



首都圏

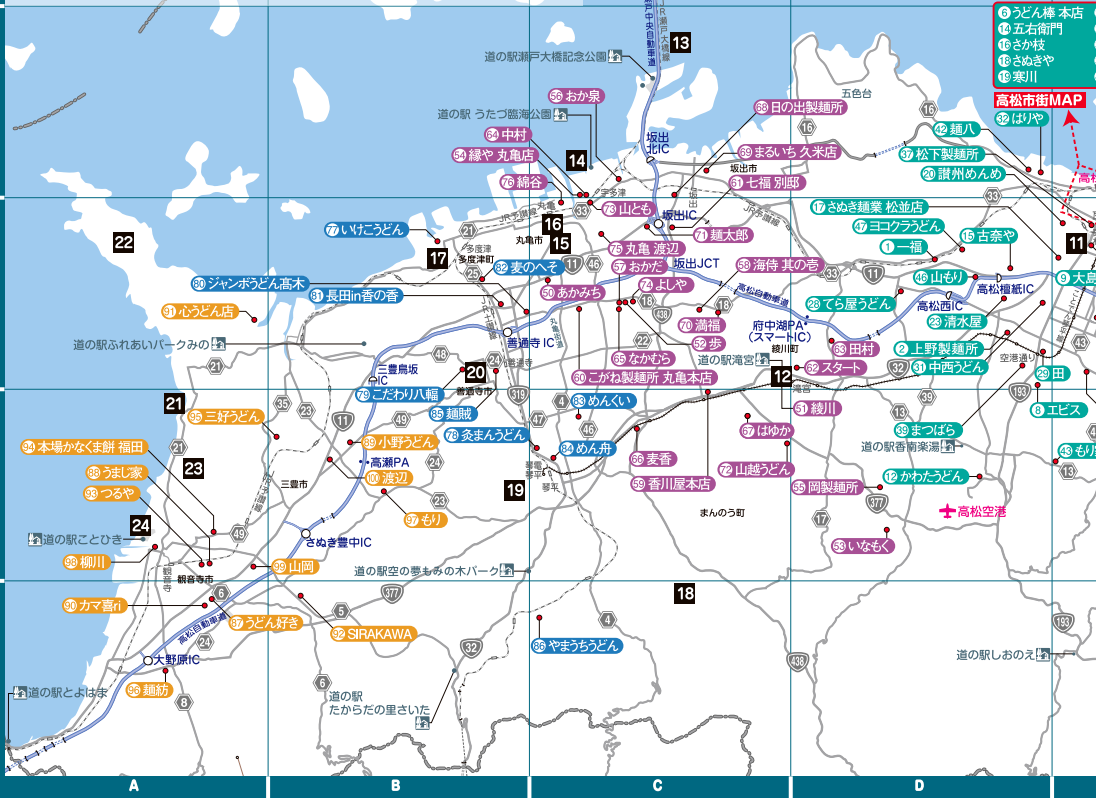
かがわ

グルメガイド

2024



香川県観光マップ



22 兼雲上山 [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](#)



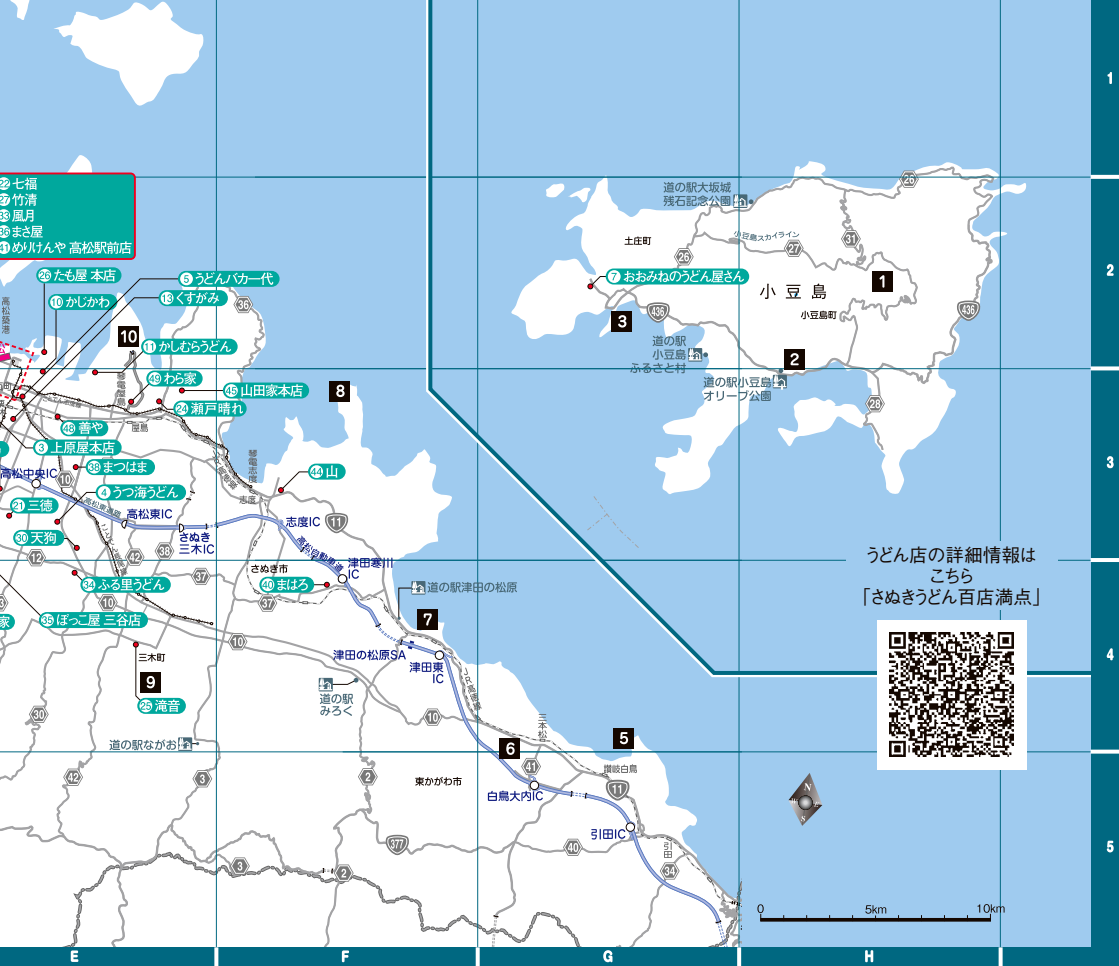
21 父母ヶ浜 [MAP-A-4](#)



