



首都圏

かがわ

グルメガイド

2025



Contents

●エリア別ガイド	3・4
----------	-----

アンテナショップ等

かおりひめ(香川・愛媛せとうち旬彩館)	5
徳島・香川トモニ市場	6
ポンテせとうみ	6

首都圏さめきダイニング

夕陽ヶ丘食堂	7
鉄板焼 seto	7
芝四季亭	8
オステリア・クワトロヴァッリ	9
瀬戸内和彩 Naoshima	9
Sun-mi高松 日本料理 香川 (フランス料理 EMU(エミュ)、 イタリア料理 ST.HUBERTUS(サントウベル투스))	10
すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆	11
谷や和(谷や)	12
てのしま	13
日本料理 銀座 いしづか	13
野らぼー 大手町店 (八重洲ファーストフィナンシャルビル店、 カンファレンスセンター店)	14
Betterave Bistro Jiro	15
六本木 肉とワイン Uchibito	15

うどん

うどん 蔵之介	16
うどん 丸香	16
うどん屋 基蔵(もとくら)	17
うどんや大門	17
おにやんま 五反田店 (東品川店、新橋店、中目黒店、人形町店、日暮里店、 渋谷パルコ店、日本橋店、御茶ノ水店、吉祥寺店)	18
香川 一福(恵比寿店)	19
こがね製麺所 東京総本店 森下店(恵比寿店)	20
讃岐うどん いわい(板橋『いわい製麺』)	21
こんぴら茶屋	22
本格手打ちもり家 東京店	22
さぬきうどん 元咲	23
讃岐鰯鮓 元喜	23
讃岐うどん 條辺	24
おうどん ひろ輝	24
讃岐手打ちうどん青ノ山	25
さぬき蕎麦 東京駅店	25
甚三 大門口(新橋、新橋2号店、神田店、高田馬場店)	26

水道橋麺通団	27
手打うどん すみた	27
東京麺通団	28
DO-ZO 赤坂Bizタワー店	28
本場さぬきうどん めりけんや 武蔵小杉店 (親父の製麺所 上野店、浜松町店、めりけんや 池袋店)	29
山下本気うどん 渋谷並木橋 (デックス東京ビーチ、新宿三丁目、新宿歌舞伎町、 神楽坂、渋谷センター街、渋谷道玄坂、池袋北口、町田前、 横浜ワールドポーターズ、横浜ポルタ、川崎銀柳街、 浦和パルコ、大宮東口、イオンレイクタウンmori、 佐野プレミアム・アウトレット、 あみプレミアム・アウトレット)	30
讃岐うどん 宗	31
うどんとお酒 土麦	31

和・洋食

oliver(オリバー)	32
燻製ビストロ みつ志	32
鮎処やまと	33
高太郎	33
goma to(ごまと)	34
ボン・ムッシュ	34
ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥブレ	35
レストラン パトゥ	35
瀬戸内魚介×スペインビストロ Las Bocas(ラス ボカス)	36
ロジエ	36
そうめん そそそ 研究室	37
フレンチレストラン ボム・ダダン	37

居酒屋・その他

男の料理と旨い酒 TANIYA	38
酒処 はづき	38
釜焼鳥本舗おやひなや 新宿大ガード店 (東京西新宿店、渋谷ハチ公口店、東京有楽町店、 東京立川店、東京西葛西店)	39
四国味遍路88屋丸の内店	40
SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店	40
玉子焼き 赤鬼 とうきょう	41
でですけ WAJia	41
晚鶏(パンチョウ)	42
骨付鳥 一之亀	42
らーめん純麦	43
茶寮三日月	43

●香川県観光マップ

首都圏かがわグルメガイド 掲載店舗

- アンテナショップ
- 「首都圏さめきダイニング」として認定している飲食店^(※1)
- 香川県産の小麦粉や調味料、野菜などを使用している讃岐うどん店
- 香川県産食材等を使用している飲食店
- 香川出身・在住経験者^(※2)が経営・運営する飲食店
- 香川県内の企業で首都圏に出店している飲食店

※1…首都圏において、県産食材を使用したメニューの提供やフェアを開催している店舗として認定している飲食店
 ※2…香川での修業期間が1年以上の者

ページの見方

アンテナショップ
 香川産の食材等を使用している飲食店
 香川出身・在住経験者^(※2)が経営・運営する飲食店



アンテナショップ

香川の郷土色豊かな料理をご用意しています



香川のブランド牛
赤身ステーキ

オリーブ牛¹の

かおりひめ

**香川と愛媛両県から毎日届く
厳選素材を使った料理と地酒に舌鼓！**

昼は、本場の讃岐うどんを中心に、愛媛の鯛めしなど、郷土料理も人気です。夜は、地酒とともに、新鮮な地魚をはじめ瀬戸内の豊かな恵みが活きる料理をご賞味ください。

おすすめメニュー	予算(1人当たり)
● 讃岐うどん各種(昼・夜)	● ランチ
● 瀬戸内お刺身盛り合わせ(夜)	● 550~1,500円
● オリーブ牛赤身ステーキ(夜)	● ディナー
● 香川(愛媛)旬のフェアメニュー(昼・夜)	● 3,000~7,000円

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-5537-2684

🕒 昼11:00~15:30(L.O.15:00)
夜17:00~23:00(L.O.22:00)

📍 東京都港区新橋2-19-10 新橋マリニビル2階

🕒 年中無休(年始を除く)

👥 77席(カウンター5席、テーブル48席、座敷18席、半個室6席)

🌐 <https://www.setouchi-shunsaikan.com/restrant/>

📱 カード OK

🚬 喫煙 可

🍷 宴会 可

🚫 喫煙 専用室

🚫 喫煙 可能室

👉 たばこを吸うためだけの喫煙室(飲食等不可)がある店舗

👉 喫煙室がなく、店内で喫煙しながら飲食可能な店舗

ジャンル別 カテゴリー

各紹介店舗をジャンル別にカテゴリー分類しています。

店舗データ

住所、電話番号、営業時間など店舗の基本情報です。
 また、カード、喫煙可否等についての情報は、下記アイコンで示しています。



👉 たばこを吸うためだけの喫煙室(飲食等不可)がある店舗

👉 喫煙室がなく、店内で喫煙しながら飲食可能な店舗

お薦めメニュー・予算

店舗お薦めメニューや1人当たりの予算の目安です。
 ※掲載の価格は、令和7年2月時点のものです。

ゆかり

香川出身の人や県内企業が経営・運営している店舗

食材

香川県産の食材を使用している店舗

酒

香川県産のお酒を提供している店舗

郷土

香川の郷土料理を提供している店舗

情報

香川のPRポスターやパンフレット等を掲示・設置している店舗

●エリア別ガイド

	エリア名	店 名	最寄駅	ページ
東京都	千代田区	うどん 丸香	神保町駅	16
		おにやんま 御茶ノ水店	御茶ノ水駅	18
		oliver (オリバー)	神保町駅	32
		香川 一福	神田駅	19
		釜焼鳥本舗おやひなや 東京有楽町店	日比谷駅	39
		さめき麺業 東京駅店	東京駅	25
		四国味遍路88屋丸の内店	大手町駅	40
		甚三 神田店	神保町駅	26
		徳島・香川トモニ市場	有楽町駅	6
		野らぼー 大手町店	大手町駅	14
		野らぼー カンファレンスセンター店	大手町駅	14
		フレンチレストラン ポム・ダダン	東京駅	37
		らーめん純麦	秋葉原駅	43
	中央区	おにやんま 日本橋店	日本橋駅	18
		おにやんま 人形町店	人形町駅	18
		Sun-mi 高松 イタリア料理 ST.HUBERTUS (サントウベルтус)	銀座駅	10
		Sun-mi 高松 日本料理 香川	銀座駅	10
		Sun-mi 高松 フランス料理 EMU (エミュ)	銀座駅	10
		鮓処やまと	築地駅	33
		谷や	水天宮前駅	12
		谷や和	水天宮前駅	12
		日本料理 銀座 いしづか	銀座一丁目駅	13
	港区	野らぼー 八重洲ファーストフィナンシャルビル店	日本橋駅	14
		ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥグレ	新橋駅	35
		おにやんま 新橋店	新橋駅	18
		かおりひめ	新橋駅	5
		酒処 はづき	虎ノ門駅	38
		芝四季亭	浜松町駅	8
		甚三 新橋2号店	新橋駅	26
		甚三 大門店	浜松町駅	26
		新橋 甚三	虎ノ門駅	26
		鉄板焼 seto	浜松町駅	7
		てのしま	青山一丁目駅	13
		DO-ZO 赤坂 Bizタワー店	赤坂駅	28
		晩鶏 (バンチョウ)	六本木駅	42
		本格手打ち家 東京店	浜松町駅	22
		本場さめきうどん 親父の製麺所 浜松町店	浜松町駅	29
		ボンテセとうみ	浜松町駅	6
		ボン・ムッシュ	六本木駅	34
		山下本気うどん デックス東京ビーチ	お台場海浜公園駅	30
		夕陽ヶ丘食堂	浜松町駅	7
		レストラン パトゥ	麻布十番駅	35
		六本木 肉とワイン Uchibito	六本木駅	15
	新宿区	オステリア・クワトロヴァッリ	四谷三丁目駅	9
		釜焼鳥本舗おやひなや 新宿大ガード店	新宿西口駅	39
		釜焼鳥本舗おやひなや 東京西新宿店	新線新宿駅	39
		甚三 高田馬場店	高田馬場駅	26
		玉子焼き 赤鬼 とうきょう	大久保駅	41
		東京麺通団	新宿駅	28
		山下本気うどん 神楽坂	飯田橋駅	30
		山下本気うどん 新宿歌舞伎町	西武新宿駅	30
		山下本気うどん 新宿三丁目	新宿三丁目駅	30
	文京区	水道橋麺通団	水道橋駅	27
	台東区	讃岐手打ちうどん青ノ山	上野駅	25
		すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆	御徒町駅	11

※本書に掲載されている情報は、令和7年2月現在のものです。

営業時間、定休日、料金などは変更する場合がありますので、事前に各店舗へご確認ください。

	エリア名	店 名	最寄駅	ページ
東京都	台東区	骨付鳥 一之亀	浅草駅	42
		本場さめきうどん 親父の製麺所 上野店	上野駅	29
	荒川区	おにやんま 日暮里店	日暮里駅	18
	江東区	こがね製麺所 東京総本店 森下店	森下駅	20
	品川区	おにやんま 五反田店	五反田駅	18
		おにやんま 東品川店	青物横丁駅	18
		こんびら茶屋	目黒駅	22
		瀬戸内和彩 Naoshima	五反田駅	9
	目黒区	おにやんま 中目黒店	中目黒駅	18
		goma to (ごまと)	自由が丘駅	34
	大田区	男の料理と旨い酒 TANIYA	大森駅	38
	渋谷区	おにやんま 渋谷パルコ店	渋谷駅	18
		香川 一福 恵比寿店	恵比寿駅	19
		釜焼鳥本舗おやひなや 渋谷ハチ公口店	渋谷駅	39
		高太郎	渋谷駅	33
		こがね製麺所 恵比寿店	恵比寿駅	20
		讃岐饅頭 元喜	佐々木上原駅	23
		瀬戸内魚介×スペインビストロ Las Bocas (ラス ボカス)	渋谷駅	36
		そうめん そそ 研究室	渋谷駅	37
		ですけ WAjia	恵比寿駅	41
		Betterave Bistro Jiro	代々木公園駅	15
		山下本気うどん 渋谷センター街	渋谷駅	30
		山下本気うどん 渋谷並木橋	渋谷駅	30
		山下本気うどん 渋谷道玄坂	渋谷駅	30
		ロジエ	恵比寿駅	36
	中野区	うどんや大門	中野駅	17
	杉並区	燻製ビストロ みつ志	西荻窪駅	32
	豊島区	うどん 蔵之介	高田馬場駅	16
		本場さめきうどん めりけんや 池袋店	池袋駅	29
		山下本気うどん 池袋北口	池袋駅	30
	江戸川区	釜焼鳥本舗おやひなや 東西葛西店	西葛西駅	39
		さめきうどん 元咲	小岩駅	23
	北区	讃岐うどん いわい	十条駅	21
		手打うどん すみた	赤羽岩淵駅	27
	板橋区	板橋『いわい製麺』	板橋本町駅	21
	立川市	釜焼鳥本舗おやひなや 東京立川店	立川駅	39
	町田市	山下本気うどん 町田駅前	町田駅	30
	武蔵野市	おにやんま 吉祥寺店	吉祥寺駅	18
埼玉県	春日部市	うどん屋 基蔵 (もとくら)	武里駅	17
	川越市	うどんとお酒 土麦	本川越駅	31
		茶寮三日月	南古谷駅	43
	越谷市	山下本気うどん イオンレイクタウンmori	越谷レイクタウン駅	30
	さいたま市	山下本気うどん 浦和パルコ	浦和駅	30
		山下本気うどん 大宮東口	大宮駅	30
	ふじみ野市	讃岐うどん 條辺	上福岡駅	24
神奈川県	横浜市	おうどん ひろ輝	元町中華街駅	24
		山下本気うどん 横浜ポルタ	横浜駅	30
		山下本気うどん 横浜ワールドポーターズ	みなとみらい駅	30
	川崎市	讃岐うどん 宗	向ヶ丘遊園駅	31
		SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店	鷺沼駅	40
		本場さめきうどん めりけんや 武蔵小杉店	武蔵小杉駅	29
栃木県	佐野市	山下本気うどん 佐野プレミアム・アウトレット	佐野駅	30
茨城県	稲敷郡	山下本気うどん あみプレミアム・アウトレット	荒川沖駅	30



