

えびちりどん
蝦仁井



ハーフあり

プリプリのエビを特製チリソースで炒めたあんかけ丼。いり卵でマイルドになった辛みがクセになる

☎0556-62-2810

●身延町小田船原2040-1
●水曜
●11:30～14:00、17:00～22:00
●15台 (大型バス可)



ミニ肉ネギ丼

手打そば処 あずみの

開店当時から続く人気メニュー。豚の三枚肉と長ネギを特製ダレで炒めた香ばしさ漂う丼

☎0556-62-3401

●身延町梅平1114
●月曜 ●11:30～14:00 (※土・日は15:00)、17:30～20:00
●15台 (大型バス可)

味噌もつ丼



平日限定!

あけぼの大豆みそと蕎麦つゆで、じっくり煮込んだ豚もつ煮がたっぷりのった丼

☎0556-62-2368

●身延町相又499-4
●木曜、第2・4水曜
●11:30～14:30 (売り切れ次第終了)
●20台

みのぶ
イチオシグルメ

第5回 地域再生大賞「優秀賞」受賞



馴染み深い丼ものを身延の新名物にしよう!と「我こそは!!」と名乗りを上げた町内15店が自慢のメニューを披露。さあ、身延でお気に入りの丼ものを見つけよう!



特製「とろとろ」豚角煮丼



中国料理 香苑
ちゅうごくりょうり かえん

箸でホロッとほぐれるほど柔らかく煮込んだ豚の角煮が主役の丼。野菜もたっぷり!

☎0556-62-2866

●身延町角打3092
●木曜 ●11:00～14:00、17:00～23:30 ※日曜・祝日は11:00～22:00
●8台

ファミリー丼



自家製デミソースたっぷりのハンバーグに、ポーチドエッグやコーンのクリーム煮が絡まる洋食丼

☎0556-62-1241

●身延町角打3022
●第1・3・5水曜
●11:30～14:00、18:00～20:30
●3台

あけぼの大豆の味噌カツ丼



数量限定

サクサク&ジューシーな豚カツと特産「あけぼの大豆」を使った濃厚味噌ソースの相性抜群な丼

☎0556-62-1206

●身延町角打3018
●木曜 (祝日の場合は翌日)
●11:00～14:30、17:00～20:30
●6台

おやこ
茜鱈の母子チャーハン



富士川町の甲斐茜鱈の身と卵を具材にした炒飯。まずはそのまま、次にスープをかけて召し上げ!

☎0556-36-0311

●身延町上之平1900
●無休 ●11:30～14:00 (L.O.)、17:30～20:30 (L.O.)
●80台

らふていんぐどん
ラフティン具丼



特製角煮をたっぷり味わえるボリューム満点の丼。富士川のラフティングを楽しんだ後にぜひ!

☎0556-42-2585

●身延町西嶋380
●火曜
●10:30～16:30 (食事は15:00まで)
●なかとみ和紙の里と共有

わかさぎ丼



サクッと香ばしいわかさぎのフリッターに甘タレをかけた丼。お好みでマヨネーズをかけても美味

☎0556-38-0117

●身延町中之倉2926
●無休
●10:00～16:00
●20台

かき揚げ丼



桜エビが入った風味豊かなサクサク食感のかき揚げを、ふんわり卵で包んだ丼

☎0556-20-4550

●身延町西嶋431-1
●無休
●8:00～18:00
●5台

うまかどん
馬鹿丼



県内産の馬肉と鹿肉を長ネギと一緒に甘辛く炊いた丼。ボリューム満点なのに低カロリーで女性にも人気

☎0556-36-0045

●身延町常葉7052-15
●水曜
●11:00～15:00、17:00～21:00
●2台

ラーメン丼 ミニサイズ



数量限定

あっさりとしたコンソースープと特製醤油ダレでふっくら炊きこんだごはんは具材をトッピング!

☎0556-42-2607

●身延町飯富2058
●木曜
●11:00～15:00、17:00～22:00
●100台

しいたけ丼



肉厚の椎茸が丸ごと5個〜んとった丼。半熟卵に秘伝の甘辛ダレの味付けがクセになる!

☎0556-62-0148

●身延町身延3694
●不定休
●10:00～16:00
●5台

みのぶとろりゆばどんぶり
身延杜露里湯葉丼



「ヘルシーあんかけ湯葉丼」※要予約

身延のゆばと椎茸を使ったあんかけ丼。身体に優しく栄養バランスのとれた一品

☎0556-62-0046

●身延町身延3722
●不定休
●8:00～18:00 (L.O.)
●6台

みのぶゆばカレー丼



生ゆばを使用したカレー丼。大豆の風味とスパイスの香りが良く合う

☎0556-62-3226

●身延町身延字上の山4226-2
●無休
●9:00～14:00
●せいしん駐車場120台 (有料)