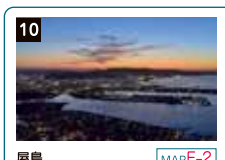
18 国営讃岐まんのう公園 [MAP-C-5](#)



丸亀城 [MAP-C-3](#)



うどん店の詳細情報は
こちら
「さめきうどん百店満点」



10 屋島 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
早期発見「まかぼち」2006年 産自・宮崎県緑茶 写真・青地 大橋



1 寒霞溪 MAP H-2



11 特別名勝 粟林公園 MAP E-3



8 テアトロン MAP F-3



5 ランプロファイヤ岩脈 MAP G-4



2 道の駅小豆島オリーブ公園 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

Contents

●エリア別ガイド	5・6
----------	-----

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)	7
徳島・香川トモニ市場	8
ボンテせとうみ	9

首都圏さめきダイニング

リストランテ カーサ瀬戸内	9
夕陽ヶ丘食堂	10
鉄板焼seto	10
オステリア・クワトロヴァッリ	11
瀬戸内和彩 Naoshima	11
Sun-mi高松 本店「日本料理 香川」 〔フランス料理 EMU〕、 〔イタリア料理 サント・ウベルトス〕	12
小豆島 大儀 高田馬場店	13
すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆	13
そうめん そそそ ~その先へ~ (そうめん そそそ 研究室(渋谷ヒカリエ店))	14
谷や和(谷や)	15
てのしま	16
日本料理 銀座 いしづか	16
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)	17
Bistro Avanti	18
Betterave Bistro Jiro	18
丸ノ内ホテル ポム・ダダン	19
六本木 肉とワイン Uchibito	19

うどん

うどん 蔵之介	20
うどん 丸香	20
うどん屋 基蔵(もとくら)	21
うどんや大門	21
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、豊洲江戸前場下町店、日本橋店、 御茶ノ水店、吉祥寺店)	22
香川 一福(恵比寿店)	23
こがね製麺所 東京総本店 森下店(恵比寿店)	24
讃岐うどん いわい(板橋「いわい製麺」)	25
こんぴら茶屋	26
本格手打もり家 東京店	26

さめきうどん 元咲	27
讃岐饅頭 元喜	27
讃岐うどん 條辺	28
讃岐手打うどん 麗	28
讃岐手打ちうどん青ノ山 (手打ちうどん・定食「さらり」)	29
さめき麵業 東京駅店	30
茶寮三日月	30
甚三 大門口(新橋、新橋2号店、神田店、高田馬場店)	31
水道橋麺通団	32
手打ちうどん すみた	32
東京麺通団	33
DO-ZO 赤坂 Bizタワー店	33
本場さめきうどん 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)	34
山下本気うどん 渋谷並木橋 (渋谷道玄坂、神楽坂、新宿三丁目、渋谷センター街、 新宿歌舞伎町、町田駅前、大宮東口、 イオンレイクタウン mori、横浜ポルタ、川崎銀柳街)	35

和・洋食

oliver(オリパー)	36
燻製ピストロ みつ志	36
鮭処やまと	37
高太郎	37
goma to(ごまと)	38
Tante Risa 笑多	38
ボン・ムッシュ	39
ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥグレ	39
レストラン パトゥ	40

