



首都圏

# かがわ

グルメガイド

2026



# 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  
アンテュイションせとうみ……………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тус))  
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……………14  
(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)  
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……………18  
(東品川店、新橋店、中目黒店、人形町店、日暮里店、  
渋谷バルコ店、日本橋店、御茶ノ水店、吉祥寺店、  
JR上野駅中店)  
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  
本格手打もり家 東京店……………22  
さぬきうどん 元咲……………23  
讃岐鱈鈍 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 大門店(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  
本場讃岐うどん めりけんや 武蔵小杉店……………29  
(上野店、池袋店)  
山下本気うどん 渋谷並木橋……………30  
(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、ららテラス北綾瀬、池袋北口、  
町田駅前、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)  
讃岐うどん 宗……………31  
うどんとお酒 土麦……………31  
讃岐うどん豊香……………32  
讃岐ブルース 飯田橋……………32  
考えるな、うどん食え。……………33  
國學院大學学生食堂 和(nagomi)……………33

## 和・洋食

oliver(オリバー)……………34  
燻製ビストロ みつ志……………34  
鮎処やまと……………35  
高太郎……………35  
goma to(ごまと)……………36  
ボン・ムッシュ……………36  
ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥグレ……………37  
レストラン パトゥ……………37  
瀬戸内魚介×スペインビストロ Las Bocas(ラス ボカス)……………38  
ロジエ……………38  
そうめん そそそ 研究室……………39  
丸ノ内ホテル フレンチレストラン ボム・ダダン……………39  
ハレノチキイロ……………40

## 居酒屋・その他

酒処 はづき……………41  
SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店……………41  
釜焼鳥本舗おやひなや 新宿大ガード店……………42  
(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、下北沢店)  
四国88屋 丸の内本店(大手町店)……………43  
玉子焼き 赤鬼 とうきょう……………44  
でですけ WAjia……………44  
晚鶏(パンチョウ)……………45  
骨付鳥 一之亀……………45  
らーめん袖麦……………46  
茶寮三日月……………46  
炭焼ホルモン えいた……………47

## 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<sup>(※1)</sup>
- 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<sup>(※2)</sup>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…香川での休業期間が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

香川出身・在住経験者<sup>(※2)</sup>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



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



### かおりひめ

**香川と愛媛両県から届く  
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。

お薦めメニュー	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
● 香川(愛媛)旬のフェアメニュー(昼・夜)	● ディナー
	● 3,000~7,000円

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

**☎ 03-5537-2684**

🕒 昼 11:00~15:00  
夜 17:00~22:00

📍 東京都港区新橋2-19-10 新橋マリンビル2階

📅 年中無休(年始を除く)

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

📱 カード OK
🍷 個室 有
🍷 宴会 可
🚭 喫煙 専用室
🚭 喫煙 可能室

### 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	34
		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	42
		讃岐うどん豊香	浅草橋駅	32
		讃岐ブルース 飯田橋	飯田橋駅	32
		さめき蕎麦 東京駅店	東京駅	25
		四国88屋 丸の内本店	大手町駅	43
		四国88屋 大手町店	大手町駅	43
		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
	丸ノ内ホテル フレンチレストラン ポム・ダダン	東京駅	39	
	らーめん紬麦	秋葉原駅	46	
	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 (サントウベルトス)	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
		鮎奴やまと	築地駅	35
		炭焼ホルモン えいた	小伝馬町駅	47
		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
		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	37
	港区	アンテュイションせとうみ	浜松町駅	8
		おにやんま 新橋店	新橋駅	18
		かおりひめ	新橋駅	5
		考えるな、うどん食え。	田町駅	33
		酒処 はづき	虎ノ門駅	41
		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	45
		本格手打ちもり家 東京店	浜松町駅	22
		ボンテせとうみ	浜松町駅	6
		ボン・ムッシュ	六本木駅	36
		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	37	
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	42
	釜焼鳥本舗おやひなや 東京西新宿店	新線新宿駅	42	
	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	44	
	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	

