

甚三 大門店



浜松町駅、大門駅、芝公園駅の各駅から徒歩約3分「うどん」の暖簾が自印です



一番オススメの「スペシャル」(豚肉・鶏天)

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。

おすすめメニュー

- 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



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。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 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

● 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

カード
OK

個室
有

宴会
可



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



かしわかいうどん

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 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

- 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・木曜日の夜 席 15席

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

カード
OK

個室
有

宴会
可



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。



香川の田舎の納屋のような雰囲気を醸し出しています



かゆ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」

お薦めメニュー

- かけうどん
- 釜玉うどん
- 骨付鳥
- 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、多種コースにお応えできるように御用意しております。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。

お薦めメニュー

- 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-dozo-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
愉しむことができます。



JR武蔵小杉駅北改札(南武線)出て
目の前のお店です



本場讃岐うどん+瀬戸内天ぷら
季節の天ぷら(美～ナス) ※季節限定

本場讃岐うどん 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、
本場讃岐うどん専門店。

香川直送の本場讃岐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。

おすすめメニュー

- かけうどん
- 肉うどん
- 牛肉温玉ぶっかけうどん

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))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



本場讃岐うどん めりけんや 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)



本場讃岐うどん 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)



県産品 紹介⑦

讃岐さーもん

香川県の海で養殖されたトラウトサーモン。ハーブを混ぜた餌を与えることで、臭みが少なく適度に脂がのった味わいに。4月～5月までの期間限定の逸品です。



真蛸

瀬戸内海の複雑な海流にもまれ育ったさぬき蛸。しっかりとした歯ごたえと磯の香りが自慢です。



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!



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

お薦めメニュー

- 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

カードOK 個室有 宴会可

🕒 11:00~23:00 (L.O.22:30)

📍 東京都渋谷区渋谷3-15-8 並木橋ビル

👤 無 席 32席(カウンター20席・テーブル12席)

🌐 <https://yamashita-honki-udon.com/>

山下本気うどん デックス東京ビーチ

📍 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

📍 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

📍 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

📍 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

📍 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

📍 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

📍 埼玉県さいたま市大宮区大門町1-93 大宮大門町ビル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

📍 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

📍 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

📍 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 ららテラス北綾瀬

📍 東京都足立区谷中4-8-1 ららテラス北綾瀬2F

☎ 03-3605-0100 🕒 11:00~22:00 (L.O.21:30)

山下本気うどん 町田駅前

📍 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

📍 神奈川県横浜西区高島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

📍 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

📍 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

📍 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 [900円]
- 半熟たまご天丼 [400円]
- ちくわ天味玉天ぶっかけ [800円]
- ぶっかけ半熟たまご天丼セット [950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



🏪 11:30~15:00 / 17:00~20:00

🏠 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 定休日なし 席 10席

📄 HP

うどんとお酒 土麦

自家製うどんと居酒屋の二刀流!

土麦では香川県産、北海道、埼玉、オーストラリア産小麦の4種を季節ごとにブレンドを変え、一晩寝かせてから麺を作ること、「モチモチ」「コシがある」食感のうどんを提供しています。観光地、蔵造りの街並みに近く、アクセス良好な立地。歴史ある町並みや観光スポットに近い場所にあり、観光ついでや散歩の途中でも気軽に立ち寄れます。夜は川越市場の鮮魚とモツ鍋などとともに香川の地酒を楽しめます。

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



🏪 11:00~15:00、17:30~21:00(居酒屋営業、土曜日夜のみ)

🏠 埼玉県川越市連雀町9-1

📅 休 火曜日 席 40席

📄 HP



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



清洲橋通り沿い。
秋葉原駅(昭和通り口)から徒歩6分。
浅草橋駅から徒歩5分
(秋葉原方面に高架下)



その名も伝説の醤油うどん
オーナーの人生を変えた逸品

讃岐うどん豊香

焼き豚Pがプロデュースする 本格讃岐うどん店

焼き豚Pとのコラボメニューは唯一無二

お薦めメニュー

- 伝説の醤油うどん
- 肉うどん
- カレーうどん
- ぶっかけうどん
- かまたまうどん

予算(1人当たり)

- ランチ
550円～
- ディナー
550円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 090-2820-1122



営 11:00～15:00 18:00～21:00

住 東京都千代田区東神田3-2-4

休 日曜日

席 13席

HP [udon.yutaka \(instagram\)](https://www.instagram.com/udon.yutaka)