香川の郷土色豊かな料理をご用意しています



香川のブランド牛「オリーブ牛」の赤身ステーキ

かおりひめ

香川と愛媛両県から毎日届く 厳選素材を使った料理と地酒に舌鼓！

昼は、本場の讃岐うどんを中心に、愛媛の鯛めしなど、郷土料理も人気です。夜は、地酒とともに、新鮮な地魚をはじめ瀬戸内の豊かな恵みが活きる料理をご賞味ください。

おすすめメニュー

- 讃岐うどん各種 (昼・夜)
- 瀬戸内お刺身盛り合わせ (夜)
- オリーブ牛赤身ステーキ (夜)
- 香川(愛媛)旬のフェアメニュー (昼・夜)

予算(1人当たり)

- ランチ
550~1,500円
- ディナー
3,000~7,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5537-2684



☎ 昼11:00~15:30 (L.O.15:00)

夜17:00~23:00 (L.O.22:00)

住 東京都港区新橋2-19-10 新橋マリンビル2階

休 年中無休 (年始を除く)

席 77席 (カウンター5席、テーブル48席、座敷18席、半個室6席)

HP <https://www.setouchi-shunsaikan.com/restrant/>

香川県・愛媛県共同アンテナショップ

香川・愛媛 せとうち旬彩館



Facebook



Instagram

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10 新橋マリンビル1F/2F
<https://www.setouchi-shunsaikan.com>

f <https://www.facebook.com/setouchishunsaikan/>

ig https://www.instagram.com/setouchishunsaikan?igsh=MTU5Z2ZlYnGt0a2s3aA%3D%3D&utm_source=qr

1F 特産品ショップ

【営業時間】10:00~20:00 【休業日】年始のみ
【TEL】03-3574-7792 【FAX】03-3574-5556

2F 郷土・せとうち料理 かおりひめ

【営業時間】11:00~23:00 【休業日】年始のみ
【TEL】03-5537-2684 【FAX】03-5537-2674

2F 工芸品・雑貨ショップ

【営業時間】10:00~20:00 【休業日】年始のみ
【TEL】03-5537-2684 【FAX】03-5537-2674



【交通のご案内】

- JR「新橋駅」銀座口より徒歩1分
- 東京メトロ銀座線「新橋駅」2番出口すぐ
- ゆりかもめ「都営浅草線」新橋駅より徒歩3分
- 都営大江戸線「汐留駅」より徒歩5分

徳島・香川トモニ市場



徳島・香川の「いいもの」をお届けします。
徳島・香川両県の“おいしい”
四季折々の銘菓銘酒青果など
豊富に特産品を取り揃えております。
ぜひ有楽町銀座へお越しの際お立ち寄りください。



店舗情報

☎ 03-6269-9333

営 10:30～19:00

住 東京都千代田区有楽町2-10-1
東京交通会館1F

休 年中無休(年末年始を除く)

HP https://www.kotsukaikan.co.jp/product_sightseeing/47/



ポンテセとうみ



ポンテセとうみ

Ponte Seto-Umi



瀬戸内と港区の”架け橋”をめざし、伊語で『橋』を意味する『ポンテ』を店名に。豊かな恵みを感じられる”瀬戸内の食”を通して、穏やかな空気と癒しをお届けします。

「日々の暮らしを
豊かな恵みと美味しいでつなぐ」
ちょっと幸せになる
旬の美味しいものをご紹介します。
酸味のある摘果青みかんを
はちみつのかさで
飲みやすくしたドリンクも！

店舗情報

- 【1F】食料品・青果物販売、お弁当販売
- 【2F】鉄板焼seto、四国 骨付鶏 トリヤノシゴト、
さぬきうどん 本格手打 もり家 東京店、
BUENA VISTA スペイン郷土料理と魚介の店

☎ 03-6435-6100 (1F)

営 [1F] 平日 11:00～20:00 土曜 11:00～18:00(時期により変動あり)
[2F] HP よりご確認ください

住 東京都港区浜松町2-6-5 浜松町エクセレントビル1F

休 日曜・祝日 HP <https://kasai-hd.jp/ponte-setoumi>



首都圏
さぬき
ダイニング



ゆったりソファで寛いだり、わいわい仲間と楽しんだり



小豆島から届く新鮮な魚介類の香り蒸も人気

夕陽ヶ丘食堂

旬の彩りとめくもりを、朝から夜まで楽しめるダイニング。

明るい光が差し込む1階席は、朝ごはんからゆったりと。旬の瀬戸内食材は、朝昼晩どれをとっても魅力的。団体での貸切利用プランもご準備しています。

お薦めメニュー

- せとうみの朝ごはん
- 讃岐オリーブ牛 グリルステーキ
- パーティープラン(120分飲み放題付)
- キッズメニューあり

予算(1人当たり)

- モーニング 1,800円～
- ランチ 1,300円～
- ディナー 4,000～8,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6721-5652

☎ モーニング 7:00～9:30、
ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～21:00

☎ 東京都港区浜松町2-7-3

☎ 日祝日のランチ、ディナー

☎ 1階24席 2階最大40席(着席時)

☎ <https://kasai-hd.jp/yuhigaoka-shokudou>



※貸切利用可能、2階50名(立食時)

鉄板焼 seto

鉄板焼でオリーブ牛のうま味を存分に味わう。

小豆島発祥のオリーブ牛は、果実由来の濃厚ながらもさっぱりとした美味しさが特徴。ちょっと贅沢なランチから、特別な日のお食事まで。瀬戸内の魚介類もお楽しみください。

お薦めメニュー

- ランチ オリーブ牛ステーキセット
- ランチ オリーブ牛ステーキコース(前菜、サラダ、ステーキ、デザート)
- ディナー 讃岐 seto コース(全6品)
- ディナー 豪華せとうみコース(全8品)

予算(1人当たり)

- ランチ 2,600円～
- ディナー 10,000円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6459-0929

☎ ランチ 11:30～14:00、ディナー 18:00～22:00

☎ 東京都港区浜松町2-6-5 浜松町エクセレントビル2F

☎ 日曜・祝日(詳細はHPをご確認ください)

☎ カウンター席8席、テーブル席12席

☎ <https://kasai-hd.jp/teppanyaki-seto>



首都圏
さぬき
ダイニング



シェフの技術を目の前で楽しめるカウンター席



オリーブ油の絞り果実を食べて育ったオリーブ牛

首都圏
さぬき
ダイニング

数寄屋造りの伝統建築の中で
歴史を感じる寛ぎの時間を



瀬戸内の食材をメインに据えた瀬戸内会席をご提供

芝四季亭

江戸時代に東海道の入り口として栄えた 芝地区の伝統を繋ぎます

江戸期には料亭が立ち並び、交通の要所として栄えた芝地区の雰囲気を感じ、日本の伝統文化を大切に引き継いでまいります。

ご利用にあたって

- お昼の8,000円コースは、カウンター席での提供となります。
- 2階大広間を貸切でご利用される場合は室料として¥30,000をいただいております。
- その他詳細はお問合せください。

予算(1人当たり)

- ランチ 8,000円(限定5名) / 13,000円
- ディナー 18,000円 / 23,000円 / 30,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5860-1638

カードOK 個室有 宴会可

営業 11:30~14:00 タ 17:00~21:00

※予約制

住 東京都港区浜松町2-10-9

休 日曜・月曜 席 1階カウンター10席、2階広間12名まで

HP <https://kasai-hd.jp/shiba-shiki-tei>

県産品 紹介①



オリーブ

香川県のオリーブは、小豆島に植えられてから110余年の歴史があり、日本一の生産量を誇っています。収穫された果実は、フレッシュな新漬けや、高品質なエキストラバージンオリーブオイルへと生まれ変わります。香川のオリーブオイルは、国際品評会でも毎回入賞を果たすなど、海外からも高く評価されています。

●オリーブ新漬け



●オリーブオイル



希少糖含有シロップ

香川県で生まれた夢の糖「希少糖」を含む甘味料。低GI^(※)でまろやかな甘さがありながら、後味はすっきりとしています。

※食後血糖値の上昇を示す指標



和三盆糖

讃岐古来の製法で作られる上品な甘みの和三盆糖。まろやかで上品な手づくりの風味は、和菓子や洋菓子など美味しさを引き立てます。



地中海沿岸のレストランをイメージした店内



オリーブ牛タリアータ バルサミコソース

オステリア・クワトロヴァッリ

伝統的な素材を生かした イタリア料理をリーズナブルに。

四国産の無農薬野菜や瀬戸内海産の魚、その日一番おいしい食材を使ったオーソドックスなイタリア料理が特徴です。お祝いの食事はもちろん、ワインと前菜をさっといただいで帰る使い方もできる気軽なオステリア(イタリア語で居酒屋)です。

おすすめメニュー

- オリーブ牛赤身肉のカルパッチョ
- オリーブ牛タリアータ
バルサミコソース
- 自家製鶏レバーパテ
- パティシェの様々なドルチェ

予算(1人当たり)

- ランチ
1,500~2,500円
- ディナー
6,000~8,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3341-0396



☎ 昼 11:40~13:45L.O. (日祝は12:00から13:45L.O.)

夜 17:30~21:00L.O. (日祝は21:00L.O.)

住 東京都新宿区四谷3-9-11 四谷シンコービル3階

休 月曜日 席 22席(カウンター6席、テーブル16席)

HP <http://www.quattro-valli.com/>

※ディナータイムの最終入店は、ラストオーダー15分前



落ち着いた店内に地中美術館をイメージした天井



瀬戸内の食材を中心に旬菜、旬魚をご提案致します

瀬戸内和彩 Naoshima

都会に佇む創作和食隠れ家レストラン 旬の食材・お酒とアートを愉しむ寛ぎ空間

瀬戸内旬魚や香川県オリーブ牛、炊込み土鍋ごはんを中心に、お楽しみ頂ける創作和食のお店です。ご接待、会食や大事な方との食事、団体様のパーティなど様々なシーンに合わせてご利用いただけます。

おすすめメニュー

- 創作和食 Naoshima コース(要予約)
- 朝メ瀬戸内鮮魚のお造り
- オリーブ牛のカルパッチョ
- 炊込み土鍋ごはん

予算(1人当たり)

- ランチ
1,200~1,500円
- ディナー
7,000~8,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6413-5300



☎ 昼 11:30~14:30 (L.O. 14:00) 土曜日はランチ休業

夜 17:00~22:30 (L.O. 21:45)

住 東京都品川区東五反田5-27-2 メインステージ五反田駅前B1

休 日曜、祝日 席 33席

HP 無

※宴会:15~33名(着席時)

Sun-mi 高松 日本料理 香川



静かな個室を設けたフロアです
2名様から100名様まで対応できます



厳選黒毛和牛のとろけるおいしさをすき焼きでも味わってください

優雅なゆったりとした格式高い個室で、
厳選黒毛和牛すき焼き・しゃぶしゃぶ・
ステーキ、日本の四季を味わう
会席料理をご堪能下さい。

銀座に店を構えるサンミ高松本店は、昭和50年創業の老舗レストラン。和食・フレンチ・イタリアンのシェフが昔ながらの伝統的手法により、厳選食材を使用して調理しています。完全個室（和風・洋風）を準備しており、さまざまなお集まりにご利用いただけます。個室は2名様～80名様までご対応。大人数のご宴席にもおすすめです。

お薦めメニュー

- 厳選黒毛和牛すき焼き会席
- 厳選黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席
- 厳選黒毛和牛ステーキ会席
- 季節の会席料理

予算(1人当たり)

- ランチ
5,500～33,000円
- ディナー
11,000～55,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5568-3300

カード OK 個室 有 宴会 可

☎ ランチ 11:00～15:00

ディナー 17:00～22:00

住 東京都中央区銀座6-3-9 4階

休 12/31～1/1 席 64席

HP <https://www.takamatsu-inc.co.jp/>

Sun-mi 高松 フランス料理 EMU(エミュ)

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

クラシカルな伝統のフレンチコース。完全個室。誕生日・結婚記念日に
大事な方と優雅な至福の時をお楽しみください。

お薦めメニュー

- 季節のフレンチコース
- 記念日 誕生日コース
- 黒毛和牛ステーキコース
- ランチ限定 エクサラン

予算(1人当たり)