※本書に掲載されている情報は、令和8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	おにやんま JR上野駅中店	上野駅	18	
		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	
		骨付鳥 一之亀	浅草駅	45	
	江東区	本場讃岐うどん めりけんや 上野店	上野駅	29	
		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	36	
	世田谷区	釜焼鳥本舗おやひなや 下北沢店	下北沢駅	42	
	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	42	
		高太郎	渋谷駅	35	
		こがね製麺所 恵比寿店	恵比寿駅	20	
		國學院大學学生食堂 和 (nagomi)	渋谷駅	33	
		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	38	
		そうめん そそそ 研究室	渋谷駅	39	
		ですけ WAJia	恵比寿駅	44	
		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	
		ロジエ	恵比寿駅	38	
	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	34	
	豊島区	うどん 蔵之介	高田馬場駅	16	
		本場讃岐うどん めりけんや 池袋店	池袋駅	29	
	北区	山下本気うどん 池袋北口	池袋駅	30	
		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	
	荒川区	おにやんま 日暮里店	日暮里駅	18	
	板橋区	板橋「いわい製麺」	板橋本町駅	21	
	足立区	山下本気うどん ららテラス北綾瀬	北綾瀬駅	30	
	江戸川区	釜焼鳥本舗おやひなや 東京西葛西店	西葛西駅	42	
		さぬきうどん 元咲	小岩駅	23	
	立川市	釜焼鳥本舗おやひなや 東京立川店	立川駅	42	
	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	46
		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	41	
		ハレノチキイロ	鷺沼駅	40	
		本場讃岐うどん めりけんや 武蔵小杉店	武蔵小杉駅	29	
	山下本気うどん 川崎銀柳街	川崎駅	30		
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



## かおりひめ

### 香川と愛媛両県から届く 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)
- 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



☎ 営業 昼11:00~15:00

夜17:00~22:00

☎ 住所 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)

☎ 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



LINE

#### 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

上記表中のとおり。

#### 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



LINEによりお得なクーポン等を配信しますので、  
友達追加がまだの方は、ぜひご登録ください。

〒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>

## 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/](https://www.kotsukaikan.co.jp/product_sightseeing/47/)



## ポンテせとうみ

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  
はちみつの甘さで  
飲みやすくしたドリンクも!

ポンテせとうみ

Ponte Seto-Umi

### 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 11:00～19:00 土曜 11:00～18:00

[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しも人気

## 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

- 讃岐オリーブ牛 グリルステーキ
- パーティープラン(90分飲み放題付)
- キッズメニューあり

#### 予算(1人当たり)

- 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

🏠 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

📅 日曜・祝日

👥 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)

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

## 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 讃岐オリーブ牛ステーキセット
- ランチ setoランチコース
- 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 浜松町エクセラントビル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  
ダイニング数寄屋造りの伝統建築の中で  
文化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

予算(1人当たり)

- 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。
- ランチ 8,000円/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



☎ 営業 11:30~14:00 夕 17:00~21:00

※予約制

住 東京都港区浜松町2-10-9 休 水曜・木曜・金曜(昼)

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>首都圏  
さぬき  
ダイニング

都会に在ることを忘れてしまうような、一軒家レストラン



瀬戸内の旬の食材をお楽しみいただけるコース料理

## アンテュイションせとうみ

“直観(アンテュイション)”をテーマに、  
小豆島の生産者から直送された食材の  
美味しさを引き出したフランス料理で、  
最高の瞬間を。

シェフの料理のインスピレーションの源は、せとうみの光輝く青い海と大自然の中で体感し、学んだこと。その日、その瞬間の素材と向き合い、直観に導かれて生まれる一皿をお届けします。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- オリーブ牛のロースト
- 瀬戸内の魚介のマリネ
- 季節のデザート
- 土日祝のみ、お子様対応あり
- ランチ 5,000円~
- ディナー 15,000円~

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6432-0423



☎ 営業 11:30~14:30 夜 17:30~21:00(日のみ17:00~)

住 東京都港区浜松町2-7-9

休 月曜・火曜 席 20席

HP <https://kasai-hd.jp/intuition-seto-umi>

首都圏  
さぬき  
ダイニング

地中海沿岸のレストランをイメージした店内



オリブ牛タリアータ パルサミソース

## 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て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。

## お薦めメニュー

## 予算(1人当たり)

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| ● オリブ牛赤身肉のカルパッチョ | ● ランチ          |
| ● オリブ牛タリアータ      | ● 1,500~2,500円 |
| ● パルサミソース        | ● ディナー         |
| ● 自家製鶏レバーパテ      | ● 6,000~8,000円 |
| ● パティシエの様々なドルチェ  |                |

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3341-0396

カード  
OK個室  
有宴会  
可

禁煙

☎ 営業 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.)