讃岐ブルース 飯田橋

東京で楽しめる讃岐の香り。 心ほぐれる、都心のうどん時間

本場・香川の味をそのままに。
コシのある讃岐うどんと、地元食材を活かした
揚げたての天ぷらが楽しめる「讃岐ブルース」。
松山の鍋焼きうどんも食べられます。

お薦めメニュー

- ぶっかけ
- だし醤油
- 釜玉
- 鍋焼きうどん

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

☎ 無



営 [平日] 8:00～15:00 17:00～21:00

[土日祝] 11:00～21:00

住 東京都千代田区飯田橋4-5-16 エル千代田ビル101

休 年末年始 席 8席

HP <https://g.co/kgs/URMxYsx>



飯田橋駅から徒歩4分の1Fにあるお店です。



店内自家製麺の本場の讃岐うどんをご賞味ください。



三田駅徒歩3分 / 田町駅徒歩3分 / 三田駅から217m



暑い日も寒い日も晴れの日も雨の日も
人気No.1の冷かけ

考えるな、うどん食べ。

考えるな、うどん食べ。

昼は讃岐うどん屋 夜は讃岐居酒屋

昼はお勤めのひやかけうどんから、週替わりは変わり種うどん、季節の旬野菜の天ぷらうどん等。
夜は讃岐郷土料理や地酒、定番の居酒屋メニューで飲んで讃岐うどんでめれます。
仲間とワイワイ楽しみたい時、しっぽり飲みたい時、深く考えずお越しくださいませ。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● ひやかけうどん	● ランチ
● 骨付鳥	500~999円
● 天ぷら盛り合わせ(一番人気はとり天)	● ディナー
● うどん屋のおでん	4,000~4,999円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6811-5022

営 11:00~15:00 17:00~23:00

住 東京都港区芝5-23-7

休 日曜日(土曜日、祝祭日は不定休)

HP <https://x.com/dteUDON>

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

※電子マネー・QRコード決済可能
※ランチ時:分煙、ディナー時喫煙可

席 40席

國學院大學学生食堂 和(nagomi)

國學院大學渋谷キャンパスにある学食 本格的な讃岐うどんが味わえる

國學院大學渋谷キャンパス3号館1階にある学生食堂。
和食中心のレストランで看板メニューは讃岐うどん。
麺やつゆの材料は香川県から取り寄せている本格派。



和風の店内
和傘のある茶席のようなスペースもある。



かけうどん
一般の方も御利用できます。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● かけうどん	● ランチ
● 温玉ぶっかけうどん	360~700円
● 鶏かわり揚げ定食	● ディナー
	360~700円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5466-0784

営 10:30~18:30(月・火・木・金)

10:30~16:00(水・土・休講期間等変動あり)

住 東京都渋谷区東4-10-28 國學院大學内

休 日曜日、大学休校日

HP

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

※paypay・交通系IC等利用可

席 250席



神保町A5出口から徒歩2分



時間をかけて火入れたオリブ牛をご堪能ください

oliver(オリバー)

香川県小豆島産オリ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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● 香川県小豆島産オリブ牛A5のグリル	● ランチ 1,000~1,300円
● 香川県小豆島産オリブ牛と男爵芋のグラタン	● ディナー 6,000~7,000円
● パンチェッタと香川県産フルーツ玉葱のタルト フランベ	
● 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)	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5577-6531



☎ 03-5577-6531

☎ カードOK 個室有 宴会可 禁煙

※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、オリブ牛、オリブ豚、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。



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ブ豚の燻製を季節の野菜と蒸し煮したもの

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● オリブ牛の燻製ロースト	● ディナー 7,000円
● オリ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	

※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



☎ 03-5941-3532

☎ カードOK 個室有 宴会可 禁煙

☎ 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



高松市で両親が営む鮓屋と同じ屋号



落ち着いた雰囲気のカウンター席

鮓処やまと

本場築地で高松市出身の店主が握る江戸前鮓

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、こだわって作る鮓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
30,000円～
- ディナー
30,000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銀座ウエスト築地ビル1階

【休】 不定休

【席】 8席(カウンターのみ)

【HP】 無



大人の居酒屋(渋谷駅から徒歩5分)

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。

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



名物 燻玉ポテトサラダ



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)

ごまの新しい魅力を味わえる café & izakaya。

1858年創業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・体験をご提案します。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- goma toプレート COURSE(ランチのみ)
 - 黒ごまモンブラン(ランチ・ディナー)
 - 黒ごま担々麺(ランチ・ディナー)
 - ごま焼酎(ランチ・ディナー)
- 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。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 白金豚のソテーベネガース
 - 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