- ランチ
5,500～33,000円
- ディナー
11,000～55,000円

☎ 03-5568-3300

☎ ランチ 11:00～15:00

ディナー 17:00～22:00

住 東京都中央区銀座6-3-9 7階

休 12/31～1/1

席 40席

Sun-mi 高松 イタリア料理 ST.HUBERTUS(サントウベルトス)

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

旬を堪能本格イタリアン。黒毛和牛イタリアンステーキおすすめです。
黒毛和牛のジューシーでやわらかな味わいを堪能下さいませ。

お薦めメニュー

- ビステッカ イタリアンステーキ
- 季節のイタリアコース
- 記念日 誕生日コース

予算(1人当たり)

- ランチ
5,500～33,000円
- ディナー
11,000～55,000円

☎ 03-5568-3300

☎ ランチ 11:00～15:00

ディナー 17:00～22:00

住 東京都中央区銀座6-3-9 8階

休 12/31～1/1

席 60席

首都圏
さぬき
ダイニング



落ち着いた店内に個室、テーブル席を設けています



あずき肉懐石料理 オリーブ牛金ラベル(リブローズ)

すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆

美味しいお肉を食べて頂きたいと追及した『すき焼き』、『しゃぶしゃぶ』専門店です。

香川県のブランド肉「讃岐三畜」を愉しむ鍋料理や、しゃぶしゃぶ、旬の河豚、すっぽん、鰻料理などの海鮮料理、接待・会食に最適な懐石料理をご用意しております。

お薦めメニュー

- オリーブ夢豚しゃぶしゃぶ
- 海鮮しゃぶしゃぶ
- オリーブ牛金ラベルしゃぶしゃぶ
- あずき肉懐石料理
オリーブ牛金ラベル(リブローズ)

予算(1人当たり)

- ランチ
1,320~4,400円
- ディナー
8,800~16,500円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6803-0393

☎ 昼11:30~14:00 (L.O.13:30)

※土曜日のランチ時間は定休

夜17:00~22:30 (L.O.22:00)

☎ 住 東京都台東区上野3-15-7 寿ビルB1

☎ 休 第1・3土曜日、日曜日、祝日、年末年始

☎ 席 37席 HP 無

カード
OK

個室
有

宴会
可

禁煙

※カードは夜のみ可

県産品 紹介②



オリーブ牛

オリーブの採油後の果実を与えて育った讃岐牛。肉質は柔らかく、コクがあるのにさっぱりとした味わいが特徴。

オリーブ牛は、第11回全国和牛能力共進会肉牛の部で「脂肪の質賞」を受賞。脂の旨味が日本一との評価をいただきました。



オリーブ夢豚

香川のブランド豚「讃岐夢豚」に、オリーブの採油後の果実を与えて育ったブランド銘柄「オリーブ夢豚」。肉の甘味と旨みが増し、口の中でとろけるような味わいが自慢です。



オリーブ地鶏

香川県の地鶏「讃岐コーチン」と「瀬戸赤どり」にオリーブの採油後の果実を与えて育ったブランド地鶏。肉の旨味と、口の中に広がる深いコクが特徴です。

首都圏
さぬき
ダイニング

うどん職人:谷和幸(左)
和食料理人:坪沼洋介(右)



カラスミうどん

谷や和

四季折々の食材と 本場讃岐うどんが織りなす 極上の味わいご堪能ください

「谷や和」が「うどん会席」のお店として生まれ変わりました。新たに迎えた「赤坂菊の井」出身の坪沼洋介が、讃岐うどんの名店「谷や」谷和幸とともに生み出す、四季の移り変わりを感じさせる繊細な料理と、本場讃岐うどんのコラボレーションをお楽しみ下さい。

お薦めメニュー

- カラスミうどん *自家製カラスミと本場讃岐うどんのコラボレーション
- 鰯炙刺 辛味大根 海苔佃煮 *香川産の鰯を使用
- 豚肩ロース 豚肩ロースカツ *香川産の豚肉を使用
- 黒胡麻アイスとクリームチーズ巻 *和三盆を使用

予算(1人当たり)

- ランチ 1,800円～
- ディナー 10,000円・12,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5614-0013



営 11:30～14:00 夜 17:30～22:00

住 東京都中央区日本橋浜町3-2-7 休 日曜・祝日

席 23席 HP <http://www.tg-supply.jp/taniya/>

谷や

本場讃岐の製法を追求した店主こだわりの一杯!

お薦めメニュー

- かしわ天つげうどん
- オリーブ釜玉
- 谷やスペシャル
- きつねうどん

予算(1人当たり)

- ランチ 700～1,500円
- ディナー 700～1,500円

☎ 03-5695-3060

営 11:00～21:15 (L.O.) 麺がなくなり次第閉店

住 東京都中央区日本橋人形町2-15-17

休 年中無休

県産品 紹介③



讃岐うどん

香川の代名詞とも言える「讃岐うどん」。うどんがこのような香川県に根差した背景には、気候や土壌の面で小麦の栽培に適していたことがあげられます。古くから塩や醤油の生産も盛んで、だしに使ういりこの一大産地でもありました。現在、県内に600店を超えるうどん店があることから、県民の生活との密接なかわかりがうかがえます。また、香川県のうどん生産量は、ゆでうどん、生うどん、乾燥うどんのいずれをとっても日本一です。



さぬきの夢

讃岐うどん用に育種された小麦で、製麺するとコシのあるモチモチとした食感になるのが特徴で、表面もつるつるとのど越しの良いうどんに仕上がります。

首都圏
さぬき
ダイニング



青山一丁目徒歩3分、
閑静な住宅街にたたずむ隠れ家



瀬戸内から産直の食材を
多く使わせていただいています。

てのしま

現代の民藝をテーマにした 南青山の日本料理店です。

店名の由来は塩飽諸島の手島です。
料理を通じて手島の魅力を島外の人、
日本人だけでなく日本を訪れる外国人へも伝えたい。
という思いを形するのが私たちの夢です。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 20,000円のおまかせコースのみです。
- ランチ
- 季節の食材を使い、
- 営業なし
- 郷土料理を再構築した
- ディナー
- 現代的な日本料理をお出ししています。
- 税込22,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6316-2150



営 18:00~22:00

住 港区南青山1-3-21 1-55ビル2階

休 不定休

席 18席

HP <https://www.tenoshima.com/>

首都圏
さぬき
ダイニング



ゆったりとした和室をイメージした店内



オリーブ牛ヒレの炭焼き

日本料理 銀座 いしづか

瀬戸内海の朝獲れ鮮魚やオリーブ牛、 香川の滋味を最高の状態でお客様に 合わせて仕立て、ご提供いたします。

魯山人ゆかりの名料亭「福田家」での修行を皮切りに、「分とく山」、東麻
布で名を馳せた「万歴龍呼堂」等で研鑽を積み、料理の道を一筋に進む。
海外の有名なガイドブックでも評価を受ける。生産者との連携、絆を大切
にし、産地に赴くからこそ、食材を慈しみ、その魅力を最大限に引き出す。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 朝獲れ鮮魚を用いた御造り
- ランチ
- 瀬戸内からの焼き物
- 3,300円〜
- オリーブ牛ヒレの炭焼き
- ディナー
- 季節の土鍋ご飯
- 16,000円〜

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6228-6908



営 昼11:30~14:30 (L.O.13:00)

夜17:30~22:00 (L.O.20:00)

住 東京都中央区銀座1-13-8 ハビビル銀座5階

休 日曜・祝日 席 20席

HP <http://ishizuka-1138.com/>

※宴会:2時間半以上

首都圏
さぬき
ダイニング

落ち着いた店内
調度品にもこだわっています



讃岐の味を楽しんでいただける盛り合せです

野らぼー 大手町店

**本場のうどんや郷土料理が
東京でも味わえます。**

讃岐うどんはもちろん、讃岐の郷土料理、おふくろの味として人気の高い「しょうゆ豆」や、エビのすり身を練りこんだ「赤ちくわ」、パリパリ食感がたまらない鶏モモ肉丸亀焼き等、全ての郷土料理の逸品を香川から取り寄せております!

おすすめメニュー

- 野らぼーうどん
- 釜肉ぶっかけうどん
- たらふく讃岐盛り
- 丸亀焼き(鶏モモ焼き)

予算(1人当たり)

- ランチ
900円〜
- ディナー
3,500〜5,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3287-0023

カードOK 個室有 宴会可

営 昼11:00〜14:00 夜17:00〜22:00(L.O.21:00)

住 東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビルB2

休 土曜・日曜・祝日

席 50席

HP <http://www.norabow.jp/>

野らぼー 八重洲ファーストフィナンシャルビル店

☎ 03-5542-1920

営 昼11:00〜14:00 夜17:00〜23:00(L.O.22:00) [土]夜のみ

住 東京都中央区八重洲1-3-7 B1

休 日曜・祝日

野らぼー カンファレンスセンター店

☎ 03-6269-9700

営 昼11:15〜14:00 夜17:00〜22:00(L.O.21:00)

住 東京都千代田区大手町1-3-2 B1

休 土曜・日曜・祝日

県産品 紹介④



オリーブハマチ

世界で初めてハマチ養殖の事業化に成功した野網和三郎の生誕100年と、ハマチ養殖80周年という説目の年に開発されたブランドハマチ。オリーブの葉のポリフェノールの効果で、酸化・変色しにくい肉質と後味さっぱりな味わいのハマチに育てられます。

香川ブランドハマチ三兄弟

引田で養殖されている「ひけた鮨」と直島町の「なおしまハマチ」、オリーブの葉の粉末が入った餌を与えた「オリーブハマチ」。これらを「香川ブランドハマチ三兄弟」と呼んでいます。



伊吹いりこ

香川の西、燧灘(ひうちなだ)に浮かぶ伊吹島周辺でとれるカタクチイワシ。漁場から帰港し、すぐに加工されるイリコは、その品質の良さから全国ブランド「伊吹いりこ」として人気です。



気持ちの良い日差しを感じられるテラスもご用意しています



ウクライナ風キークカツレツ

Betterave Bistro Jiro

隠れ家のような雰囲気が漂う当店。

フレンチをベースにウクライナのエッセンスを取り入れた料理をご提供しています。
在ウクライナ日本国大使館の総料理長を務めたシェフが腕を振るう、本物の味をご堪能ください！

お薦めメニュー

- ビストロジローの丸ごとトマトのマリネ
- 母から届いた高松野菜のグリル
- ウクライナ風スパイスローストチキン
- もち豚のローストビストロジロー風

予算(1人当たり)

- ディナー
5,000～10,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5790-9466



※テラスは喫煙可

営業 夜17:00～24:00

(L.O. フード22:00、ドリンク23:00)

住所 東京都渋谷区富ヶ谷1-10-5 パークサイドコブレ

休 不定休

席 27席(店内19席、テラス8席)

HP <http://bistro-jiro.jp/>



ちょっとしたパーティーや気軽に1人でも来店できる空間です



赤身専門のオリーブ牛食べ比べ
キメが細かく冷めても美味しいのが特長です

六本木 肉とワイン Uchibito

六本木出雲大社前オリーブ牛赤身専門店。 肉は赤身が好きという方に喜んでいただける店です。

本当に旨い牛肉を求めていたら自然とオリーブ牛に行きつきました。
味の濃厚さ・舌触りのよさ・脂乗り全てにオリーブ牛が最高なんです！
こだわったのは質だけでなく、オリーブ牛の赤身にこだわります。
赤身の中でもヒウチ・シンシン・イチボを熟成させて使います。
一度食べたら病みつきになる、そんな危険なオリーブ牛を是非食べに来てください。

お薦めメニュー

- オリーブ牛 赤身
- オリーブ牛 スジ赤ワイン煮込み
- 豚ナンコツの煮込み トマトソース
- 牛レアかつ

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000～2,000円
- ディナー
6,000～7,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6434-9297



※テラスは喫煙可

営業 昼11:30～14:30 夜17:30～24:00

住所 東京都港区六本木7-17-20 明泉ビル2階

休 日曜 席 24席(店内20席、テラス4席)

HP https://peraichi.com/landing_pages/view/uchibito



入口には店名が書かれた提灯が掛かっています



温冷二種うどん(かけ＆讃岐ぶっかけうどん)

うどん 蔵之介

高田馬場で味わう、
店主こだわりの讃岐うどん店です。

本場と変わりなく、純手打ちのうどん、揚げたての天ぷら、
厳選された材料で手間隙をかけたダシ。
香川の店で修行をした店主による本場の味が楽しめます。

お薦めメニュー

- 温冷二種うどん
- 讃岐ぶっかけうどん
- かけうどん
- 釜玉うどん

予算(1人当たり)

- ランチ
～1,000円
- ディナー
1,500円前後

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3987-9945

カード OK 個室 有 宴会 可

☎ [水～金曜] 昼11:00～14:00 夜17:00～21:00

[土・日曜] 昼11:30～15:00 夜17:00～20:00 ※日曜は昼のみ

住 東京都豊島区高田3-7-15

休 月曜・火曜

席 14席

HP <http://www.udon-kuranosuke.com>

うどん 丸香

高松市出身の店主が
こだわりの逸品を提供します。

瀬戸内産のいりこをふんだんに使用した出汁と讃岐ならではの
コシのあるうどんの相性は抜群。
香川県のお店で修行を重ねた店主が、本場の讃岐うどんを提供
します。



うどんと書かれた大きな暖簾と行列が目印です



冷やかけうどんと日替りちくわ天

お薦めメニュー

- かけうどん
- 釜たまうどん
- 釜たまカルピスパター
- 天然わかめうどん
(讃岐うどん＆徳島県わかめのコラボ)

予算(1人当たり)

- ～1,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 非公開

カード OK 個室 有 宴会 可

☎ [平日] 11:00～20:30 [土曜] 11:00～15:30

住 東京都千代田区神田小川町3-16 駿河台ビル

休 日曜・祝日・振替休日・GW・お盆・年末年始

席 28席(カウンターあり)

HP 無



武里駅西口徒歩5分、武里交番の向かいの店舗です。



甘だれ牛すじぶっかけうどん(冷)
さぬきの夢100%使用。唯一無二の逸品です!