※ディナータイムの最終入店は、ラストオーダー15分前

☎ 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/>首都圏  
さぬき  
ダイニング

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。

## お薦めメニュー

## 予算(1人当たり)

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| ● 創作和食 Naoshima コース(要予約) | ● ランチ          |
| ● 朝メ瀬戸内鮮魚のお造り            | ● 1,200~1,500円 |
| ● オリブ牛のカルパッチョ            | ● ディナー         |
| ● 炊込み土鍋ごはん               | ● 8,000~9,000円 |

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6413-5300

カード  
OK個室  
有宴会  
可

禁煙

☎ 営業 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)

※宴会:15~33名(着席時)

☎ 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



## 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



🏠 ランチ 11:00～15:00  
ディナー 17:00～22:00

📍 東京都中央区銀座6-3-9 4階

📅 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

📍 東京都中央区銀座6-3-9 7階

📅 12/31～1/1

📅 40席

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

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

📍 東京都中央区銀座6-3-9 8階

📅 12/31～1/1

📅 60席

首都圏  
おめき  
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(リブロース)

## 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(リブロース)

## 予算(1人当たり)

- ランチ  
1,430~5,500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、祝日、年末年始

☎ 席 37席 HP 無



※カードは夜のみ可

県産品  
紹介①

## ●オリーブ新漬け



## ●オリーブオイル



## 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。

## 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<sup>(※)</sup>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。

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

予算(1人当たり)

#### 年中提供

●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

●ランチ  
1,800円~

#### 季節メニュー

●鱈炙刺 辛味大根 海苔佃煮 \*香川産の鰯を使用

●ディナー

●豚肩ロース 豚肩ロースカツ \*香川産の豚肉を使用

10,000円・

●黒胡麻アイスとクリームチーズ巻 \*和三盆を使用

12,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5614-0013



☎ 営 11:30~14:00 (麺がなくなり次第終了)

夜 17:30~22:00 (ご予約のみのご対応)

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

予算(1人当たり)

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

- 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②



#### 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  
おめき  
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。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- 23,000円のおまかせコースのみです。
- 季節の食材を使い、  
郷土料理を再構築した  
現代的な日本料理をお出しています。
- ランチ  
営業なし
- ディナー  
税込25,300円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6316-2150



☎ 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  
おめき  
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。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- 朝獲り鮮魚を用いた御造り
- 瀬戸内からの焼き物
- オリーブ牛ヒレの炭焼き
- 季節の土鍋ご飯
- ランチ  
3,500円~
- ディナー  
17,600円~

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6228-6908



☎ 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!

### お薦めメニュー

- 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



☎ 営 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 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 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③



### 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「ひけた鱈」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鱈を与えた「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、縫灘(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ット

## 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

- ピ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
- もち豚のローストピストロジロー風

#### 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

🕒 夜 17:30~24:00

(L.O. フード22:00、ドリンク23:00)

📍 住 東京都渋谷区富ヶ谷1-10-5 パークサイドコグレ

📅 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。

一度食べたなら病みつきになる、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
- 炎のカマンベール
- 白(小腸)アヒージョ
- 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 昼 11:30~14:30 夜 17:30~24:00

📍 住 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](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&amp;つっかけうどん)

## 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



☎ [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。

### 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



☎ [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



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



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)  
さめきの夢100%使用。唯一無二の逸品です!

## うどん屋 基蔵(もとくら)

さめきの夢100%使用!  
今では希少な「純手打ち」讃岐うどん!

