

食べたいDONBURIはどれ？

身延

どんぶり

Minobu Specialty
DONBURI



身延グルメといえば“丼もの”！
各店自慢のこだわりどんぶりを召し上がれ♪

公式HP▶



富士山麓牛のローストビーフ丼



富士山麓牛を使ったローストビーフは、独自配合のスパイスでじっくり火入れし、レア食感に仕上げました。オニオンソースでさらばり召し上がれ。※スープ付き

KICQ DETOX CURRY

MAP C-3

キック デトックス カレー

◎ 身延町飯富1892-1

☎ 0556-42-9086

ミニ肉ネギ丼



開店当時から続く人気メニュー！豚の3枚肉と長ネギを特製ダレで炒めた香ばしさがたどい、子どもからお年寄りまでみんなに愛されています。

手打そば処 あずみの

MAP C-5

◎ 身延町梅平1114

☎ 0556-62-3401

彩り野菜のココロコ焼きカレー丼



たっぷりの野菜とプリプリのエビをトッピングして、人気の園林カレーを健康的にお召し上がりください。彩りや食感も楽しんでね！※スープ・漬物付き

園林

おんりん

◎ 身延町身延3722

☎ 0556-62-0046

ファミリー丼



自家製マッシュデミソースがたっぷりかかったハンバーグと、ポーチドエッグ、コーンクリーム煮、ほうれん草のんにく炒めのコンビネーションが絶妙な丼。

カフェレストラン ファミリー

MAP C-5

◎ 身延町角打3022

☎ 0556-62-1241

わかさぎ丼



浩庵の人気メニュー「わかさぎランチ」が丼に変身！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丼です。

本栖湖 浩庵

もとすこ こうあん

◎ 身延町中之倉2926

☎ 0556-38-0117

しいたけ丼



身延の特産・椎茸がどか〜んと丸ごと5個！秘伝のタレがたっぷり染み込んだ椎茸を半熟卵が包み込む、甘辛の味付けがファンを虜にする丼です。

河内屋

かわちや

◎ 身延町身延3694

☎ 0556-62-0148

あけぼの大豆入り牛しぐれ丼



牛バラ肉をたっぷりの生姜と一緒に甘辛く煮込みました。半熟味玉と絡めれば、幸せの味。あけぼの大豆の枝豆入りで食感も楽しい。

麺や響

めんやびびき

◎ 身延町飯富2058

☎ 0556-42-2607

馬鹿丼



馬肉・鹿肉を長ねぎと共に甘辛く炊いた丼。ごろっと大粒な貝の身と、たっぷりの煮貝エキスを炊き込んだご飯がベストマッチ。ボリュームも満点♪

丸一食堂

まるいちしょくどう

◎ 身延町常葉7052-15 (JR下部温泉駅前)

☎ 0556-36-0045

身延かき揚タワー丼



身延の特産あけぼの大豆の枝豆入りのかき揚げを5枚重ね、身延山の五重塔を意図して作りました。あけぼの大豆の食感と甘みを味わっていただけます。※味噌汁付き

そば・うどんの店 さくら

MAP B-5

◎ 身延町身延4252

☎ 0556-64-8408

みのぶゆばカレー丼



特産の生ゆばを使用し、コクのあるカレール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。

身延山山頂展望食堂 身延庵

みのぶさんさんしょうとうんぼうしよくどう みのだあん

◎ 身延町身延宇上の山4226-2

☎ 0556-62-3226

甲州煮貝丼



要予約

山梨県の名産「煮貝」を贅沢に使用した丼。ごろっと大粒な貝の身と、たっぷりの煮貝エキスを炊き込んだご飯がベストマッチ。ボリュームも満点♪

ニコニコ屋・南天の郷

にこにこや・なんてんのさと

◎ 身延町身延3761

☎ 0556-62-0150

オテラノドン



チキンカツを、食欲そそるアジアンテイストの甘辛スパイスで味付け♪ハードなお寺作業を頑張る若いお坊さんのため、女将が考案した特製丼。※スープ付き

寛林坊

かくりんぼう

◎ 身延町身延3510

☎ 0556-62-0014

特製「とろとろ」豚角煮丼



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！たっぷりの野菜が入った、中華のあんかけを思わせます。

中国料理 香苑

ちゅうごくりょうり かえん

◎ 身延町角打3092

☎ 0556-62-2866

身延どんぶり街道のラインナップは毎年秋に更新されます。紹介しているのは、2025年5月末時点で提供されている丼メニューです。