うどん屋 基蔵(もとくら)

さぬきの夢100%使用!
今では希少な「純手打ち」讃岐うどん!

埼玉県唯一のさぬきの夢協力店です。
讃岐うどんのために生まれた小麦「さぬきの夢」の美味しさを、お店を通して伝えられたらと思います。
是非、ご賞味ください。合掌。

お薦めメニュー

- 甘だれ牛すじぶっかけうどん(冷)
- 甘だれ牛すじぶっかけうどん(温)
- 黒毛和牛すじかり〜
- 匠のとり天

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000〜2,000円
- ディナー
1,000〜2,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 090-4093-2421



☎ 昼 11:00〜14:45

夜 17:00〜20:00 ※月曜日は昼営業のみ

住 埼玉県春日部市大場1292-1

休 毎週火、水 臨時休業あり **席** 14席

HP <https://motokura.jimdofree.com/>

うどんや大門

地下の隠れ家で手打ちうどん。

中野ブロードウェイの地下というカオスな場所にある「うどんや大門」。
ここでしか召し上がることができない至高の一杯を提供します。
14時から15時ほどで売り切れますのでお早めどうぞ。

お薦めメニュー

- かけ(ひやひや、あつあつ、ひやあつ)
- 釜揚げ
- ちくわ天
- 金時め天

予算(1人当たり)

- 450円〜



まるで屋台のようなカウンター8席のみの店内



決して硬くない、しなやかに伸びる艶やかな細麺

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 無



☎ 11:00〜夕方売り切れまで

住 東京都中野区中野5-52-15 中野ブロードウェイB1

休 水曜

席 8席

HP 無



おにやんま1号店
立ち食いスタイルで10席のお店



麺の旨味を味わうのは醤油が一番!

おにやんま 五反田店

香川出身の兄弟が作っています。

進学で上京した際にうどんシックになりました。
私にとって讃岐うどんはなくてはならない最高の食べ物。
讃岐うどんが恋しくなった方、お待ちしております!

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- とり天ちくわ天おろし醤油うどん(冷)
- とり天ちくわ天かけうどん(温)
- とり天ちくわ天ぶっかけうどん(冷)
- 肉うどん(温)

● 370円〜

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 非公開



営 [月〜土曜] 7:00〜翌3:00 [日祝] 7:00〜翌1:00

住 東京都品川区西五反田1-6-3

休 正月(臨時休業あり)

席 10席(立食)

HP 無

おにやんま 東品川店

☎ 非公開

椅子有りのゆったりとした店舗。お客様連れ歓迎です。

営 [平日] 7:00〜22:30 [土日祝] 7:00〜22:00

住 東京都品川区東品川4-1-20

休 正月(臨時休業あり) 席 18席

おにやんま 新橋店

☎ 非公開

繁華街にある立ち食いスタイルの大型店。

営 [月〜土] 7:00〜翌3:00 [日祝] 7:00〜22:30

住 東京都港区新橋3-16-23

休 正月(臨時休業あり) 席 36席(立食のみ)

おにやんま 中目黒店

☎ 非公開

白と木目を基調とした店舗。

営 [平日] 7:00〜22:30 [土日祝] 7:00〜22:00

住 東京都品川区上目黒3-3-1

休 正月(臨時休業あり) 席 12席

おにやんま 人形町店

☎ 非公開

立ち食いスタイルの店舗。

営 [月〜金] 7:00〜22:30 [土日祝] 7:00〜22:00

住 東京都中央区日本橋人形町2-6-1

休 正月(臨時休業あり) 席 8席(立食のみ)

おにやんま 日暮里店

☎ 非公開

カウンター12席、テーブル13席の全席椅子席。

営 [平日] 7:00〜22:30 [土日祝] 7:00〜22:00

住 東京都荒川区西日暮里2-18-5

休 正月(臨時休業あり) 席 25席

おにやんま 渋谷パルコ店

☎ 非公開

カウンター18席の全席椅子席。

営 11:00〜21:30

住 東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷パルコB1F

休 パルコに準ずる 席 18席

おにやんま 日本橋店

☎ 非公開

立ち食いスタイルの店。

営 [平日] 7:00〜22:30 [土日祝] 7:00〜22:00

住 中央区日本橋2-15-3

休 なし 席 22席(立食のみ)

おにやんま 御茶ノ水店

☎ 非公開

立ち食いスタイルの店。

営 [平日] 7:00〜23:00 [土日祝] 7:00〜22:00

住 千代田区神田駿河台4-5

休 なし 席 8席(立食のみ)

おにやんま 吉祥寺店

☎ 非公開

2022年9月オープン。

営 [平日] 7:00〜22:00 [土日祝] 7:00〜22:00

住 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-5-9

休 お盆、正月休み 席 19席(椅子9席+立席10席)



「うどん」の暖簾が目印です



日本一うまいカレーうどんを1年を通してお楽しみください

香川 一福

ミシュランビブグルマン、 2017・2018・2019年と 3年連続受賞店。

一般的な讃岐うどんのイメージ(コシ=硬い)とは違う、ノビのあるコシ、細麺の喉ごしをご堪能下さいませ。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- へべすうどん(夏季限定)※
- カレーうどん
- 肉うどん

● 500~1,000円

※宮崎県日向市特産の香酸柑橘がのった夏季限定のうどんです。

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5577-3644

カード OK 個室 有 宴会 可 禁煙

宮 [月~土曜] 11:00~20:00

[日] 11:00~18:00

住 東京都千代田区内神田1-18-11

休 正月(臨時休業あり) 席 28席

HP <https://kagawa-ippuku.com/>

香川 一福 恵比寿店

☎ 03-6416-0626

予算(1人当たり)

● ランチ 500~1,000円

宮 11:00~21:00 麺が無くなり次第、終了

住 東京都渋谷区恵比寿西1-2-7 幸ビル1F

休 無 ※年末年始、短縮営業あり

席 16席

カード OK 個室 有 宴会 可 禁煙

県産品 紹介⑤



金時人参

鮮やかな赤色が特徴で、肉質が柔らかく甘みの強い金時人参は、お節料理や和食に珍重されています。香川県で、全国の7割を生産しています。



アスパラガス

香川県オリジナルアスパラガス「さぬきのめざめ」は、根元まで柔らかいのが特徴。春先には50cmのロングサイズのものも出荷されます。



三豊ナス

香川の伝統野菜の一つ。大きさは普通サイズのナスの約3倍と大きく、皮が薄く実が柔らかいのが特徴で、焼きナスや煮物にするととろけるような食感が楽しめます。



オシャレで落ち着いた空間



肉温玉ぶっかけうどん

こがね製麺所 東京総本店 森下店

国産小麦100%の小麦粉から作る
自家製麺と香川産伊吹いりこを使用した
絶品の一杯をご提供。

本場讃岐うどんスタイルのセルフサービス店。
セルフならではのリーズナブルな価格で本場の味を
お楽しみいただけます。

お薦めメニュー

- 肉温玉ぶっかけうどん
- 肉うどん
- 釜揚げうどん
- かけうどん

予算(1人当たり)

- ランチ 470~1,210円
- ディナー 470~1,210円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6240-2617



☎ 11:00~22:00

住 東京都江東区新大橋3-3-5

休 年中無休(年末年始は除く)

席 45席

HP <http://www.koganeseimensyo.com/index.html>

こがね製麺所 恵比寿店

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6447-7351

予算(1人当たり)

- ランチ 490円~
- ディナー 490円~

☎ 11:00~15:30 夜17:30~23:30

住 東京都渋谷区恵比寿4-27-16 グラスコートエビス

休 日曜日 席 50席

HP <http://www.koganeseimensyo.com/>

県産品 紹介⑥



ブロッコリー

収穫後すぐ氷結めで出荷するので、
獲れたての鮮度と美味しさが生きて
います。



レタス

土づくりや細やかな栽培管理のもと生
産される香川のレタス。シャキシャキし
た食感とみずみずしさが自慢です。
香川のレタスは「らりるれレタス」のブ
ランド名で消費者からも高い評価を得
ています。



まんば・ひやっか

香川の伝統野菜の一つです。高
菜の一種で、独特のあくがうまみ
でもあります。油揚げと豆腐を入
れ調理した郷土料理「まんばのけ
んちゃん」は、冬の定番家庭料理
です。



注文は店舗奥の注文口から



おすすめの「ひやあつ」と紅しょうが天

讃岐うどん いわい

伝説の名店「宮武うどん」で修業した店主が振る舞う至高の一杯

讃岐うどんブームの火付け役 宮武一郎氏から継承した完全手打ちうどんをご賞味ください。中でも「ひやあつ」が当店の看板メニューです!!

おすすめメニュー

- ひやあつ
- 日替わりうどん
- ゆだめうどん
- ちくわ天

予算(1人当たり)

- ランチ
400~1,000円
- ディナー
400~1,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 090-8568-5499



【営】火~木 10:30~14:30

【金・土】10:30~14:30、17:30~21:00

【日】10:00~15:00

【住】東京都北区上十条3-28-7

【休】月曜日 【席】17席

【HP】無

板橋『いわい製麺』

☎ 090-8568-5499

【営】11:00~15:00

【住】東京都板橋区清水町5-11

【休】日曜日 【席】約15席

県産品 紹介⑦

香緑

「香緑」は、香川県のオリジナルキウイフルーツの代表で、甘みと酸味のバランスが良く、さわやかな風味とジューシーな味わいが楽しめます。

さぬきゴールド

「さぬきゴールド」は、大玉で、果肉は黄金色。ビタミンCの含有量は、一般的なキウイの3倍ほどです。酸味があまり感じられないタイプなので特に甘く感じられます。

さぬきエンジェルスイート

糖度が高く酸味が少ないので、口にした瞬間甘みが口の中に広がります。果肉は鮮やかな黄緑色ですが、種子の周りだけ「天使の輪」のように赤くなります。

さぬきキウイっこ

香川県の最も新しい品種が「さぬきキウイっこ」です。糖度が17~20度と非常に高く、また、一口サイズで表面に毛がないため、指で半分に分けて果肉を押し出すと、一口ゼリーのように簡単に食べることができます。



手打ちうどんと書かれた大きな茶色い看板と黄色い暖簾が目印です



看板商品の「牛かれーうどん」

こんぴら茶屋

リピーター続出のどろっとした「牛かれーうどん」が人気!