居酒屋・その他

男の料理と旨い酒 TANIYA	40
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)	41
酒処 はづき	42
四国味遍路88屋丸の内店	42
SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店	43
玉子焼き 赤鬼 とうきょう	43
ですすけWAjia	44
晚鶏(パンチョウ)	44
骨付鳥 一之亀	45
らーめん紬麦	45

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)
- 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
- 香川出身・在住経験者^(※2)が経営・運営する店舗もしくは香川県内の企業で首都圏に出店している店舗のうち香川を感じられる飲食店^(※3)

※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

※3…県産食材の使用や香川の郷土料理の提供、香川のPRポスターやパンフレット等を掲示・設置するなど、首都圏において、香川の知名度・認知度アップに貢献している飲食店

ページの見方

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、営業時間等が変更されている場合がありますので、事前に各店舗のHPなどで確認下さい。また、感染症対策へのご理解とご協力をお願いします。

アンテナショップ

香川産の食材を積極的に使用する店舗

その他



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「オリーブ牛」のステーキ

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)	● 3,000~5,000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/>

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

おすすめメニュー・予算

店舗おすすめメニューや1人当たりの予算の目安です。

※掲載の価格は、令和4年11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	20
		おにやんま 御茶ノ水店	御茶ノ水駅	22
		oliver (オリバー)	神保町駅	36
		香川 一福	神田駅	23
		釜焼鳥本舗おやひなや 東京有楽町店	日比谷駅	41
		さめき麺業 東京駅店	東京駅	30
		四国味遍路88屋丸の内店	大手町駅	42
		甚三 神田店	神保町駅	31
		そうめん そそそ ~その先へ~	内幸町駅	14
		徳島・香川トモニ市場	有楽町駅	8
		野らぼー 大手町店	大手町駅	17
		野らぼー カンファレンスセンター店	大手町駅	17
		丸ノ内ホテル ポム・ダダン	東京駅	19
		らーめん紬麦	秋葉原駅	45
	中央区	おにやんま 日本橋店	日本橋駅	22
		おにやんま 人形町店	人形町駅	22
		Sun-mi高松 本店「イタリア料理 サント・ウベルトス」	銀座駅	12
		Sun-mi高松 本店「日本料理 香川」	銀座駅	12
		Sun-mi高松 本店「フランス料理 EMU」	銀座駅	12
		鮎処やまと	築地駅	37
		谷や	水天宮前駅	15
		谷や和	水天宮前駅	15
		日本料理 銀座 いしづか	銀座一丁目駅	16
		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	17
	ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥブレ	新橋駅	39	
	港区	おにやんま 新橋店	新橋駅	22
		かおりひめ	新橋駅	7
		酒処 はづき	虎ノ門駅	42
		甚三 新橋2号店	新橋駅	31
		甚三 大門店	浜松町駅	31
		新橋 甚三	虎ノ門駅	31
		鉄板焼 seto	浜松町駅	10
		てのしま	青山一丁目駅	16
		DO-ZO赤坂Bizタワー店	赤坂駅	33
		晚鶏 (バンチョウ)	六本木駅	44
		本格手打ちもり家 東京店	浜松町駅	26
		本場さめきうどん 親父の製麺所 浜松町店	浜松町駅	34
		ポンテセとうみ	浜松町駅	9
		ボン・ムッシュ	六本木駅	39
		夕陽ヶ丘食堂	浜松町駅	10
		レストランテ カーザ瀬戸内	浜松町駅	9
レストラン パトゥ		麻布十番駅	40	
六本木 肉とワイン Uchibito		六本木駅	19	
新宿区	オステリア・クワトロヴァッリ	四谷三丁目駅	11	
	釜焼鳥本舗おやひなや 新宿大ガード店	新宿西口駅	41	
	釜焼鳥本舗おやひなや 東京西新宿店	新線新宿駅	41	
	小豆島 大儀 高田馬場店	高田馬場駅	13	
	甚三 高田馬場店	高田馬場駅	31	
	玉子焼き 赤鬼 とうきょう	大久保駅	43	
	東京麺通団	新宿駅	33	
	Bistro Avanti	高田馬場駅	18	
	山下本気うどん 神楽坂	飯田橋駅	35	
	山下本気うどん 新宿歌舞伎町	西武新宿駅	35	
山下本気うどん 新宿三丁目	新宿三丁目駅	35		