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ベネガース



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ルティ
- オマールブルーのポワレ

予算(1人当たり)

- ディナー
16,500～33,000円

※サービス料として10%頂戴します

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6264-7234



☎ 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 パトウ

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。

おすすめメニュー

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



☎ 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>



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



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お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ける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	予算(1人当たり)
●瀬戸内産魚介のパエリア	●ランチ 1,200~4,000円
●瀬戸内直送!本日のカルパッチョ	●ディナー 2,000~8,500円
●瀬戸内鮮魚のサルセラ	
●薩摩和牛4%の奇跡の炭火焼	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3406-0609



営 11:30~15:00、18:00~23:30

※半個室のみ
※ランチ・ディナー一時分煙

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	予算(1人当たり)
●オリーブ牛ステーキ	●ランチ 1,500~3,500円
●オリーブ牛カツレツ	●ディナー 4,000~8,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5708-5221



営 11:30~15:00 17:30~22:30

※ランチ・ディナー一時分煙

住 東京都渋谷区恵比寿南2-4-19

休 日曜日、月曜日ランチ

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?!

お薦めメニュー <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	● ランチ
● エビとトマトと大葉ジェノベーゼそうめん	1,200~2,000円
● 鶏とワンタンのフォー風そうめん	● ディナー
● 麻辣ごま豆乳坦々そうめん	1,200~3,000円

ゆかり **食材** 酒 郷土 情報

☎ 03-6450-6795

カードOK 個室有 宴会可

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>

丸ノ内ホテル フレンチレストラン ポム・ダダン



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

東京駅丸の内北口からすぐ、 開放感あふれるメインダイニング

フレンチの礎となる素材は、旬の鮮度と香りを大切に、シェフが丁寧に仕上げた一皿一皿が印象的です。県産食材を用いたフレンチとの出会いが、香川との新たなつながりを生み出します。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● 香川県産「オリーブ牛」 フィレ肉のポワレ トリュフソース	● 15,000円

*仕入れ状況により、内容が変更となる場合やご提供できない場合がございます。

ゆかり **食材** 酒 郷土 情報

☎ 03-3217-1117

カードOK 個室有 宴会可

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66席、個室1室(8席)、テラス54席

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

ハレノチキイロ

フランス料理人とパティシエがつくる おいしいものや

定番のクレープに加えて季節ごとに変わる料理や
焼き菓子が人気です



あたたかみと懐かしさのある店内



瀬戸内のレモンを使用した
焦がしバターと和三盆糖とレモンのクレープ

お薦めメニュー

- レモンケーキ
- タルトシトロン
- 自家製アイス
- 季節のクレープ

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 無



🕒 11:00～17:00

📍 神奈川県川崎市宮前区鷺沼2-13-17
RENOWA SAGINUMA 103

📅 月火水 ㊟ 12席

📍 インスタ→ harenochi_kiirou

県産品 紹介⑧



オリーブ牛

オリーブの採油後の果実を与えて育上げた讃岐牛。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。



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ーの煮付け

酒処 はづき

昭和ムードがただよう店で、
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でかんばんしているお店です。
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

- 煮魚
- 野菜の煮物
- 焼魚
- お刺身

予算(1人当たり)

- 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



☎ 昼11:30~13:30

夜17:00~22:00(L.O.21:30)

☎ 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

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

瀬戸内ひだまり
かき氷

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「さぬき姫いちご」、「和三盆レモン」、「温州みかん」
など、季節ごとに変わります。

お薦めメニュー

- さぬき姫いちご(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
- すもも

予算(1人当たり)

- 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

RENOWA-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/>



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「さぬき姫いちご」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。)

釜焼鳥本舗おやひなや 新宿大ガード店



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。

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こんだ「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けてください!