幼い頃よりごく当たり前にうどんに親しみ、「こんぴら茶屋」を1983年に開店しました。毎日丹精込めて手打ちするうどんと、どろっとコクのあるカレーとの相性は抜群です。

お薦めメニュー

- 牛かれーうどん
- 豚きつねつけめん
- カうどん

予算(1人当たり)

● 1,200円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3441-2491

カードOK 個室有 宴会可

営 [月～土曜] 11:00～23:00 [日・祝] 11:00～23:00

住 東京都品川区上大崎3-3-1 坂上ビル

休 無(年末年始を除く)

席 20席

HP <http://www.konpira-chaya.com/>

本格手打ちもり家 東京店

四国から東京、東京から世界へ。

代表の森田真司が2014年4月にNHKで放送された「プロフェッショナル仕事の流儀」に出演。本場で食べる味を東京で楽しめるお店にしています。



小島・瀬戸内の「食」のセレクトマーケット「ポンテせとうみ」2階にあります



オリブ豚のカレーうどん

お薦めメニュー

- もり家かき揚げ
- せとうみ天盛り
- 利き酒セット

予算(1人当たり)

- ランチ 600～1,200円
- ディナー 1,000～2,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5843-7767

カードOK 個室有 宴会可

営 [平日] 昼11:00～15:00 (L.O.14:30)

夜17:30～22:00 (L.O.21:30)

[土曜] 昼11:00～15:00 (L.O.14:30)

住 東京都港区浜松町2-6-5

浜松町エクセレントビル「ポンテせとうみ」2階

休 日曜・祝日 席 24席

HP <http://moriya-tokyo.jp/>



入って左側で店主が手打ちしており奥行のある店内



ぶっかけうどん、エビ天・キス天・かぼちゃ天

さぬきうどん 元咲

地元で話題の讃岐うどん居酒屋。

香川で修行した店主の手打ちうどん25種類、また、約30種類の揚げたて天ぷら、一品料理60種類。お酒も飲み、友人や家族、お一人様と幅広くご利用いただけます。

お薦めメニュー

- うどん
- 天ぷら
- 馬刺し
- 肉の内臓

予算(1人当たり)

- ランチ
600円～
- ディナー
1,550円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5693-1527

営 11:00～22:30 (L.O.22:00)

住 東京都江戸川区南小岩6-25-15

休 木曜

席 43席

HP 無

カード
OK

個室
有

宴会
可

禁煙

讃岐饅頭 元喜

天然素材100%で作ったうどんを 食べて喜んでいただき 元気になってほしい。

うどん粉は国産小麦100%、大切な塩は自然海塩、出汁は北海道産の真昆布、高知産のかつお節と雑節、煮干は瀬戸内産。すべて天然素材100%で作ったうどんを提供しています。



白っぽい木目を基調とした和モダンテイストの
広く明るい店内



元喜盛ぶっかけ
店名を冠にしたぶっかけうどん。オススメです。

お薦めメニュー

- えび餅ぶっかけ
- 牛スジカレーうどん
- かしわ天生醤油うどん
- 肉汁うどん

予算(1人当たり)

- ランチ
800～1,999円
- ディナー
800～2,999円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3466-0141

営 ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:10)

ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:30)

住 東京都渋谷区西原3-1-6

休 年中無休

席 38席

HP 無

カード
OK

個室
有

宴会
可

禁煙



長嶋茂雄氏直筆の「條辺」の字の暖簾が目印です



コシが強く、のどごしのよい本場讃岐の味です

讃岐うどん 條辺

**本場香川で修行した本格派
讃岐うどんを是非お楽しみください。**

巨人軍で6年間投手として在籍後、香川の有名店「中西うどん」で約2年間修業した、本場仕込みの讃岐うどんが自慢です。

おすすめメニュー

- 冷やかけうどん
- とう玉ぶっかけうどん(温・冷)
- ちくわ天
- レンコン天

予算(1人当たり)

- ランチ
700円〜

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 049-269-2453

カード
OK個室
有宴会
可

禁煙

営業 9:00~15:00

※麺が無くなり次第終了

住 埼玉県ふじみ野市上福岡1-7-9

休 火曜

席 22席

HP <http://www.johbe-udon.com/>

うどん ひろ輝

**「うどんは粋物」
粋のある伝統的な手打うどんを
上質な空間で**

魁/隆として約14年間、大相撲の世界に身を投じ、引退後は生まれ故郷であるうどんの本場香川県で約3年間修行しました。その修行期間中にできたご縁で横浜にお店を持つこととなりました。まだまだ経験足らずの若輩者ですが、一生懸命頑張って讃岐の名に恥じないうどんを 提供して参ります。末長く、ご支援ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。うどんは伝統的な讃岐の手打製法での店内製麺です。お出汁も店内で節から引いたものを使用しております。

おすすめメニュー

- かけうどん
- 海老天うどん
- しょうゆうどん
- 鶏天ぶっかけうどん

予算(1人当たり)

- ランチ
600~2,000円
- ディナー
600~2,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 050-1720-5089

カード
OK個室
有宴会
可

禁煙

営業 11:30~15:00、17:00~20:00

住 神奈川県横浜市中区元町2-88 元町シエテ B1F

休 月 席 25席 HP 無



みなとみらい線 元町・中華街駅から徒歩6分の元町シエテの地下1階にあります



しょうゆうどん

讃岐の伝統的なうどんで麺のコシを堪能していただけます。当店特製の出汁醤油をかけてお召し上がりください。



JR山手線「上野駅」入谷口より徒歩5分
シンプルで清潔感のある、おひとり様でも入りやすいお店です。



当店一押しの「肉ぶっかけ」

讃岐手打ちうどん青ノ山

ゆでたての「活きのいいうどん」が食べられる、完全手打ち本格さめきうどん専門店

本場香川で修業した職人による手作業によって、生地作りから熟成、手打ちの工程を経て創り出されるうどんは、まさに「生き物」、趣のある店内では是非ご賞味ください。

お薦めメニュー

- 肉ぶっかけ
- 肉うどん
- とり天ぶっかけおろし
- きつね

予算(1人当たり)

- ランチ
900円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5246-3580



営 11:00～14:30 タ 18:00～23:00 (L.O.22:00)

住 東京都台東区東上野4丁目8-1 ティックスタワー上野1階

休 土日祝 席 29席

HP <https://foodswave.co.jp/aonoyama/>

さめき麺業 東京駅店

寝ても覚めても、うどん。 麺業三代、九十余年の味。

初代・香川菊次が前身の「香川屋」を創業した1926年から、麺業三代、九十余年の歴史に恥じぬよう、東京でも「寝ても覚めてもうどん」の心で、美味しいさめきうどんを提供します。

お薦めメニュー

- 地えびかき揚げうどん
- 鶏天うどん(オリープ地鶏使用)
- 天ざるうどん
- 野菜天うどん

予算(1人当たり)

- 800～1,200円



シンプルで清潔感のある、おひとり様でも入りやすいお店です



瀬戸内で水揚げされた地海老を使用した「地えびかき揚げぶっかけ」

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3201-7760



営 10:00～22:30 (L.O.22:00)

住 東京都千代田区丸の内1丁目9-1

東京駅一番街B1 にっぽん、グルメ街道内

休 無 席 59席

HP <https://www.sanukiudon.co.jp/>



浜松町駅、大門駅、芝公園駅の各駅から徒歩約3分「うどん」の暖簾が目印です



一番オススメの「スペシャル」(豚肉・鶏天)

甚三 大門店

自家製の讃岐うどんと国産の高品質な豚肉を使用する「うどん食堂」

本場・香川の讃岐うどんを東京の地で再現するべく、可能な限り、香川県産の食材や調味料を使用しています。こだわりの一杯をお楽しみください。

お薦めメニュー

- スペシャル
- 肉かけ
- 肉たまぶっかけRED
- カレーうどん

予算(1人当たり)

- ランチ
400～1,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5405-1266

カード
OK

個室
有

宴会
可

禁煙

営 11:00～15:00(玉切れ次第終了)

住 東京都港区芝大門2-6-10 コンフォート芝大門 1F

休 無(年末年始を除く)

席 24席

HP <https://udon-jinza.com/>

新橋 甚三

☎ 03-6205-4955

営 [平日] 11:00～15:00(玉切れ次第終了)

住 東京都港区西新橋1-19-3 第2双葉ビル1階

休 土曜・日曜・祝日

席 39席

甚三 新橋2号店

☎ 03-5843-7887

営 [平日] 11:00～15:00(玉切れ次第終了)

住 東京都港区新橋5-12-2

休 土曜・日曜・祝日

席 24席

甚三 神田店

☎ 03-6811-0403

営 [平日] 11:00～15:00(玉切れ次第終了)

住 東京都千代田区神田錦町3-2 三基ビル 1F

休 土曜・日曜・祝日

席 24席

甚三 高田馬場店

☎ 03-5989-1229

営 [平日・土曜] 11:00～15:00(玉切れ次第終了)

住 新宿区高田馬場4-2-31

休 日曜・祝日

席 20席



東京ドーム近くです



人気の肉うどん

水道橋麺通団

安くて美味しいセルフサービス式の讃岐うどん店です。

本場讃岐から東京に移住したうどん職人が美味しいうどんを作っています。

月曜日は「アゲアゲデー」で、揚げ物全品半額。

更に金曜日は「生卵1個無料」のサービスがあります。

お勧めメニュー

- 肉うどん
- ぶっかけうどん
- しょうゆうどん
- かまたまうどん

予算(1人当たり)

● 600円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

営 10:00～15:00 (L.O.14:15)

住 東京都文京区本郷1-13-2

休 不定休

席 35席

HP http://www.mentsu-dan.com/shop/shop_nakama.html



手打うどん すみた

讃岐うどんはもちろん、おでんも大人気な店 店主が厳選したこだわり地酒もあります。

JR 赤羽駅より徒歩10分、入り口の讃岐提灯が目印の讃岐うどん店です。讃岐うどんをお食事、呑みのシメとして楽しむことができます。ぜひお立ち寄りください!



住宅街の中に佇む店舗



かしわかけうどん

お勧めメニュー

- かしわおろしぶっかけ
- 親子ぶっかけ
- 讃岐のおでん
- 揚げたての季節の天ぷら

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000～1,500円
- ディナー
2,000～3,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3903-0099

営 昼 11:00～14:00 (L.O.13:30)

夜 18:00～21:00 (L.O.20:30)

住 東京都北区志茂2-52-8

休 日・月 **席** 15席

HP <https://www.facebook.com/udonsumita/>





香川の田舎の納屋のような雰囲気を醸し出しています



かねふくの明太子と最高級のカルピスパターを使用したこだわりの「めんたまうどん」

東京麺通団

讃岐うどんはもちろん、香川名物の骨付鳥をぜひご堪能ください。

川鶴、凱陣など讃岐の地酒も充実。
東京で香川感を満喫できるお店です。

お勧めメニュー

- かけうどん
- 釜玉うどん
- 骨付き鳥
- てんぷら各種

予算(1人当たり)

- ランチ 700円～
- ディナー 1,100円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5389-1077



☎ 11:00～22:30 (麺が無くなり次第終了)

住 東京都新宿区西新宿7-9-15 ダイカンプラザビジネス清田ビル

休 元旦のみ

席 50席

HP <https://tokyo-mentsudan.com/>

DO-ZO 赤坂Bizタワー店

広々と明るい空間に、ゆったりとしたお席で落ち着いて御食事頂けます。

香川の本場讃岐うどん、出汁にこだわり、定番の釜玉うどんから、オリジナルうどん、季節限定メニューを幅広く提供しております。和食店として讃岐うどんの他に、本格和食定食、丼物等、多種ニーズにお応えできるように御用意致します。個室も大型個室を完備、大人数のお集まりにも御利用頂いております。

お勧めメニュー

- 釜玉うどん
- 自然薯とろ玉うどん
- 鶏天おろしうどん
- 大名うどん御膳 ※要予約

予算(1人当たり)

- ランチ 600～2,500円
- ディナー 600～4,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5545-6873



☎ [月～金] ランチ 11:00～15:00 ディナー 16:00～22:30
[土日祝] 11:00～22:00

施設の都合等により、変更になる可能性がございます。

住 東京都港区赤坂5-3-1 赤坂BizタワーB1F

休 施設ルール準ずる 席 180席

HP <https://xn-do-8w4g708z.com/>

※宴会:最大100名
※店舗前に喫煙
ルームあり



赤坂駅直結1分、赤坂BizタワーB1です。

赤坂でこだわりの和食・讃岐うどんを
楽しむことができます。



JR 武蔵小杉駅北改札(南武線口)出て目の前のお店です



本場さぬきうどん+瀬戸内・四国天ぷら
季節の天ぷら(美・ナス) ※季節限定

本場さぬきうどん めりけんや 武蔵小杉店

本場香川のうどんを店舗で茹で上げた、
本場さぬきうどん専門店。

香川直送の本場さぬきうどんを使用した定番うどんに季節の
フェアメニュー、四国食材の揚げたて天ぷら等、「瀬戸内四国」
にこだわったお店作りをしています。

お薦めメニュー

- かけうどん
- 肉うどん
- 牛肉温玉がっかけうどん

予算(1人当たり)

- ランチ
500~1,000円
- ディナー
500~1,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 044-722-6026

☎ [平日] 7:00~22:00

[土日祝] 7:00~21:00

住 神奈川県川崎市中原区小杉町3-492

JR 武蔵小杉駅改札外

(北改札(南武線口)を出て正面)

休 無 席 29席



※交通系IC、クレジット(一部)、QR決済(一部)

各店共通
店舗情報



本場さぬきうどん 親父の製麺所 上野店

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3845-5030

改札内にあり、乗り換えなどの合間に
本場のうどんが楽しめます。

☎ [平日] 7:00~22:30

[土曜] 7:00~22:00

[日祝] 7:00~21:00

住 東京都台東区上野7-1-1 JR 上野駅改札内(中央改札口左中2階)

休 無

席 27席(テーブル19席、カウンター8席、一部立席あり)

※交通系IC、クレジット(一部)、QR決済(一部)



本場さぬきうどん 親父の製麺所 浜松町店

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3459-4022

改札外にあり、駅の利用時でなくとも
本場のうどんが楽しめます。

☎ [平日] 7:00~21:00

[土曜] 7:00~15:00

住 東京都港区海岸1-3-1 JR 浜松町駅南口改札外

休 日・祝

席 24席(一部立席あり)

※交通系IC、クレジット(一部)、QR決済(一部)



本場さぬきうどん めりけんや 池袋店

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5955-2825

IKE 麺 KITCHEN
フードコート内

☎ 7:00~22:00(L.O.21:45)

住 東京都豊島区南池袋1-28-2 いけふくろう前

IKE 麺 KITCHEN

休 無

席 119席(フードコート全体)

※交通系IC、クレジット(一部)、QR決済(一部)





ゆったりとお過ごしいただけるよう店内は木調で落ち着いた雰囲気です



特製のタルタルソースが、鶏の旨味を引き出します
つゆとの相性も良く、山下本気うどんおすすめの一品です

山下本気うどん 渋谷並木橋

本気の讃岐うどんを渋谷で。

こだわり抜いた本気の讃岐うどんが渋谷並木橋で楽しめます。
うどんには厳選した小麦を使用し、一晚熟成後に打ちたて、茹でたてにこだわって提供しています。

出汁は昆布と鰹といりこをベースにとり、特製の醤油で仕上げました。
夜はゆっくりとお酒といっしょにどうぞ!

