



ラフティ in 具井【らふていんぐどん】
880円(税込)

ラフティングに来た際はぜひ食べてみて!
味楽庵特製の角煮を井にしてみました!! 沖縄では豚の角煮を「ラフティ」というそうです。富士川のラフティングと掛けた井です。ぜひ食べてみてください。

提供店: **味楽庵**【あじさいあん】

身延町西嶋380 ☎0556-42-2585
☎10:30 ~ 16:30(食事時は15時まで) 毎週火曜日 2 なかみ和紙の里と共用



**五大の湯葉を使った
響オリジナル湯葉チャー井**
500円(税込)

湯葉&チャーシュー奇跡のコラボ!?
大好評チャーシュー井と、身延町ゆば工房五大が誇る伝統の湯葉がコラボレーション! 柔らかなチャーシューの甘みが食欲をそそり、湯葉の風味とほんのりワサビが効き、女性の方にもオススメの上品な仕上げです。

提供店: **麺や響**

身延町飯富2058 ☎0556-42-2607
☎11:00 ~ 15:00 / 17:00 ~ 22:00 毎週木曜日 100台



生湯葉と海老の塩味中華井
1,080円(税込)

塩味の中華井! ぜひご賞味あれ!
身延特産の湯葉とプリプリの海老に野菜を加えて、コック長特製の塩味でご用意しました。日帰り入浴の際は是非ご来店ください。

提供店: **中華レストラン 松林**【しょうりん】

身延町上之平1900 ☎0556-36-0311
☎11:30 ~ 14:00(L.O.) / 17:30 ~ 20:30(L.O.) 無休 80台



馬鹿井【うまかどん】
800円(税込)

安心・安全な「うまか肉」がウマイ!
その名のとおり、馬肉・鹿肉を長ねぎと共に甘辛く炊いたオススメ井。肉は安全で安心感のある地元県産を使用し、新鮮なうちに手早く調理されているので、ジビエ特有のくさみもありません。ボリューム満点ですが低カロリー・高タンパクで女性の方にも大好評なおすすりメニューです。

提供店: **丸一食堂**【まるいちしょくどう】

身延町常葉7052-15(JR下都温泉駅前) ☎0556-36-0045
☎11:00 ~ 15:00 / 17:00 ~ 21:00 毎週水曜日 2台



わかさぎ井
1,290円(税込)

本栖湖を思わせる味わいがたまらない!
これまで好評だった「わかさぎランチ」が井に変わりサクッと香ばしいわかさぎフリッターと、シャキシャキキャベツを甘いタレで仕上げた井で、気分は本栖湖畔そのものお好みでマヨネーズをかけても◎味噌汁、つけあわせがセットになっているのでお間違いい味わえます。

提供店: **本栖湖 浩庵**【こうあん】

身延町中之倉2926 ☎0556-38-0117
☎10:00 ~ 16:00 無休 20台



特製「とろとろ」豚角煮井
880円(税込)

あんかけ好きなあなたにもぴったり!
豚バラの肉塊を5 ~ 6時間じっくりと煮込み、極限まで旨味が引き出された豚の角煮が主役の井です。香でホロッとほぐれる程柔らかいのに、歯ごたえがしっかりある豚の角煮とたっぷりの野菜が入った、中華のあんかけを思わせるような絶品井です。一度は味わっていただきたい逸品です。

提供店: **中国料理 香苑**【ちゅうごくりょうり かんえん】

身延町角打3092 ☎0556-62-2866 ☎11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 23:30
※日曜・祝祭日は11:00 ~ 22:00 毎週木曜日 8台



すし屋のゆば井
要予約 1,350円(税込)

身延のゆばと海の幸のコラボを楽しむ!
すし飯の上にゆばと新鮮な魚介類(鮭・エビ・イカ等)が乗った特製井です。地元の名産である身延のゆばの中でも豊かな味わいを持つ「しだれゆば」を使用しているので、しっとりとした舌触りに大豆の風味がたっぷり感じられます。

提供店: **食事処 ゆたか屋**

身延町角打3018 ☎0556-62-1206 ☎11:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30 毎週木曜日 ※祝祭日の場合翌日 6台



あけぼの大豆の味噌カツ井
1,080円(税込) ※数量限定

あけぼの大豆の味噌ソースがクセになる!
身延町の新名物井が誕生!サクサクの食感と、あま〜い脂が溶け出すシューシーな豚カツに、身延町特産「あけぼの大豆」を使用した濃厚な味噌ソースがベストマッチ。付け合せの温泉卵を絡ませてGOODボリューム満点、がっつり召し上げ!