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ススメがありますのでぜひお気に入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

釜焼鳥本舗おやひなや 下北沢店

☎ 03-5787-6400

住 東京都世田谷区代沢5-29-16

四国88屋 丸の内本店



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

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)
<ul style="list-style-type: none"> ●豪快! 88屋盛り(薬焼き&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 ●沢庵きんぴら ●高瀬茶うどん ●骨付鳥 	<ul style="list-style-type: none"> ●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

カードOK
個室有
宴会可
禁煙

※店外の同フロアに喫煙ルームあり。

営 [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/>

四国88屋 大手町店

営 ランチ [平日] 11:00~14:30 (L.O.14:00) ディナー [平日] 17:00~23:00 (L.O.22:00) [土曜] 17:00~22:00 (L.O.21:00)	休 日曜・祝日・年末年始 席 最大58席 (半個室テーブル席:12~16名×1室、5~6名×1室 /通常テーブル席:36席)
住 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービルB1F	

県産品紹介⑨



シャインマスカット

種がなく皮ごと食べられる大粒のマスカット。今までのぶどうにはないサクサクとした食感と、甘みが強いのが特徴です。



さぬきひめ

大きめの果実は、まるまるとしたかわいい形で甘みと酸味のバランスが良く、食べ応えのあるイチゴです。春先でも安定した糖度で長期間美味しく味わえます。



小原紅早生

香川県のオリジナル品種であり糖度が高く、濃厚な甘みが魅力の小原紅早生。果皮が濃い紅色のため「金時みかん」とも呼ばれています。香川県で初めて知的財産として平成29年度に「地理的表示保護制度(GI)登録産品」に登録されました。



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



☎ 11:30~14:00

☎ 東京都新宿区百人町1-24-8

☎ 日曜・月曜、年始、および臨時休業あり

☎ 4席(カウンターののみ)

☎ <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。



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~

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
- もち豚肩コース黒酢ソース

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



☎ [全日] 16:00~23:00 [金曜] 16:00~23:30

☎ 東京都渋谷区恵比寿1-8-14 大黒ビル2階

☎ 無(年末年始除く)

☎ 200席

☎ <http://www.dedesuke.com/ebisu/>



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



☎ 17:00~23:00 (L.O.22:00)

☎ 東京都港区西麻布1-14-2 疋田ビル1F

☎ 日曜日

☎ 30席

☎ <https://ban-chou.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

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/>

お薦めメニュー

- 骨付鳥(親・ひな)
- とりめし(スープ・香の物付)
- しょうゆ豆
- 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



☎ [平日・祝日] 17:00~21:00

☎ [土・日曜日] 11:30~13:30、17:00~21:00

☎ 東京都台東区浅草2-13-1

☎ 毎週火曜、木曜日(不定休)

☎ 16席(テーブル8席、カウンター8席)

☎ <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!さめきの夢を使用した麺が自慢!
つるつる、モチモチ食感!

さめ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!



店内



丸鶏、豚骨、魚介ダシをバランスよく合わせたスープ

お薦めメニュー

- ラーメン
- つむぎつけ麺
- わらじかつ丼

予算(1人当たり)

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

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 無

カード OK

個室 有

宴会 可

🚫

📅 [月~金曜日] 11:30~14:30、18:00~20:00
ラストオーダー閉店時間の20分前

📍 東京都千代田区神田平河町1 第三東ビル B1F

📅 休 土曜日 日曜日、祝日

👤 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。



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

お薦めメニュー

- 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

予算(1人当たり)

- ランチ
900~1,200円
- ディナー
3,000~4,000円

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

📅 [昼] 11:30~14:00
[夜] 17:00~

※ただし、ディナー時のみ
喫煙可

📍 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

炭焼ホルモン えいた



店舗風景

香川県から直送! ヘルシーなオリーブ牛や 新鮮なホルモンの焼肉屋さん

香川で120年以上続く老舗精肉屋さんから直送の“オリーブ牛”と、新鮮なホルモンをお届け!
ブレンドした塩や、すっぱ辛い“レモスコ”など、
素材の旨味を引き立てる味付けでご提供いたします。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- オリーブ牛の赤身肉
(仕入れ状況により、部位は異なります。)
- 香川県から直送で仕入れるホルモン
- テール
- スンドゥッチゲ

● ディナー
8,000~10,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 無

カード OK	個室 有	宴会 可	喫煙 可能室
-----------	---------	---------	-----------

営業 17:00~23:00

※分煙(20:00~)
電子タバコのみ可

住 東京都中央区日本橋小伝馬町16-14 リエール日本橋1階

休 不定休 席 44席

HP <https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130204/13224693/>

オリーブ牛塩ハラミ(写真は2人前)

香川県の
郷土料理

春のお接待料理



押し抜きずし

そろまめに実が入りサワラがたくさん獲れる春、讃岐の農家ではサワラを買って料理をつくり親戚縁者を招いていました。このことを「はるいお」や「麦うらし」などといい、その時に出されるメイン料理がサワラの「押し抜きずし」。酢と山椒の香りが食欲をそそり、彩りも美しい讃岐の味です。