おすすめメニュー

- 鶏天タルタルぶっかけうどん
- 白い明太チーズクリームうどん
- 釜明太醤油バターうどん
- 本気の出汁巻き玉子

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000~2,000円
- ディナー
1,000~2,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3407-5771



☎ 11:00~23:00 (L.O.22:30)

住 東京都渋谷区渋谷3-15-8 並木橋ビル

休 無 席 32席(カウンター20席・テーブル12席)

HP <https://yamashita-honki-udon.com/>

山下本気うどん デックス東京ビーチ

住 東京都港区台場1-6-1 デックス東京ビーチ シーサイドモール3F

☎ 03-3520-2211 ☎ 11:00~23:00 (L.O.22:00)

山下本気うどん 新宿歌舞伎町

住 東京都新宿区歌舞伎町1-21-12 カドービル2F~4F

☎ 03-5291-3002 ☎ 24時間

山下本気うどん 渋谷センター街

住 東京都渋谷区宇田川町21-7 ガーデンビル2F

☎ 03-3780-7711 ☎ 24時間

山下本気うどん 池袋北口

住 東京都豊島区西池袋1-28-6 大和産業ビル1F

☎ 03-3590-3200 ☎ 24時間

山下本気うどん 横浜ワールドポーターズ

住 神奈川県横浜市中区新港2-2-1 横浜ワールドポーターズ1F

☎ 045-212-3010 ☎ 10:30~21:00 (L.O.20:45)

山下本気うどん 川崎銀柳街

住 神奈川県川崎市川崎区砂子2-1-1 1F

☎ 044-233-6588 ☎ 24時間

山下本気うどん 大宮東口

住 埼玉県さいたま市大宮区大門町1-93 大宮大門ビル1階

☎ 048-640-4333 ☎ 日~木・祝:10:00~23:00 (L.O.22:30) 金・土:10:00~翌10:00

山下本気うどん 佐野プレミアム・アウトレット

住 栃木県佐野市越名町2058 佐野プレミアム・アウトレット1F

☎ 0283-22-3577 ☎ 10:00~20:00 (L.O.19:45)

山下本気うどん 新宿三丁目

住 東京都新宿区新宿3-32-2 MOTOビル1F・2F ☎ 03-5369-2352

☎ 日~木・祝:10:00~23:00 (L.O.22:30) 金・土:10:00~翌10:00

山下本気うどん 神楽坂

住 東京都新宿区神楽坂2-6 PORTA 神楽坂1F

☎ 03-5206-3378 ☎ 11:00~23:00 (L.O.22:30)

山下本気うどん 渋谷道玄坂

住 東京都渋谷区道玄坂2-8-7

☎ 03-5458-7540 ☎ 24時間

山下本気うどん 町田駅前

住 東京都町田市原町田6-14-13 1F ☎ 042-725-6886

☎ 日~木・祝:10:00~翌6:00 (L.O.5:30) 金・土:10:00~翌10:00

山下本気うどん 横浜ポルタ

住 神奈川県横浜市区西高島2-16 横浜ポルタB1F

☎ 045-461-6330 ☎ 9:00~23:00 (L.O.22:30)

山下本気うどん 浦和パルコ

住 埼玉県さいたま市浦和区東高砂町11-1 浦和パルコ5F

☎ 048-881-3308 ☎ 11:00~22:30 (L.O.22:00)

山下本気うどん イオンレイクタウンmori

住 埼玉県越谷市レイクタウン3-1-1 1F ☎ 048-986-7222

☎ 月~金:11:00~22:00 (L.O.21:30) 土・日・祝:10:30~22:00 (L.O.21:30)

山下本気うどん あみプレミアム・アウトレット

住 茨城県稲敷郡阿見町よしわら4-1-1 あみプレミアム・アウトレット1F

☎ 029-889-8669 ☎ 10:00~20:00 (L.O.19:45)



向ヶ丘遊園北口から徒歩2分。
多摩区役所近くです。



揚げたてザクザクの巨大かしわ天と
つるもちうどんが相性抜群!

讃岐うどん 宗

神奈川県うどん部門【Google 口コミNo.1】
【挽きたて】【茹でたて】【揚げたて】
をお約束!

香川直送。挽いてから1週間以内に送ってもらう鮮度抜群の小麦を使用し、毎朝打ちたての麺のみをご提供。天ぷらは注文ごとに揚げるのでアツアツ、サクサク。こだわり抜いたお出汁に浸してお召し上がり下さい。幸せになります。

おすすめメニュー

- かしわ天ぶっかけ【850円】
- 半熟たまご天丼【350円】
- ちくわ天味玉天ぶっかけ【750円】
- ぶっかけ半熟たまご天丼セット【900円】

予算(1人当たり)

- ランチ
750~1,000円
- ディナー
750~1,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 044-299-7748



営 11:30~15:00 / 17:00~20:00

住 神奈川県川崎市多摩区登戸1883-4グランメール遊園一階

休 火曜日 席 10席

HP

うどんとお酒 土麦

本格うどんと居酒屋の二刀流!

独自配合のこだわりうどんと季節の一品料理、
地酒が味わえるお店です。



本川越から徒歩7分
蓮馨寺の門前にあります



レモンをどんぶり全面に敷き詰めた
人気No.1のうどん

おすすめメニュー

- 鶏天ぶっかけうどん
- 肉玉、ラー油つけ汁うどん
- 肉うどん
- 岩のりちくわ天うどん

予算(1人当たり)

- ランチ
900~1,500円
- ディナー
4,000~6,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 049-214-3394



営 11:00~15:00

住 埼玉県川越市蓮雀町9-1

休 火曜日

席 40席

HP



神保町A5出口から徒歩2分



時間をかけて火入れたオリーブ牛をご堪能ください

oliver(オリバー)

香川県小豆島産オリーブ牛とナチュラルワイン、瀬戸内野菜を使ったビストロ。

お店のメインでもあるオリーブ牛をはじめ、お野菜やお魚はシェフの地元でもある香川県産の食材や瀬戸内のものにこだわっています。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 香川県小豆島産オリーブ牛A5のグリル
- 香川県小豆島産オリーブ牛と男爵芋のグラタン
- パンチェッタと香川県産フルーツ玉葱のタルト
- 香川県まんのう町野菜と鮮魚のサラダ
- 自家製小豆島レモンのリモンチェッロ(酒)
- ランチ 1,000~1,300円
- ディナー 6,000~7,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5577-6531



※店頭では可

【営】【平日】ランチ 11:30~14:00(L.O.13:45)

ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)

【土曜日】15:00~22:00(L.O.21:00)

【住】東京都千代田区神田神保町1-32-13 ミマツビル1F

【休】日曜・祝日

【席】カウンター6席、テーブル12席 HP 無

燻製ビストロ みつ志

燻製と野菜で創る料理とワイン。
ゆったりとした時間を提供します。

高松市出身の店主が、オリーブ牛、オリーブ豚、讃岐コーチンを使用した燻製の料理を提供します。
ワインとの相性抜群の讃岐産ブランド肉を、是非堪能してください。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- オリーブ牛の燻製ロースト
- オリーブ豚の自家製ベーコン
- 燻製した讃岐コーチンと野菜のグリル
- 燻製たまごサンド
- ディナー 6,500~7,000円

※讃岐産ブランド肉の仕入れ状況は時期によって異なります

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5941-3532



【営】18:00頃~23:30頃

【住】東京都杉並区松庵3-38-20 KURA 松庵101

【休】不定休

【席】8席

HP Instagram X Facebook



カウンター8席のみ
お一人でも気軽にどうぞ!



1ヶ月程熟成させたオリーブ豚の燻製を季節の野菜と
蒸し煮したもの



高松市で両親が営む鰯屋と同じ屋号



落ち着いた雰囲気のカウンター席

鰯処やまと

本場築地で高松市出身の店主が握る江戸前鰯

1992年生まれ、高松市出身の店主が、新鮮な魚介を毎朝仕入れ、こだわって作る鰯とつまみをお任せでお楽しみください。完全予約制で、毎月1日に翌月分の予約受付開始です。

お薦めメニュー

- お任せコース
(旬の魚を使ったお寿司12〜13貫、
おつまみ7〜8品)

予算(1人当たり)

- ランチ
25,000〜33,000円
- ディナー
25,000〜33,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3543-6311



【営】 昼 12:00〜、夜 17:00〜／19:40〜の2部制

【住】 東京都中央区築地3丁目7-2 第5銀座ウェスト築地ビル1階

【休】 不定休

【席】 8席(カウンターのみ)

【HP】 無

高太郎

10歳に絞った日本酒と季節の魚とお野菜を使った大人の居酒屋

丸亀市飯山町出身。毎週各地から仕入れた季節の魚介類や野菜を使った一品料理とそれに合わせて選んだ日本酒が自慢です。讃岐メンチカツや毎日打っている手打ちうどんも名物。大人が寛げる居酒屋です。



大人の居酒屋(渋谷駅から徒歩5分)



名物 燻玉ポテトサラダ

お薦めメニュー

- 燻玉ポテトサラダ
- 讃岐メンチカツ
- ジャンボ讃岐焼売
- 手打ち讃岐うどん

予算(1人当たり)

- ディナー
10,000〜15,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5428-5705



【営】 [平日] 17:00〜23:00 (L.O.22:00)

[土日] 14:00〜22:00 (L.O.21:00)

2階ワインバー マンデガン[平日] 16:00〜23:00 (L.O.22:00)

[土日] 16:00〜22:00 (L.O.21:00)

【住】 東京都渋谷区桜丘町28-2 三笠ビル 1F

【休】 月曜 第一・第三火曜 【席】 22席 【HP】 無



心地よく温かみのある店内。
テラスのご利用も人気。



ごま・ごま油を使用したランチメニュー。

goma to (ごまと)

NEW STANDARDがコンセプトの ごま専門café & izakaya。

創業165年以上のごま総合メーカー「かどや製油」が手掛ける、
ごまを使ったメニューを楽しむことができるcafé & izakaya。
ごまの新しい美味しさ・魅力をご提案します。

お勧めメニュー

予算(1人当たり)

- goma to プレート COURSE (ランチのみ)
- goma to のアジフライ (ランチのみ)
- 低温調理のヒレカツ (ディナーのみ)
- goma to アフタヌーンティー
- ランチ 1,500~2,500円
- ディナー 3,000~5,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6459-5959



営 11:00~21:00 (L.O. 20:00)

住 東京都目黒区緑が丘2-24-8 アーブル自由が丘

休 不定休

席 店内30席、テラス8席

HP <https://www.kadoya.com/gomato/>

ボン・ムッシュ

六本木の裏通りにひっそり続く フレンチレストラン。

高松市出身のオーナーが手掛けるフレンチレストランです。
六本木とは思えない隠れ家的な立地。
こじんまりとしたアットホームなお店です。



六本木西公園に面したアットホームなお店



脂身が美味しい白金豚のソテービネガーソース

お勧めメニュー

予算(1人当たり)

- 白金豚のソテービネガーソース
- アンティープのクリームグラタン
- 季節野菜のアンチョビソース
- ディナー 8,000円前後

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3475-6612



営 18:00~23:00

住 東京都港区六本木7-12-15

休 日曜日

席 16席 (カウンター6席、テーブル4席、テラス6席)

HP 無



100年前のヨーロッパの映画のワンシーンを想わせる店内



こだわりの装飾

ラ・メゾン・ドゥ・ディセツウ・ドウブレ

香川県産の新鮮な生キャビアを扱う 唯一の直営キャビアレストラン。

瀬戸内キャビアを生産・販売するオーナーの想いが込められた店。1800年代のアンティークの調度品、リッチで重厚に設えられた空間で、最高級国産キャビアと旬の厳選食材を使ったフランス料理と、希少なシャンパンやワインをお楽しみいただけます。

おすすめメニュー

- 瀬戸内キャビアのスペシャリテ
- オマールブルーのポワレ

予算(1人当たり)

- ディナー
16,000～25,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6264-7234

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

☎ ランチ 12:00～15:30 (L.O.13:30)

ディナー 18:00～23:00 (L.O.22:00)

住 東京都中央区銀座8-15-5 クリスタルスクエア GINZA2

休 日曜・祝日 席 18席

HP <http://caviar-ginza.com/>

レストラン パトゥ

落ち着いた空間でいただく こだわりの食材を使った フレンチレストラン。

神戸で人気のお店が麻布台に移転。オーナーは高松市出身で、料理はこだわりの食材を活かしたもののばかり。フランスの小さなレストランのような雰囲気楽しんでください。



シェフの家に招かれているような居心地のお店です



太刀魚とじゃがいも、フォアグラの重ね焼き

おすすめメニュー

- ランチ 10,000円 おまかせランチ 7,000円 //
- ディナー 25,000円 おまかせディナー 20,000円 //
- 15,000円 //

予算(1人当たり)

- ランチ 10,000～13,000円
- ディナー 20,000～30,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6807-4820

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

☎ 昼 12:00～15:00 (土日祝のみ)

夜 18:30～22:00

住 東京都港区麻布台3-4-14

休 水曜日 席 8席 HP <http://patous.jp>



赤を基調とした店内はスペインアートと活気のある雰囲気
で包まれておりシーンを問わずご利用いただけます。



本格派なスペイン料理とワインをお楽しみいただきながら
優雅なお時間をお過ごしくださいませ。

瀬戸内魚介× スペインビストロ Las Bocas(ラス ボカス)

瀬戸内海から直送の 朝採れ魚介が美味しい 渋谷3丁目のスペインバル

渋谷駅東口より徒歩8分!