	エリア名	店名	最寄駅	ページ
東京部	文京区	水道橋通団	水道橋駅	32
	台東区	讃岐手打ちうどん青ノ山	上野駅	29
		すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆	御徒町駅	13
		手打ちうどん・定食「さらり」	上野駅	29
		骨付鳥 一之亀	浅草駅	45
		本場さぬきうどん 親父の製麺所 上野店	上野駅	34
	荒川区	おにやんま 日暮里店	日暮里駅	22
	江東区	おにやんま 豊洲江戸前場下町店	市場前駅	22
		こがね製麺所 東京総本店 森下店	森下駅	24
	品川区	おにやんま 五反田店	五反田駅	22
		おにやんま 東品川店	青物横丁駅	22
		こんびら茶屋	目黒駅	26
	目黒区	瀬戸内和彩 Naoshima	五反田駅	11
		おにやんま 中目黒店	中目黒駅	22
		goma to (ごまと)	自由が丘駅	38
	大田区	Tante Risa 笑多	自由が丘駅	38
		男の料理と旨い酒 TANIYA	大森駅	40
	渋谷区	おにやんま 渋谷パルク店	渋谷駅	22
		香川 一福 恵比寿店	恵比寿駅	23
		釜焼鳥本舗おやひなや 渋谷ハチ公口店	渋谷駅	41
		高太郎	渋谷駅	37
		こがね製麺所 恵比寿店	恵比寿駅	24
		讃岐饅頭 元喜	佐々木上原駅	27
		そうめん そそそ 研究室 (渋谷ヒカリエ店)	渋谷駅	14
		ですけ WAjia	恵比寿駅	44
		Betterave Bistro Jiro	代々木公園駅	18
		山下本気うどん 渋谷センター街	渋谷駅	35
		山下本気うどん 渋谷並木橋	渋谷駅	35
		山下本気うどん 渋谷道玄坂	渋谷駅	35
		中野区	うどんや大門	中野駅
	杉並区	燻製ビストロ みつ志	西荻窪駅	36
	豊島区	うどん 蔵之介	高田馬場駅	20
		讃岐うどん めりけんや 池袋店	池袋駅	34
	江戸川区	釜焼鳥本舗おやひなや 東京西葛西店	西葛西駅	41
さぬきうどん 元咲		小岩駅	27	
北区	讃岐うどん いわい	十条駅	25	
	手打ちうどん すみた	赤羽岩淵駅	32	
板橋区	板橋『いわい製麺』	板橋本町駅	25	
立川市	釜焼鳥本舗おやひなや 東京立川店	立川駅	41	
町田市	山下本気うどん 町田駅前	町田駅	35	
武蔵野市	おにやんま 吉祥寺店	吉祥寺駅	22	
埼玉県	春日部市	うどん屋 基蔵 (もとくら)	武里駅	21
	川越市	茶寮三日月	南古谷駅	30
	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	35
	さいたま市	山下本気うどん 大宮東口	大宮駅	35
	ふじみ野市	讃岐うどん 條辺	上福岡駅	28
神奈川県	横浜市	讃岐手打ちうどん麗	元町中華街駅	28
		山下本気うどん 横浜ポルタ	横浜駅	35
	川崎市	SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店	鷺沼駅	43
		本場さぬきうどん めりけんや 武蔵小杉店	武蔵小杉駅	34
		山下本気うどん 川崎銀柳街	川崎駅	35

※本書に掲載されている情報は、令和6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。



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
● オリーブ牛ステーキ(夜)	● ディナー
● 香川(愛媛)旬のフェアメニュー(昼・夜)	● 3,000~5,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5537-2684



☎ 営業 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



〒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>

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



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
- ゆりかもめノ都営浅草線「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/](https://www.kotsukaikan.co.jp/product_sightseeing/47/)



県産品 紹介①



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。

ポンテセとうみ



ポンテセとうみ

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

営 [1F] 平日 11:00~20:00 土曜 11:00~18:00

[2F] HP より各店舗へお問い合わせください

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](https://kasai-hd.jp/ponte-setoumi)



「日々の暮らしを豊かな恵みと美味しいでつなぐ」

ちよつ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!



リストランテ カーサ瀬戸内

瀬戸内の旬の食材を、ぬくもりを感じる一軒家レストランで。

小豆島・瀬戸内産の食材をメインに、季節を感じるお食事をご提供いたします。どこか懐かしさを感じるあたたかい空間で、くつろぎのひとつときをお過ごしてください。

お薦めメニュー

- シェフが厳選した旬食材を活かしたイタリアン

予算(1人当たり)

- ランチ 4,000円~
- ディナー 13,000円~

首都圏おめざまいニング



高さ6mの吹き抜けを見上げる1階席と、オペラ座の様な敷席を思わせる2つの個室。



瀬戸内から直送で届く海産物や小豆島産のオリーブ牛、旬の野菜を存分に。

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6432-0423



営 昼11:30~14:30 (L.O.13:30)
アフタヌーンティー13:30~15:30 (L.O.14:30)
夜17:00~21:00 (L.O.19:30)

住 東京都港区浜松町2-7-9 休 水曜日、その他不定休 (HP 参照)

席 1階10席、2階10席 (計20席)