しっぽくうどん

ゆであうどんの上から、煮込んだ数種類の具材とだし汁をかけたもの。仕事から一足先に帰った主婦が、手早くつくれる汁物の一つ。農村の日常食として、東讃地域や中讃の一部の地域などで食べられてきました。



なすそうめん

暑い夏においしい郷土料理。観音寺・三豊地域特有の大きき食べ応えのある「三豊なす」を使えば、よりいっそうおいしくなりそう。小豆島産のそうめんと、身近な野菜を組み合わせたふるさとの味です。



まんばのけんちゃん

東讃で「まんば」と呼ばれている野菜で、高菜の一種。これをアク抜きしたものや豆腐、油揚げ、だし汁をお鍋に入れて煮浸しにしたのが「まんばのけんちゃん」。まんばは冬が旬のため、讃岐の冬を代表する郷土料理です。

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	首都圏かがわグルメガイド デジタルマップ
		

〈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 ■ 香川県の公式観光サイト

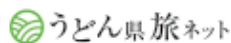
LOVEさめきさん

検索



うどん県旅ネット

検索



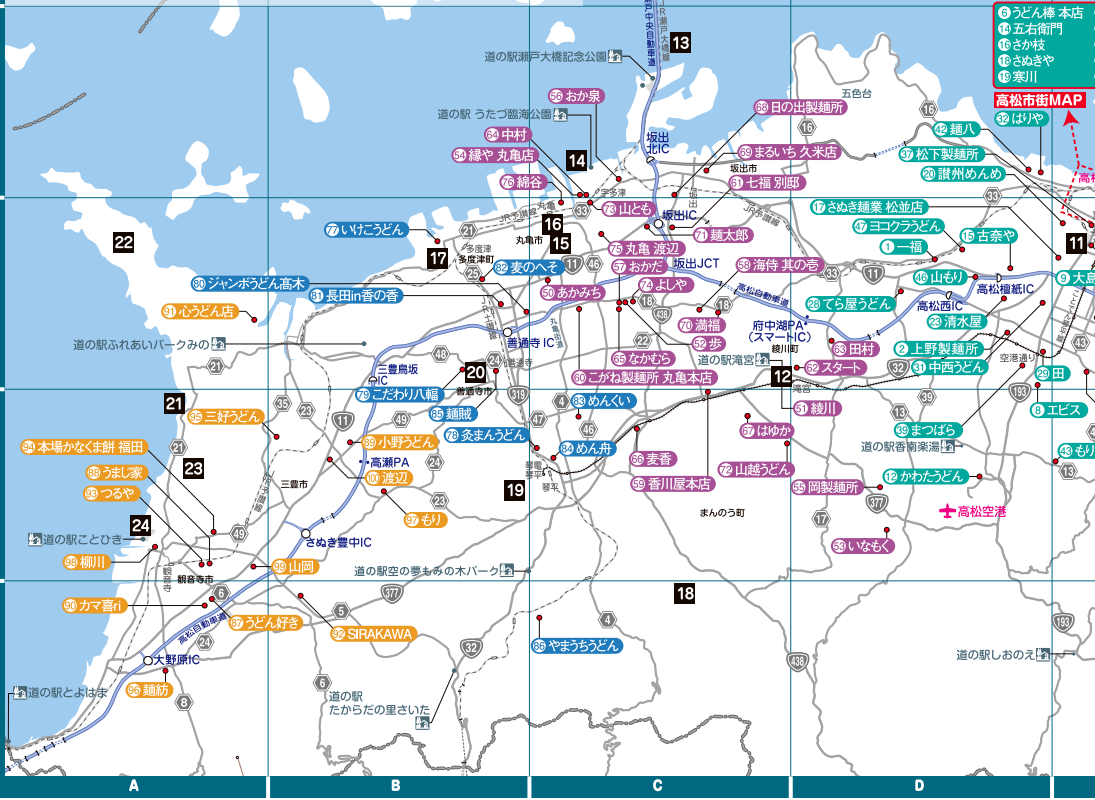
※「首都圏かがわグルメガイド」の情報をお持ちの方は
（一財）かがわ県産品振興機構東京事業部へ情報提供してください！

（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8年3月発行

香川県観光マップ



22

兼雲出山 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

少林寺拳法連盟本部 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

15

丸亀城 MAP C-3

かがやくけん、かがわけん。

香川県