そこには渋谷とは思えない本場スペインに訪れたような
洗練された空間。

お薦めメニュー

- 瀬戸内産魚介のパエリア
- 瀬戸内直送! 本日のカルパッチョ
- 瀬戸内鮮魚のサルスエラ
- 薩摩和牛4%の奇跡の炭火焼

予算(1人当たり)

- ランチ
1,200~4,000円
- ディナー
2,000~8,500円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3406-0609

カード
OK個室
有宴会
可

禁煙

営 11:30~15:00、18:00~23:30

※半個室のみ
※ランチ・ディナー時分煙

住 東京都渋谷区渋谷3丁目2-3 帝都青山ビルB1F

休 日曜

席 70席

HP https://las-bocas.com/?_src=gbp

ロジエ

お家にいるような 心地よいレストランで、 リラックスした一時を。

ゆっくりと寛ぎながら、美味しい料理とお酒が楽しめる
アットホームな雰囲気が自慢です。
わんちゃんお連れの方でもご利用可能です!



恵比寿駅から徒歩5分の路面に佇む1軒屋レストラン



柔らかく噛んだ瞬間に旨味が広がる自慢の1皿。

お薦めメニュー

- オリーブ牛ステーキ
- オリーブ牛カツレツ

予算(1人当たり)

- ランチ
1,500~3,500円
- ディナー
4,000~8,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5708-5221

カード
OK個室
有宴会
可

禁煙

営 11:30~15:00 17:30~23:00

※ランチ・ディナー時分煙

住 東京都渋谷区恵比寿南2-4-19

休 日曜日

席 店内24席 テラス2席

HP

そうめん そそそ 研究室



研究室に見立てた店内は白&グレーを基調としたおしゃれな空間



そうめんの種類・量・味・具材などを選んで自分好みのそうめんの食べ方を研究

そうめん研究室で 自分好みのそうめんを研究しよう!

日本三大そうめんのひとつ小豆島手延素麺の「島の光」を使用し、ご自身のお好きな麺[ベーシックな赤帯、北海道産小麦を使った黒帯、讃岐の夢という小麦を使用した金帯]や量・味・具材などを選んで自分好みのそうめんの食べ方を研究していただけるそうめん専門店です。

スタッフ・お客様はそうめんの新しい食べ方を研究する研究員の一人というコンセプト。

後継者不足により、機械麺化していくそうめんの消えゆく手延べそうめんという文化を未来へ紡いでいくためにそうめんの新しい食べ方を一緒に研究しませんか?!

おすすめメニュー <スタッフ研究レポートより>

予算(1人当たり)

- 明太クリームそうめん
- エビとトマトと大葉ジェノベーゼそうめん
- 鶏とワンタンのフォー風そうめん
- 麻辣ごま豆乳坦々そうめん

- ランチ
1,200~2,000円
- ディナー
1,200~3,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6450-6795



営 11:00~22:00 休 施設の休館日に準ずる

住 東京都渋谷区渋谷2丁目21-1 渋谷ヒカリエ6F

席 30席 HP <https://so-mensososo.com/shibuya>

フレンチレストラン ポム・ダダン

東京駅丸の内北口からすぐ。 素材の良さが生かされたフレンチ

当ホテルでは現在、レストランでの県産食材使用、メニューの提供や、物産展の開催場所提供を通じ、香川県産品の普及に努めております。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 香川県産オリーブ夢豚ハムと
シャリキュトリー盛り合わせ
- ランチコース
- ディナーコース
- 丸ノ内ホテル 伝統のアップルパイ

- ランチ
4,000~6,000円
- ディナー
5,000~15,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3217-1117



営 6:30~22:00

住 東京都千代田区丸の内1-6-3 丸ノ内ホテル8F

休 無

席 ホール64席、個室8席、テラス43席

HP <https://www.marunouchi-hotel.co.jp/restaurant/pomme/>



大きな窓と開放感ある吹き抜けが印象的な店内



天気の良い日に楽しめる、
見晴らしの良い屋外テラス席



入り口は中が見やすく入り易くなっています



『さぬきの夢2009』を用いたの男のニラ餃子！

男の料理と旨い酒 TANIYA

男料理研究家 谷和憲が演出する 食のひととき。

高松市牟礼町出身の1973年生まれで、カマタマーレ、ファイアローズを応援しています。化学調味料を使わない！をコンセプトにしたら殆ど手作りになりました。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- お任せ4品1,800円(税込み2,100~2,500円相当)がお得です。※要予約
基本的には魚料理2品、肉料理2品ですが、その日の仕入れ状況により異なります。

- ディナー 3,900~4,900円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6404-6619

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

営 17:30~23:30 (L.O.23:00)

住 東京都大田区大森北1-12-10

休 日曜、祝日

席 26席

HP 無

酒処 はづき

昭和ムードがただよ店、 味も庶民的なおばちゃん料理。

小豆島育ちのおばちゃんが一人でがんばっているお店です。小豆島から届いた食材を使った料理など、こだわりの一品を提供しています。

お昼の定食は、味噌汁、小鉢も付いて食べ応え十分です。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- 煮魚
- 野菜の煮物
- 焼魚
- お刺身

- ランチ 1,200円
- ディナー 7,000円(飲物、料理)、予約制

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3501-8088

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

営 昼11:30~13:30

夜17:00~22:00 (L.O.21:30)

住 東京都港区西新橋1-20-11 安藤ビル2階

休 土曜・日曜

席 15席(カウンター5席、テーブル10席)

HP 無



店内には小豆島が感じられる写真や絵が飾られています



小豆島から届いたカレイの煮付け



新宿駅西口より徒歩3分。
小滝橋通りのビル地下1階にあるお店です



香川・丸亀名物の骨付鳥「おや」「ひな」です。

釜焼鳥本舗おやひなや 新宿大ガード店

あふれでる肉汁!骨付鳥の専門店!
秘伝のスパイスに一晩漬けた「おや」「ひな」を高温で一気に焼き上げました。
ぜひ豪快にかぶりついてください!

小豆島生まれ・香川出身者が名物の骨付鳥をメインに四国の料理をおつまみにして、楽しくお酒が飲める居酒屋を都内ではじめて15年経ちました。現在、都内には6店舗あり、全店駅チカです。おつまみメニューは各店店長のおすすめがありますのでぜひお気軽に立ち寄りのお店を見つけてください!

お薦めメニュー

- 小豆島そうめん
- 土佐のカツオたたき
- 伊予のじゃこ天
- 讃岐のしょうゆ豆

予算(1人当たり)

- ディナー
3,500~4,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6908-8012

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

営 [平日] 17:30~23:30 [土日祝] 15:00~23:30

住 東京都新宿区西新宿7-10-19-B1 **休** 年末年始

席 65席 **HP** <https://oyahinaya-ooguard.com>

釜焼鳥本舗おやひなや 東京西新宿店

☎ 03-3342-2401

住 東京都西新宿1-19-13-5F

釜焼鳥本舗おやひなや 渋谷ハチ公口店

☎ 03-6455-1050

住 東京都渋谷区道玄坂2-6-6

釜焼鳥本舗おやひなや 東京有楽町店

☎ 03-6268-8456

住 東京都千代田区有楽町1-2-9 5F

釜焼鳥本舗おやひなや 東京立川店

☎ 042-595-9317

住 東京都立川市柴崎町3-1-9 2F

釜焼鳥本舗おやひなや 東京西葛西店

☎ 03-6808-4442

住 東京都江戸川区西葛西3-17-12 2F



横丁をイメージ。
少人数からグループ利用まで対応可能です



飲み放題付料理コースのイメージ
※内容は時期により異なります

四国味遍路88屋丸の内店

味覚の巡礼、四国の旅。
88屋丸の内店で贅沢な食の巡礼を
お楽しみください。

世界有数のビジネス街、丸の内。
四国味遍路の美食をカジュアルに楽しめます。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●豪快! 88屋盛り(鰻焼き&刺身盛合せ) ●オリーブ牛コロッケ ●醤油豆 ●小豆島オリーブハーブ塩のポテトフライ ●小豆島オリーブサイダー、サワー ●香川県直送・日本酒	●ランチ 1,200～2,000円 ●ディナー 5,000～10,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6273-4560

☎ 平日 11:00～14:30 (L.O.14:00)
17:00～23:00 (L.O.22:00)

土曜日 ディナーは17:00～22:00 (L.O.21:00)

住 東京都千代田区丸の内1-4-1丸の内永楽ビルB1

休 日・祝・年末年始 席 60席 HP <http://www.88ya.net/>

カード OK 個室 有 宴会 可 禁煙

※店外と同フロアに喫煙ルームあり。

SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI (瀬戸内ひだまり) 鷺沼店

瀬戸内の旬の果物をそのまま楽しめる
「天然果実蜜」のかき氷です。

旬の瀬戸内の恵みが味わえる贅沢なかき氷です。
果物は「さめき姫いちご」、「和三盆レモン」、「温州みかん」
など、季節ごとによります。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●さめき姫いちご(おいりトッピング) ●温州みかん ●和三盆レモン ●グリーンキウイ ●カキパッション ●ずもも	●かき氷 1,200円～

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 無

☎ 11:00～18:00

住 神奈川県川崎市宮前区鷺沼2丁目13-17
RENEWA-SAGINUMA102号室

休 月曜日(季節によって異なります。Instagramでご確認ください。)

席 11席(テラス席15席) HP <http://kaki-gori.com/>

カード OK 個室 有 宴会 可 禁煙



瀬戸内をイメージした円形のブルーのカウンターが印象的です



生産者の顔がみえる「さめき姫いちご」を贅沢に使った
母のかき氷など(かき氷は高松店で撮影したものです。)



少し階段を上ります
謎解き気分でお越しください



砂糖は和三盆100%、丁寧に焼き上げました

玉子焼き 赤鬼 とうきょう

2013年4月12日開店。
高松がルーツの玉子焼き専門店です。

きょうも新宿百人町の小さなキッチンから、すべての材料を明らかに、シンプルでちょっとぜいたくな玉子焼きをお届けしています。ほとんどのメニューはお持ち帰りいただけます。

お薦めメニュー

- 赤鬼和三盆玉子焼き
- 青鬼玉子焼き
- だし親子丼
- のりたま弁当

予算(1人当たり)

- 800~1,600円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 080-8813-0502



営 11:30~14:00

住 東京都新宿区百人町1-24-8

休 日曜・月曜、年始、および臨時休業あり

席 4席(カウンターののみ)

HP <http://blog.livedoor.jp/akaonitokyo/>

でですけWAjia

【居酒屋×和とエスニック料理】
【和食】にアジアのエッセンスを加え、
カジュアルに楽しむ。

香川県出身のオーナーの下、こだわりの香辛料、香草、ハーブと旬の食材を使った本気の料理をご堪能下さい。

お薦めメニュー

- 鶏ガラ炊き餃子鍋
- 自家製よだれ鶏
- 揚げ豆腐のレモングラス
- もち豚肩ロース黒酢ソース

予算(1人当たり)

- ディナー
4,000~5,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3444-5511



営 [全日] 16:00~23:00 [金曜] 16:00~23:30

住 東京都渋谷区恵比寿1-8-14 大黒ビル2階

休 無(年末年始除く)

席 200席

HP <http://www.dedesuke.com/ebisu/>



和の灯りが落ち着く個室で自然と会話も弾みます



ラム串~四川スパイス~



ゆったりとしたカウンター席でのお食事をお楽しみ下さい



備長炭でじっくり焼きあげた銘柄鶏でございます

晩鶏(バンチョウ)

備長炭で焼きあげた焼鳥や旬のお野菜をお楽しみ下さい。

焼鳥専門店ですが、メに好評をいただいております。
煮そうめんは、小豆島直送のそうめんを使用しております。

お薦めメニュー

- 鶏皮ボン酢
- 煮そうめん
- レバーペースト
- 鶏そぼろ御飯

予算(1人当たり)

- ディナー
7,000~8,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6804-1759



営 17:00~23:00 (L.O.22:00)

住 東京都港区西麻布1-14-2 疋田ビル1F

休 日曜日

席 30席

HP <https://ban-chou.com>

骨付鳥 一之亀

香川名物「骨付鳥」の焼き上がりを熱々のうちにどうぞ!