HP <https://kasai-hd.jp/casa-setouchi>

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

予算(1人当たり)

- 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
- 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

カード
OK個室
有宴会
可喫煙
専用室

※貸切利用可能、2階50名(立食時)

☎ モーニング 7:00～9:30、

ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～21:00

住 東京都港区浜松町2-7-3

休 日曜祝日はモーニング営業のみ(2024年4月以降はモーニング、ランチ営業)

席 1階24席 2階最大40席(着席時)

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

予算(1人当たり)

- ランチ 和牛ハンバーグ& オリーブ牛ステーキセット
- ランチ せとうみコース(前菜、サラダ、オリーブ牛ステーキ、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)
- ランチ 1,300円～
- ディナー 10,000円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6459-0929

カード
OK個室
有宴会
可喫煙
専用室

☎ ランチ 11:30～14:00、ディナー 18:00～22:00

住 東京都港区浜松町2-6-5 浜松町エクセレントビル2F

休 日曜・祝日、不定休(HPをご覧ください)

席 カウンター席8席、テーブル席12席

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

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。

おすすめメニュー

- オリブ牛赤身肉のカルパッチョ
- オリブ牛タリアータ
パルサミソース
- 自家製鶏レバーパテ
- パティシエの様々なドルチェ

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

カード
OK個室
有宴会
可

🚫

☎ 営 11:30~13:45L.O. (日祝は12:00から13:45L.O.)

夜 17:15~21:00L.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

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、会食や大事な方のお食事、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
- オリブ牛のカルパッチョ
- 香川県直有機野菜のバーニャカウダ
- 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

カード
OK個室
有宴会
可

🚫

☎ 営 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)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

Sun-mi高松 本店「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

高級感あふれる完全個室。
厳選黒毛和牛ステーキ・しゃぶしゃぶ・
すき焼きなど、日本の四季を味わう
会席料理をご堪能ください。

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。会席料理・コース料理のテイクアウトもお受けしております。

おすすめメニュー

- 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
2,000～10,000円
- ディナー
8,000～20,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5568-3300



営業 11:00～14:30 (土日祝変更あり)
夜 17:00～20:00 (土日祝変更あり)

住 東京都中央区銀座6-3-9 4階

休 12/31～1/1 席 64席

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

Sun-mi高松 本店 「フランス料理 EMU」

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。

おすすめメニュー

- 季節のディナーコース
- アンバーサルコース
- 厳選黒毛和牛ステーキコース
- ランチ限定プレジールコース

予算(1人当たり)

- ランチ
2,000～10,000円
- ディナー
8,000～20,000円

☎ 03-5568-3300

営業 11:00～14:30 (土日祝変更あり)
夜 17:00～20:00 (土日祝変更あり)

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 本店 「イタリア料理 サント・ウベルトス」

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

本格イタリアン。季節の Pasta や、豪華厳選黒毛和牛炭火焼きステーキ
のジューシーな美味さをお楽しみください。

おすすめメニュー

- 厳選黒毛和牛炭火焼きコース
- 季節のイタリアコース
- イタリアの旅行気分を味わうコース
- ランチ限定 ローザアルビーナコース

予算(1人当たり)

- ランチ
2,000～10,000円
- ディナー
8,000～20,000円

☎ 03-5568-3300

営業 11:00～14:30 (土日祝変更あり)
夜 17:00～20:00 (土日祝変更あり)

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

入口には大儀の由来を書いています



二日仕込みの鶏素麺

小豆島 大儀 高田馬場店

小豆島を知って欲しい!
小豆島の味を伝えたい!小豆島にあるキンダイ製麺(株)の直営店。
昼は職人こだわりの手延べ麺を、夜は麺に加えて、小豆島の
特産を活かした逸品とお酒をご準備しています。

お薦めメニュー

- 鶏そうめん
- 梅昆布そうめん
- 日替わり小豆島直送便り
- オリーブ牛肉関連メニュー
- キンダイ製麺の商品直売有

予算(1人当たり)

- ランチ
850~1,500円
- ディナー
1,000~5,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3204-5531



☎ 11:00~22:00 (L.O.21:30)

15:00から2時間程度の休憩時間あり

(状況に応じて変更の可能性がありま)

住 東京都新宿区高田馬場1-26-5 FIビル2階

休 日曜日夜夜臨時休業有 席 70席

HP <http://www.kindaiseimen.com/>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
1,320~4,400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、祝日、年末年始 ※祝日は10名以上の場合臨時営業

席 37席 HP 無

そうめん そそそ ~その先へ~

「たかがそうめん されどそうめん
そうめんその先へ」
小豆島手延べそうめんの専門店!

コンセプトは、「たかがそうめん されどそうめん そうめんその先へ」。小豆島そうめん「島の光」最高品質の黒帯やこだわりの食材を使用し、そうめんの新しい価値観を生み出します。そうめんのその先の扉を開いてみませんか?

