ¥1,080

あかりやベーカリー名物 「燈屋カレーパン」 240円

手仕込みのカレールーを、手間暇かけて、アレンジしています。 コクを出すためさらに野菜を追加し、じっくりと焼き込みます。 スパイスと相性抜群の野菜の甘み旨味が詰まったフィリングを パンに包み、香ばしいアーモンドの衣を纏ったオリジナル。 ひと口かじれば、サクッとした食感がきっと初めて出会うおいし さに。手土産にも好評です。お食事処でもご注文出来るようにな りました。数に限りがあります。





No.1



まぜソバ 1,280円

麻婆ラーメン

燈屋名物手造り豆富がたっぷり! 自家製ラー油でピリ辛&コク旨



残った具材に「ごはん」を投入 追い飯 ¥110



にんにく スタミナラーメン 1,280円



醤油ラーメン 930円



e 家製ラー油付き 辛まぜソバ 1,380



海老天そば 1,180円



かき揚げ月見そば 980円

かき揚げそば 880円

わかめそば 698円



とろろそば

月見そば

わかめとろろそば



780円

680円

840円

ざるそば かけそば 630円

630円

ご一緒に…

ミニ丼・おつまみもどうぞ

若鶏の唐揚げ(3ヶ) 480円 広島産カキフライ(2ヶ) 480円 自家製すくい豆富ハーフ 350円



まぐろのすきみと 甲州味噌のたたき丼 550円

肉みそ丼 380円



豚モツ丼 440円



おこさまメニュー

まぐろすきみ丼セット 838円 しょうゆラーメンセット498円



「昭栄」とんの の鮪を使用していろ専門卸し

絶品の味をご堪能ください。
まぐろ大好き山梨県民の舌を満足させてきた、まぐろ本来の豊かな味わいを引き立てます。旨味の濃い部分だけを集めた上品なすきみ。皆味の濃い部分だけを集めた上品なすきみ。厳選した美味しいまぐろを入れていただいています社長さん自ら豊洲に出向き、







まぐろの彩り丼 1,450円 すきみ丼 1,380円 すきみ月見丼 1,500円 まぐる・鮪すきみ・とろろ・葉味色マ

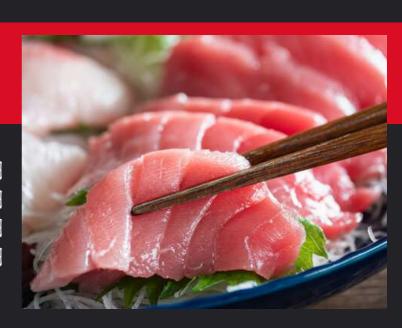
黒富士農場の卵で

すきみとろろ丼 1,180円 まぐろ丼 1,580円 漬けまぐろのぶつ丼

1,580円

丼メニューには全て 自家製豆富・漬物・味噌汁 が付きます

1,188円 まぐろのお刺身 680円 まぐろの山かけ 漬けまぐろぶつ 498円 まぐろのすきみなめろう風 498円









山椒と唐辛子で自家製のラー油。 濃厚豆富と相性抜群。

780円 ハーフ 420円

肉みそ豆富



甘辛い肉みそは秘伝の合わせだれで作る 辛い物が苦手な方へ。

780円 ハーフ 420円

揚げ出し豆富



豆富料理の定番。 あつあつトロふわです。

498円



豆富メニュー

湯上りセット 手造り豆富・ザーサイ・枝豆のセット。

390円

燈屋豆富サラダ

みずみずしい生野菜と植物性たんぱく質でヘルシー満足。

688円

もつ煮込み豆富

じっくり煮込んだ豚のもつ煮込みの旨味とご一緒に。 780円









わかめと豆のサラダ

燈屋自家製豆富サラダ

野菜たっぷりサラダ

¥598

¥ 688



野菜の恵みを持ち帰ろう!



¥ 650



にんじんと玉ねぎがたっぷり 野菜で作った オリジナルドレッシング

お買い求めはフロント横サテライト・お食事処でどうぞ







野菜をふんだんに使った

【燈屋謹製ドレッシング】

食欲をそそる鮮やかな黄色のドレッシングはふんだんに使った人参、玉ねぎなど、たっぷりの野菜素材の色。砂糖を使わず、りんごと野菜の甘味のみ。アンチョビを入れてコクを出しています。化学調味料を一切使わず、 オイルも控えたドレッシングは、野菜の栄養をたっぷり美味しく摂れる健康的な人気のドレッシングです。こちらのドレッシングはテイクアウトできます。

							甲州	甲州	州				
ロングウインナー	ししゃも焼(4尾)	レバニラもやし炒め	まぐろすきみなめろう風	まぐろの山かけ	漬けまぐろのぶつ	まぐろの刺身・	厚切り豚の生姜焼:	富士桜ポークステーキ	豚のもつ煮込み ・じっくり煮込んだ	枝 豆	自家製豆富・ザーサイ	湯上りセット・	まつま
		:	つう風・・・								· 枝 豆		2
六八〇円	五五〇円	六九〇円	四九八円	六八〇円	四九八円	一一八八円	一〇三〇円	九八〇円	三九八円	二九八円		三九〇円	
甲州	甲州						皆様で	おすすめ					
富士桜ポークカツ	極上煮カツ皿	広島産カキフライ	じゃこ天・		ポテトフライ	ハムカツ	ポテからセット	野菜と鶏唐の黒酢餡	辛唐揚げ	若鶏の唐揚げおろしポン酢	若鶏の唐揚げ(7ヶ)	若鶏の唐揚げ(3ヶ)	才 (対
		(2 +)					テト・枝豆・海老せんべい	餡		しポン酢	ケ)	<u></u>	
一〇八〇円	一三八〇円	四八〇月	四九八円		四八〇四	三九〇円	せんべい	七九八月	七九八尺	六六〇月	九九八円	四八〇月	

Akariya Bakeryで焼き上げた食パンを44mmの極厚切りに こだわりの具材を使った満足トーストです

こちらで使用している食パンは、フロント横サテライト売り場、あかりやベーカリーで販売しております







厚切りトースト ¥650

チーズトースト ¥650

あん**バタートースト** ¥650

金・土・日・祝日限定! カットパンバイキング ¥660 お好きな種類をお好きなだけ



もっちり生パスタで、 オリーブオイルを使った オリーブオイルを使った オリーブオイルを使った を養満点のドライトマト・ 燈屋パスタ

> happy PASTA

akariyapasta

燈屋パスタ ¥1,180 海老のトマトクリームパスタ ¥1,180 (パスタにはミニスープが付きます)

オニオングラタンスープ ¥520

コーンスープ ¥480

(あかりやベーカリーのごろごろクルトン入り)