本場香川の骨付鳥が都内でお召し上がり頂けます。
冷蔵クール便での通販サイトも2020年開店致しました。

通販サイトURL <https://onlineshop.ichinokame.com/>



骨付鳥一之亀筆文字屋号の白い大きな提灯が目印です



スパイシーな味付けの骨付鳥。親鳥とひなどりがあります

お薦めメニュー

- 骨付鳥(親・ひな)
- とりめし(スープ・香の物付)
- とり南蛮
- 鳥皮ボン酢

予算(1人当たり)

- ディナー
2,000~3,500円
(ドリンク込)

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5830-3915



営 [平日・祝日] 17:00~21:00

[土・日曜日] 11:30~13:30、17:00~21:00

住 東京都台東区浅草2-13-1

休 火曜(祝日の場合営業)、第2・3木曜

席 16席(テーブル8席、カウンター8席)

HP <https://www.ichinokame.com>

*最終入店時刻
昼 12:30
夜 20:00
L.O. 閉店60分前

らーめん紬麦

**希少!さぬきの夢を使用した麺が自慢!
つるつる、モチモチ食感!**

さぬきの夢を使用し厳選素材を適切に調理した麺類と秩父名物のわらじかつ丼が人気。つむぎ味は炒めネギがたっぷり。お蕎麦を思わせるスープにラー油を加えコクが自慢!

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● ラーメン ● つむぎつけ麺 ● わらじかつ丼	● ランチ 1,000~1,500円 ● ディナー 1,000~1,500円

店内



丸鶏、豚骨、魚介ダシをバランスよく合わせたスープ

ゆかり	食材	酒	郷土	情報
☎ 無	カード OK	個室 有	宴会 可	喫煙 可
営 [月~木曜日] 11:30~14:30、18:00~20:00 [金・土曜日] 11:30~14:30 ラストオーダー閉店時間の20分前 住 東京都千代田区神田平河町1 第三東ビル B1F 休 日曜日、祝日 第2・第4土曜日 席 10席 HP https://				

茶寮三日月

**綺麗な店内で1日1種類の
店主のこだわりラーメンを。**

夜は店主が作る創作料理が自慢!
ディナータイムもお食事のみのお客様も歓迎
ランチタイムはラーメンの他に、
こだわりのサイドメニューもお楽しみください。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● 季節に応じた限定メニューを日替わりで提供しています	● ランチ 900~1,200円 ● ディナー 3,000~4,000円

広く清潔な店内



チャーシューも味噌漬けにしている
珍しい味噌ラーメン

ゆかり	食材	酒	郷土	情報
☎ 049-265-8113	カード OK	個室 有	宴会 可	喫煙 可能室
営 [昼] 11:30~14:00 [夜] 17:00~ 住 埼玉県川越市今泉239-1 休 火曜(月曜は昼のみ営業) 席 25席 HP 無				

※ただし、ディナー時のみ
喫煙可

香川県東京事務所

香川県東京事務所では、ホームページやSNSなどによる情報発信や移住相談、香川県人会や各高校の同窓会のご案内などを行っております。お電話やメールにてお気軽にお問い合わせください。

香川県東京事務所 ホームページ	フェイスブックページ 「うどん県 東京」	インスタグラムページ 「うどん県 東京」
		
東京香川県人会	同窓会	
		

〈お問い合わせ先〉 香川県東京事務所

TEL 03-5212-9100 FAX 03-5212-9101

メール tokyo@pref.kagawa.lg.jp

受付時間：平日8時30分～17時15分（土日・祝日は休み）

〒102-0093 東京都千代田区平河町2丁目6番3号 都道府県会館9階

■ 香川県の県産品紹介ポータルサイト

LOVEさぬきさん

検索



■ 香川県の公式観光サイト

うどん県旅ネット

検索



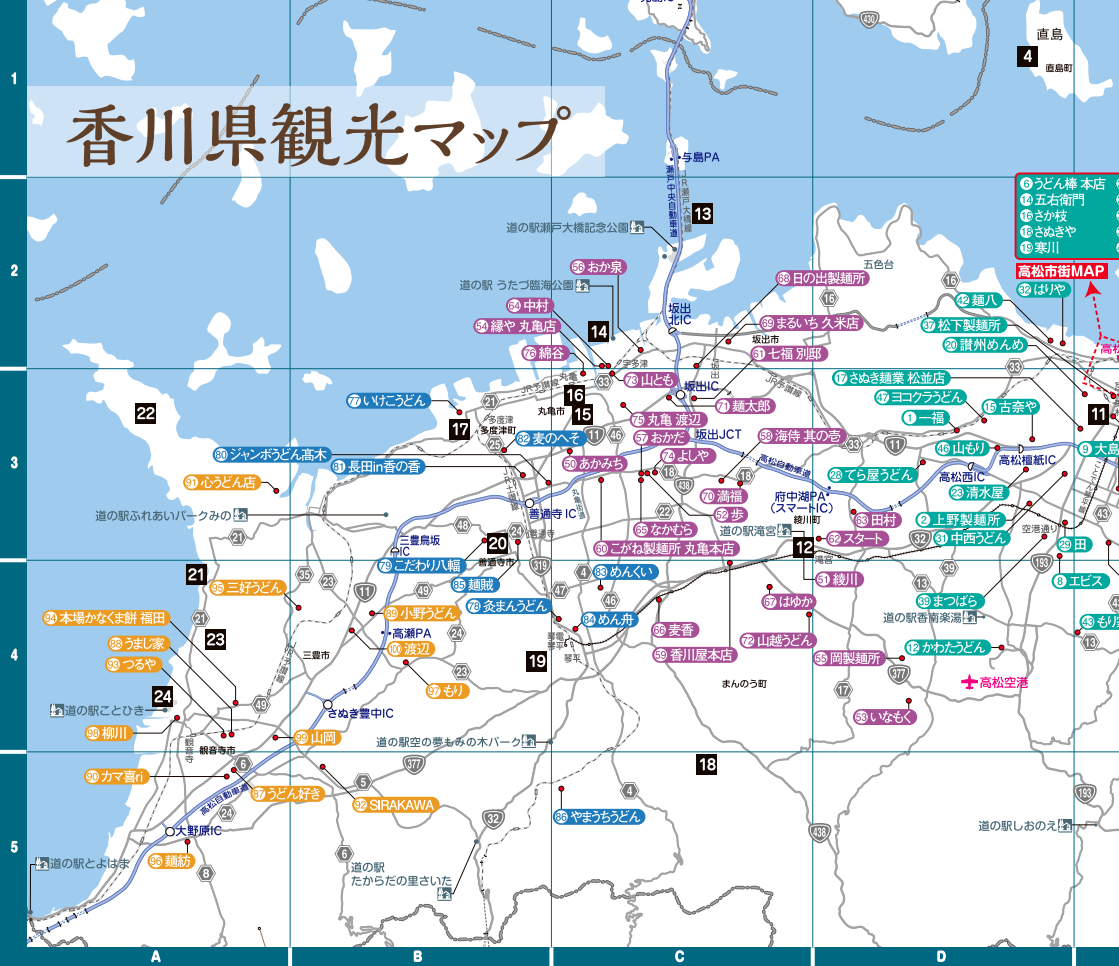
※「首都圏かがわグルメガイド」の情報をお持ちの方は
(一財)かがわ県産品振興機構東京事業部へ情報提供してください！

(一財)かがわ県産品振興機構東京事業部(香川県東京事務所内)

TEL 03-5212-9100 FAX 03-5212-9101

令和7年3月発行

香川県観光マップ



22 紫雲出山 MAP-A-3



19 金刀比羅宮 MAP-B-4



16 丸亀市猪熊弦一郎現代美術館 MAP-C-3
撮影：増田 好郎



13 瀬戸大橋 MAP-C-2



23 高屋神社 MAP-A-4



20 総本山善通寺 MAP-B-3



17 少林寺法蓮盟本部 MAP-B-3



14 四国水族館 MAP-C-2
画像提供：四国水族館



24 銭形砂絵「寛永通宝」 MAP-A-4



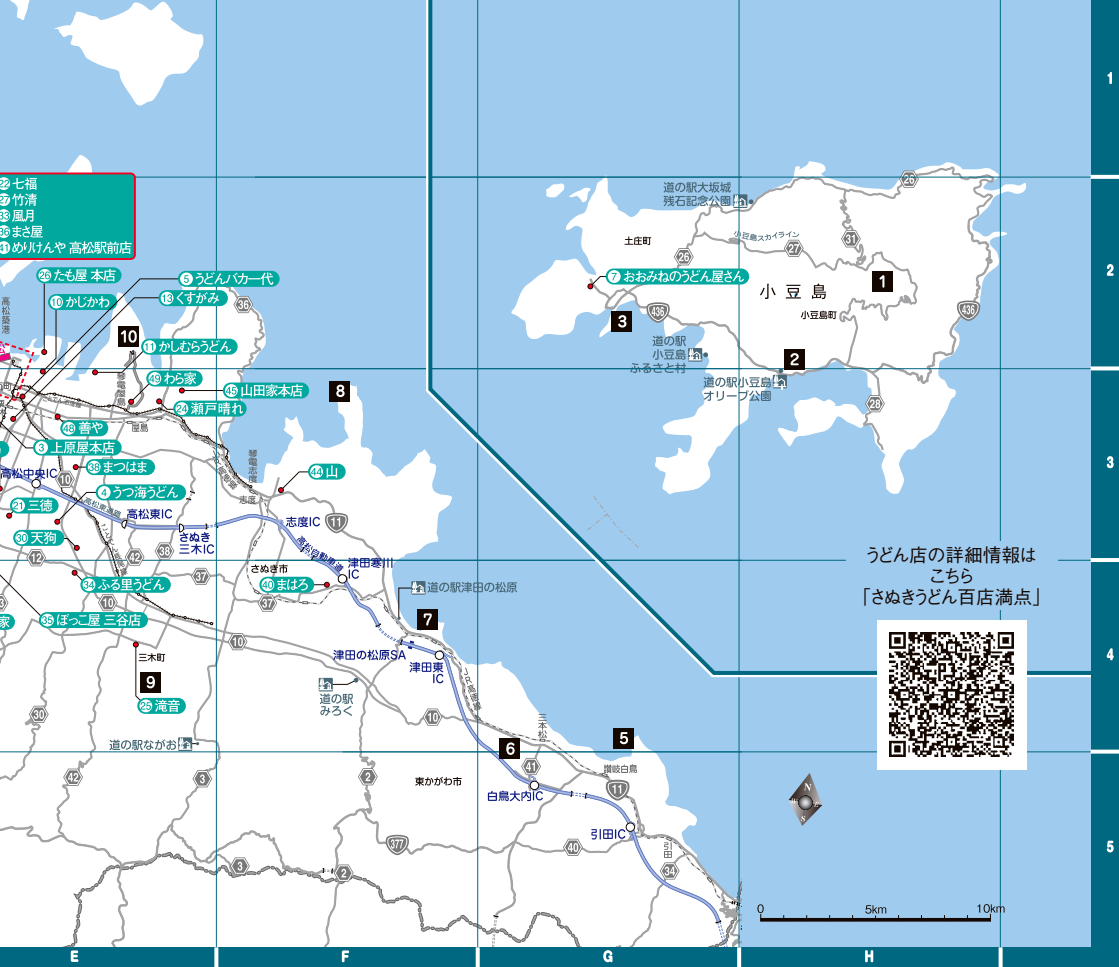
21 父母ヶ浜 MAP-A-4



18 国営讃岐まんのう公園 MAP-C-5



丸亀城 MAP-C-3



10

島島

MAP E-2



7

日本ドルフィンセンター

MAP F-4



4

赤かぼちゃ

MAP D-1

年間誕生「まかばち」2006年 産島・宮島・瀬戸内海・広島・岡山・大分



1

寒露溪

MAP H-2



11

特別名勝 栗林公園

MAP E-3



8

テアトロン

MAP F-3



5

ランボファイヤ岩豚

MAP G-4



2

道の駅 小豆島オリブ公園

MAP H-3



12

道の駅 滝宮

MAP C-3



9

太古の森

MAP E-4



6

とらまる人形劇ミュージアム

MAP G-5



3

エンジェルロード

MAP G-2

かがやくけん、かがわけん。

香川県