首都圏
さめき
ダイニング



JR新橋駅・有楽町駅近くの日比谷OKUROJIにごじます。



麻炭を練りこんだメレンゲとトリュフの香りが食欲をそそる「トリュフ香る黒釜玉そうめん」

お薦めメニュー

- | | |
|--------------------------|--------------|
| ● カガパッチョ(香川県産の鮮魚のカルパッチョ) | ● ランチ |
| ● オリーブコロック | 1,500~3,000円 |
| ● オリーブ牛ステーキ | ● ディナー |
| ● 幻の本鷹とうがらしのアラビアータそうめん | 5,000~7,000円 |

予算(1人当たり)

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6205-7172

カード OK 個室 有 宴会 可

☎ ランチ 11:30~15:00

ディナー 16:00~23:00

☎ 東京都千代田区内幸町1-7-1 日比谷OKUROJI G17

☎ 休 第一月曜日・年末年始 席 40席

☎ HP <https://so-mensososo.com/hibiya>

そうめん そそそ 研究室(渋谷ヒカリエ店)

☎ 03-6450-6795

お薦めメニュー

- 納豆高菜そうめん春巻き
- オリーブコロック
- LABOそうめん
- 明太クリームそうめん

予算(1人当たり)

- ランチ 1,200~2,000円
- ディナー 3,000~4,000円

☎ ランチ 11:00~16:00

ディナー 16:00~22:00

☎ 住 東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ6F

☎ 休 不定休

☎ 席 40席

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

県産品 紹介②



オリーブ

日本のオリーブ栽培発祥の地香川では、オリーブの実を一粒ずつ手摘みで収穫します。

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



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ぜ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 8,000円・10,000円・12,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5614-0013



☎ 昼 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

予算(1人当たり)

- 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
- ランチ 700～1,500円
- ディナー 700～1,500円

☎ 03-5695-3060

☎ 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店を越す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。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- 20,000円のおまかせコースのみです。
- 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22,000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
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
3,300円~
- ディナー
16,000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」、バリバ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



☎ 営業 11:00～14:00 夜 17:00～22:00

☎ 住所 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

☎ 営業 11:00～14:00 夜 17:00～23:00 [土]夜のみ

☎ 住所 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

☎ 営業 11:15～14:00 夜 17:00～22:00

☎ 住所 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二郎の生誕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、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。

首都圏
さぬき
ダイニング



高田馬場駅から徒歩3分!大人の隠れ家空間です。



強い旨みが特徴的な香川県産オリーブ牛ステーキ。

Bistro Avanti

お肉と野菜とワイン、 サラダオードブルビュッフェが魅力。

ふとした瞬間に立ち寄りたいたいお店 Bistro Avanti。
香川県出身のシェフが届ける料理を、
オーナーセレクトのワインと共に味わってみませんか。

お薦めメニュー

- オリーブ牛のステーキ
- オリーブ牛赤ワインとポイセンベリー煮込み
- 中屋味噌づけクリームチーズ
- オリーブ卵のカルボナーラ(讃岐パスタ使用)

予算(1人当たり)

- ランチ
750円～
- ディナー
2,000円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6233-7708



☎ [平日] ランチ 11:30～15:00

ディナー 17:30～22:00

[土曜] 11:30～15:00のみ

☎ 住 東京都新宿区高田馬場1-29-21 みかどビル1階

☎ 休 日・祝日 ☎ 席 40席

☎ HP <https://bistroavanti.owst.jp/>

Betterave Bistro Jiro

隠れ家のような雰囲気漂う当店。

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)

- ランチ
1,000～2,000円
- ディナー
5,000～10,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5790-9466



☎ 昼 12:00～15:00 (L.O. 14:00)

夜 17:00～24:00 (L.O. 23:00)

☎ 住 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/>

※テラスは喫煙可

首都圏
さぬき
ダイニング



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

首都圏
さぬき
ダイニング



大きな窓と開放感ある吹き抜けが印象的な店内



ディナーコースイメージ
※コースメニューの内容は時期により変わります

丸ノ内ホテル ポム・ダダン

東京駅丸の内北口からすぐの好アクセス。
開放感溢れる店内で素材の良さが生かされたお料理をお楽しみください。

ランチ/ディナータイムに、オリーブ牛など香川県産の食材を使ったフレンチコースやアラカルトメニューをご提供しております。

おすすめメニュー

- 瀬戸内オリーブマリネ
- 丸ノ内ホテルこだわりのカレー
～香川県産オリーブ牛使用～
- 香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト
- 香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレ
- ランチ 3,700～9,000円
- ディナー 3,500～20,000円
- 宴会 8,500～20,000円

※メニュー内容は時期により変わる場合があります。

予算(1人当たり)

