

厳選された
四国産
の食材

四国・瀬戸内の 島めぐり旅

～おいしい島ごはん～

四国フェアメニューには「ごっこん生姜大根」をお付けしてご提供いたします。



松山あけ

ギリギリまで圧縮して水分を取り除き
中までしっかり揚げているので
独特のサクワ感と味わいの揚げです。



室戸産金目鯛

高知の室戸岬沖は、一年を通じて
暖かく自然の恵み豊かな漁場として
広く知られています。



極みえのき

培地に高知県室戸海洋深層水を使
用したシャキシャキ食感のえのき茸。



えびちくわ

殻ごとミンチにした小えびや白身魚の
すり身、自家製の豆腐を原料にした
風味豊かなフワフワのちくわです

土佐ジローの アイスクリン

300円
(税込324円)



えびちくわ 天ぷら

320円
(税込346円)



四万十鶏の チーズ親子丼セット

1,080円
(税込1,167円)



松山あけ入り だし巻き玉子

580円
(税込627円)



四万十ポン
テロメソース

四万十 フライセット

1,150円
(税込1,242円)



室戸産金目鯛と 四国野菜の天ざる

1,200円
(税込1,296円)



おだしがよく合います。

風味ゆたかなあげと、



創業
明治15年

松山あげ入り だし巻き玉子

580円(税込627円)



いつも いつまでも オリーブを

東洋オリーブ 揚げ鳴門金時 オリーブ塩添え

300円(税込324円)



オリーブ塩がよく合います。

香りゆたかな

鳴門金時の甘さと、

ビールとご一緒に
いかが？



四万十鶏の チキンかつ

380円(税込411円)



えびちくわ天ぷら

320円(税込346円)



鰯の旨味を
日本酒がよく、
引き出してくれます。



小豆島 島鰯梅肉

620円(税込670円)



四国野菜のピザ

720円(税込778円)



四国・瀬戸内の 島めぐり旅

～おいしい島ごはん～

四国フェアメニューには「ごっこん生姜大根」をお付けしてご提供いたします。

四万十鶏のチーズ親子丼セット

1,080円(税込1,167円) チーズなし 980円(税込1,059円)

レモン
ソーダ
瀬戸内レモン
使用



各親子丼と麺には
『松山あげ』が
入っております。

マグロとしらす丼セット

1,350円(税込1,458円)

レモン
ソーダ
瀬戸内レモン
使用

高知県室戸市産の高良丸で漁獲された
マグロを使用しています。

室戸産金目鯛と四国野菜の天井セット

1,100円(税込1,188円)

レモン
ソーダ
瀬戸内レモン
使用



室戸産金目鯛/
直島海苔/高知県産しとう/
高知県産土佐米ナス/
鳴門金時と高知県産
黄金しょうがのかき揚げ/
高知県産極みんのさ/
えびちくわ

四国・瀬戸内の 島めぐり旅

～おいしい島ごはん～



四国フェアメニューには「ぞっこん生姜大根」をお付けしてご提供いたします。



松山あげ

ギリギリまで圧縮して水分を取り除き
中までしっかり揚げているので
独特のサクワ感と味わいの揚げです。



室戸産金目鯛

高知の室戸岬沖は、一年を通じて暖かく
自然の恵み豊かな漁場として広く知られています。



極みえのき

培地に高知県室戸海洋深層水を使用した
シャキシャキ食感えのき茸



えびちくわ

冠ごんとミンチにした小えびや白身魚のすり身。
自家製の豆腐を原料にした
風味豊かなフワフワのちくわです

島めぐり御膳 (そば又はうどん)

1,580円(税込1,707円)

小豆島産の
オリーブ葉と岩塩、東洋オリーブ
各種ハーブに香辛料を
ブレンドした調味塩。
天ぷらにつけて
お召し上がりください。



そばの
そばうどんは
新鮮なそばに
こだわります。

レモン
ソーダ
瀬戸内レモン
使用

四万十ポーク
エロクステーキ

- ・山かけマグロ 鳴門産わかめ付き
- ・天ぷら内容 室戸産金目鯛/高知県産ししとう/えびちくわ/
高知県産土佐米ナス/高知県産極みえのき
- ・四万十ポークと高知県産極みえのきと味付極みしょうが炒め
- ・酢の物(鳴門産わかめと高知県産黄金しょうが)
- ・松山あげと鳴門産わかめのそば
- ・白ご飯