埼玉県唯一のさめきの夢協力店です。  
讃岐うどんのために生まれた小麦「さめきの夢」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

予算(1人当たり)

- 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～
- 匠のとりに天
- ランチ  
1,000～2,000円
- デイナー  
1,000～2,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 090-4093-2421



☎ 営業 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

予算(1人当たり)

- かけ(ひやひや、あつあつ、ひやあつ)
- 釜揚げ
- ゲソ天
- 金時め天
- 460円～



まるで屋台のようなカウンター6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



☎ 営業 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 6席

☎ HP 無

## 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) ● 370円～
- 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)

## ゆかり

## 食材

## 酒

## 郷土

## 情報

☎ 非公開

カードOK

個室有

宴会可



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

椅子有りのゆつたりとした店舗。お子様連れ歓迎です。

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] 7:00～23:30 [日祝] 7:00～22:00

住 東京都中央区新橋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 東京都目黒区上目黒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 東京都中央区日本橋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 [月～土] 7:00～22:30 [日祝] 7:00～22:00

住 東京都千代田区神田駿河台4-5

休 なし 席 3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)

## おにやんま JR上野駅中店

☎ 非公開

2025年10月オープン。

営 [月～土] 7:00～22:00 [日祝] 7:00～21:00

住 東京都台東区上野7-1-1 エキュート上野3F

休 なし 席 42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



☎ [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



### 県産品 紹介④



#### 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。

## こがね製麺所 東京総本店 森下店



オシャレで落ち着いた空間

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)

●500~1,300円



肉温玉ぶっかけうどん

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6240-2617



☎ 11:00~22:00

☎ 東京都江東区新大橋3-3-5

☎ 年中無休(年末年始は除く)

☎ 45席

☎ <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)

●540円~

☎ 11:00~15:30 夜18:00~23:00(L.O.22:30)

☎ 東京都渋谷区恵比寿4-27-16 グラスコートエビス

☎ 日曜日 席 50席

☎ <http://www.koganeseimensyo.com/>

### 県産品 紹介⑤



### ブロッコリー

収穫後すぐ氷詰めで出荷するので、  
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「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!!

## お薦めメニュー

- 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

カード  
OK個室  
有宴会  
可

🚫

☎ [火~木] 10:30~14:30

[金・土] 10:30~14:30、17:30~21:00

[日] 10:00~15:00

☎ 東京都北区上十条3-28-7

☎ 月曜日 席 17席

☎ HP 無

## 板橋「いわい製麺」

☎ 090-8568-5499

☎ 11:00~15:00

☎ 東京都板橋区清水町5-11

☎ 日曜日 席 約15席

県産品  
紹介⑥

## 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。

## さぬきキウいっこ

香川県の最も新しい品種が「さぬきキウいっこ」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、指で半分割っ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。

## こんぴら茶屋



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」

### 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。

#### おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 牛かれーうどん
- 豚きつねつけめん
- カうどん

● 1,200円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3441-2491



☎ [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。



小豆島・瀬戸内の「食」のセレクトマーケット「ボンテセとうみ」2階にあります



オリーブ豚のカレーうどん

#### おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- もり家かき揚げ
- せとうみ天盛り
- 利き酒セット

● 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



☎ [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

浜松町エクセルビル「ボンテセとうみ」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

## さめきうどん 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



☎ 11:00～22:30 (L.O.22:00)

☎ 東京都江戸川区南小岩6-25-15

☎ 水曜(隔週)、木曜

☎ 43席

☎ 無

## 讃岐饅饨 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



☎ ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:10)

☎ ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:30)

☎ 東京都渋谷区西原3-1-6

☎ 年中無休 ☎ 38席

☎ 無



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
- とろ玉ぶっかけうどん(温・冷)
- ちくわ天
- レンコン天

### 予算(1人当たり)

- ランチ  
730円〜

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 049-269-2453



営業 9:00~15:00

※麺が無くなり次第終了

住所 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。未長く、ご支援ご指導ご鞭撻の程、よろしく願い申し上げます。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
- 相撲鶏うどん
- 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



営業 11:30~15:00、17:00~20:00

住所 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



相撲鶏うどん

店内製造のもちもちの弾力麺に鶏もも肉の炙りチャーシューをトッピング。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「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 夕 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、百年の味。

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、百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)

- 800～1,500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/>