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3217-1117



☎ 朝食6:30～10:00 昼11:30～14:00

カフェ10:00～11:30/14:00～17:30 夜17:30～22:00

住 東京都千代田区丸の内1-6-3 丸ノ内ホテル8階

休 無 席 ホール64席、個室2～8席、テラス43席

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

首都圏
さぬき
ダイニング



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。

おすすめメニュー

- オリーブ牛 赤身
- オリーブ牛 スジ赤ワイン煮こみ
- 豚ナンコツの煮込み トマトソース
- 牛レアかつ
- ランチ 1,000～2,000円
- ディナー 5,000～6,000円

予算(1人当たり)

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6434-9297



☎ 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

※テラスは喫煙可



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。

おすすめメニュー

- 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。

おすすめメニュー

- 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
1,000～1,500円
- デイナー
1,000～1,500円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 090-4093-2421

カードOK 個室有 宴会可

☎ 営業 11:00～14:45、夕 17:00～21:00

☎ 住所 埼玉県春日部市大場1292-1

☎ 休 火、第1・第3水曜日

☎ 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
- ちくわ天
- 金時めめ天

● 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

カードOK 個室有 宴会可

☎ 営業 11:00～夕方売り切れまで

☎ 住所 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 五反田店



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!

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)

● 350~600円

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] 7:00~24:00

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 [平日] 7:00~22:30 [土日祝] 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 11:00~22:00

住 東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷パルコB1F

休 パルコに準じて 席 18席

おにやんま 豊洲江戸前場下町店

☎ 非公開

カウンター8席の全席椅子席。テラスもあります。

営 9:00~15:00

住 江東区豊洲6-3-12 江戸前場下町

休 施設に準じて 席 8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] 7:00~22:30 [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



☎ [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

☎ 営 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)

- ランチ 470~1,210円
- ディナー 470~1,210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)

- ランチ 490円~
- ディナー 490円~

🕒 昼11:00~16:00 夜17:30~翌3:00(祝日は23:00閉店)

📍 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⑥



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



☎ [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
- とりねぎうどん
- 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/>

本格手打もり家 東京店



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

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。

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17:30～21:00 (L.O.20:30)

[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「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



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

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 元喜になってほしい。

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
1,000～1,999円
- ディナー
1,000～2,999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



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。

お薦めメニュー

- 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
700円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 049-269-2453



☎ [月～土] 7:00～15:00 [日] 9:00～15:00

※種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/>

讃岐手打うどん麗

「うどんは粹物」
粹のある伝統的な讃岐手打うどんを
上質な空間で

うどんの本場香川県の有名老舗店で2年間の修行を経て、私の地元横浜で2023年4月1日に開店しました。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お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、よろしくお願い申し上げます。お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。



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

炙りオリブ牛の温玉おろしぶっかけ
香川県のプレミアム黒毛和牛を使った贅沢な一杯です。
コシのある麺と相性抜群です。

お薦めメニュー

- 炙りオリブ牛の温玉おろしぶっかけ
- 天盛りかけ
- 天盛りぶっかけ
- とり天ぶっかけうどん

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

☎ 080-6982-5881



☎ 12:00～19:00

住 神奈川県横浜市中区元町2-88 元町シエテB1F

休 月・火

席 25席

HP 無



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、完全手打ち本格さぬきうどん専門店

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削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/>

手打ちうどん・定食「さらり」

産地にこだわった定食と本格手打讃岐うどん

営 モーニング 7:00～10:00

ランチ 11:30～14:30 ※ランチは平日のみ

住 東京都台東区上野7-12-11 アパホテル上野駅北1F

休 年中無休 席 30席

予算(1人当たり)

- ランチ 900円～



県産品 紹介⑧



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。



さぬき麺業 東京駅店



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」

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、美味しいさぬ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(オリーブ地鶏使用)
- 天ざるうどん
- 野菜天うどん

予算(1人当たり)

● 800~1,200円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3201-7760



☎ 10:00~23:00(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 <http://www.sanukiudon.co.jp/>

茶寮三日月

埼玉県人一香川を知り
年間1,000杯うどんを食った男の店

年間1,000食を食べた店主が作る絶品の本場手打ち讃岐うどん。夜は居酒屋として、日本酒をメインに豊富な酒と食材にこだわった肴をご賞味ください。刺酒師が常駐しています。

お薦めメニュー

- 元祖 背脂うどん(冬季限定)
- 讃岐トリオうどん
- 秘伝の卵焼き

予算(1人当たり)

- ランチ
1,100円~
- ディナー
3,000円~



夜はうどん居酒屋として営業
広く清潔な店内



讃岐トリオうどん

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 049-265-8113



☎ [昼] 11:30~14:00

[夜] 17:30~

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



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)

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 [平日] 11:00~14:00(玉切れ次第終了)

[土・日・祝] 11:00~14:00(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)

[土曜] 11:00~14:00(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** 日曜・祝日

席 24席

甚三 高田馬場店

☎ 03-5989-1229

営 [平日] 11:00~15:00(玉切れ次第終了)

[土・日・祝] 11:00~14:00(玉切れ次第終了)

住 新宿区高田馬場4-2-31 **休** 祝日

席 20席

水道橋麺通団



東京ドーム近くです

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。

お薦めメニュー

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～



人気の肉うどん

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3818-8774



☎ 10:00～15:00 (L.O.14:15)

☎ 東京都文京区本郷1-13-2

☎ 不定休

☎ 35席

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

手打うどん すみた



住宅街の中に佇む店舗

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!