提供店: **カフェレストラン ファミュー**

身延町角打3022 ☎0556-62-1241 ☎11:30 ~ 14:00 / 18:00 ~ 20:30 第1・3・5水曜日 3台



ファミュー井
600円(税込)

ホットな洋食井!
この値段でミニサラダまで付いてくる嬉しい井の登場です!ハンバーグには自家製のマッシュデミソースがたっぷりかかり、その塩気をより美味しく味わえるよう計算されたポーチドエッグやコンのクリーム煮、ほうれん草のんにく炒めが絶妙なコンビネーションを披露してくれま。



シーフードミノベゼ井
900円(税込) ※数量限定

あけぼの大豆の味噌ソースが絶品!
魚介のだしをベースに、にんにく・あけぼの大豆味噌・トマト・オリーブ油でソースを作り、色合い、食感、風味を1皿に! ミノベゼは、ジェノヴァペーストを基本に、みそを使用しました。

しいたけ井
850円(税込)

椎茸の香りと、甘辛の味付けがクセになる!
椎茸がどか〜んと丸ごと5個、ふわふわの半熟卵焼きにからんだ肉厚の身に、たっぷり秘伝のタレが染み込んでいます。口いっぱい広がる椎茸の香りと、甘辛の味付けがクセになる。ボリュームも満点!多くのファンを虜にする自慢のどんぶりです。

提供店: **河内屋**

身延町身延3694 ☎0556-62-0148
☎10:00 ~ 16:00 不定休 5台



みのぶゆばカレー井
780円(税込)

ゆばとカレーの絶妙コンビネーション!
身延特産湯葉を使用し、コクのあるカレーと一緒に煮込みました。大豆の風味とスパイスの香りが良く合うご当地限定カレーをご賞味ください。

提供店: **身延山山頂展望食堂 身延庵**

身延町身延上之山4226-2 ☎0556-62-3226
☎9:00 ~ 14:00 無休 せいしん駐車場120台(有料)



第12回「食の祭典やまなし」(公社)やまなし観光推進機構理事長賞受賞 H25.5.15

ヘルシーあんかけ湯葉井
要予約 1,100円(税込) ※スープ漬物付き

健康食材づくりの絶品ヘルシー井
ごはんの上にトロトロに煮た湯葉あんをかけ、トマトと枝豆、松の実をトッピングし、オリーブオイルで味を引き締めました。だしをベースにした優しい味の湯葉あんにとマトの甘酸っぱさがアクセントになり食が進むこと間違いなし。健康食材づくりの絶品ヘルシーメニューを是非お試しあれ!

提供店: **園林**【おんりん】

身延町身延3722 ☎0556-62-0046 ☎8:00 ~ 18:00(ラストオーダー) 不定休 6台



第12回「食の祭典やまなし」(公社)やまなし観光推進機構理事長賞受賞 H25.5.15

身延杜露里湯葉井【みのぶとろゆばどんぶり】
1,100円(税込) ※スープ漬物付き

トロリとした食感がやみつきに!
身延の湯葉と椎茸を使ったあんかけ井です。杜露里の字から受ける印象とトロリという音が井の食感と味を想像させます。身体に優しく栄養バランスのとれた一品です。



サクサク焼きカレー井
900円(税込) ※スープ漬物付き

一口食べたら...??
大人気園林カレーがお得感満載のどんぶりになって登場!サクサクパン粉ととろ〜りチーズの下から玉子の黄身がこんには(^^)富士桜ポークも入ってボリューム満点です。



ミニ肉ネギ井
540円(税込)

そばとセットで食べたい井!
開店当時からずっと続いている人気メニュー! 豚の3枚肉と長ネギを特製ダレで炒めた「ミニ肉ネギ井」。香ばしさが漂い、子どもからお年寄りまで皆に愛されているこの井は、お蕎麦だけでは物足りないという方にぴったりのサイズなのでぜひセットにして食したい。

提供店: **手打そば処 あずみの**

身延町梅平1114 ☎0556-62-3401
☎11:30 ~ 14:00(※土・日は15:00) / 17:30 ~ 20:00 毎週月曜日 15台(大型バス可)



蝦仁井【えびちりどん】
830円(税込)

中華の代表格・ピリ辛のエビチリが井に!
プリプリの芝エビを特製チリソースであんかけにし、いり卵子を加えることで辛味マイルドになっているので、辛いのが苦手なお子様でも美味しく食べられます。ボリュームたっぷりですが、ハーブサイズで注文することも可能です。注文の際に辛さの度合いが相談できるのも嬉しい。

提供店: **華宴身延店**【かえんみのぶてん】

身延町小田船原2040-1 ☎0556-62-2810
☎11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 22:00 毎週水曜日 15台(大型バス可)



味噌もつ井
723円(税込) 平日のみ(土・日・祝祭日を除く)

身延特産あけぼの大豆みそを使用!
あけぼの大豆みそと蕎麦つゆで、半日かけてやわらかく煮込んだ豚もつ煮込みをたっぷりのせた「味噌もつ井」。しょうがやごぼうの香りを効かせ、クセがなく、味噌の風味が豊かに広がります。もつ煮を単品で注文出来る他ごだわりの石臼挽き自家製粉手打ちそばに三味噌もつ井[324円(税込)]をつける事も出来ます。

提供店: **手打ちそば処 菊寿美**【きくすみ】

身延町又499-4 ☎0556-62-2368 ☎11:30 ~ 14:30(売り切れ次第終了)
毎週木曜日/第2・4水曜日 20台