お薦めメニュー

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



かしわかけうどん

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3903-0099



☎ 昼 11:00～14:00 (L.O.13:30)

☎ 夜 18:00～21:00 (L.O.20:30)

☎ 東京都北区志茂2-52-8

☎ 休 日・月 席 15席

☎ <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



かぬぶ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。

お薦めメニュー

- 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、多種二ズにお応えできるように御用意御座います。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 11:00～14:30 ディナー 16:00～22:30

[土日祝] ランチ 11:00～14:30 ディナー 16:00～22:00

施設の都合等により、変更になる可能性があります。

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



赤坂でこだわりの和食・讃岐うどんを愉しむことができます。

本場さめきうどん めりけんや 武蔵小杉店



JR武蔵小杉駅北改札(南武線口)出て目の前のお店です

本場香川のうどんを店舗で茹で上げた、本場さめきうどん専門店。

香川直送の本場さめきうどんからの、庶民的なうどんメニューから季節毎の変わり種。
店内調理の揚げたて天ぷらに丼物なども豊富にご用意。
JR武蔵小杉駅北改札(南武線口)目の前でアクセス抜群。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- かけうどん
- 肉うどん
- 肉玉ぶっかけうどん

- ランチ
280~850円
- ディナー
280~850円



本場さめきうどん+瀬戸内・四国天ぷら
季節の天ぷら(美~ナス) ※季節限定

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 044-722-6026



※交通系IC、クレジット(一部)、QR決済(一部)

☎ 044-722-6026
 営 [平日] 7:00~22:00
 [土日祝] 7:00~21:00

各店共通
店舗情報

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

本場さめきうどん 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。

営 [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)



本場さめきうどん 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。

営 [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)



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

2020年7月オープン。

営 7:00~22:00(L.O.21:45)

住 東京都豊島区南池袋1-28-2 池フクロウ前
 IKE 麺キッチンフードコート内

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、一晚熟成後に打ち立て、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
~1,100円
- デイナー
1,000~2,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3407-5771



営 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://gardengroup.co.jp/brand/yamashita/>

山下本気うどん 渋谷道玄坂 ☎ 03-5458-7540

営 全日:24時間 休 無

住 東京都渋谷区道玄坂2-8-7 渋谷道玄坂ビル 1F

席 全46席 [カウンター:12席 テーブル:34席 (2名席3卓、4名席7卓)]

山下本気うどん 神楽坂 ☎ 03-5206-3378

営 全日:11:00~23:00 (L.O.22:30)

休 無

住 東京都新宿区神楽坂2-6 PORTA 神楽坂 1F

席 全37席 [カウンター:21席 テーブル:16席]

山下本気うどん 新宿三丁目 ☎ 03-5369-2352

営 [日~木・祝] 10:00~23:00 (L.O.22:30)

[金・土・祝前] 24時間 休 無

住 東京都新宿区新宿3-32-2 MOTOビル 1F・2F

席 全38席 [カウンター:18席 テーブル:20席]

山下本気うどん 渋谷センター街 ☎ 03-3780-7711

営 全日:24時間

休 無

住 東京都渋谷区宇田川町21-7 ガーデンビル 2F

席 全41席 [カウンター:22席 テーブル:19席]

山下本気うどん 新宿歌舞伎町 ☎ 03-5291-3002

営 全日:24時間

休 無

住 東京都新宿区歌舞伎町1-21-12 カドービル 2F~4F

席 45席

山下本気うどん 町田駅前 ☎ 042-725-6886

営 [日~木] 10:00~翌6:00 (L.O.5:30)

[金・土・祝前] 24時間 休 無

住 東京都町田市原町田6-14-13

席 44席

山下本気うどん 大宮東口 ☎ 048-640-4333

営 [日~木・祝] 10:00~23:00 (L.O.22:30)

[金・土・祝前] 24時間 休 無

住 埼玉県さいたま市大宮区大門町1-93

大宮大門町ビル 1F 席 47席

山下本気うどん イオンレイクタウンmori ☎ 048-986-7222

営 11:00~22:00 (L.O.21:30)

休 不定休

住 埼玉県越谷市レイクタウン3-1-1 1F

席 50席

山下本気うどん 横浜ポルタ ☎ 045-461-6330

営 全日:9:00~23:00 (L.O.22:30)

休 不定休

住 神奈川県横浜市西区高島2-16 B1F

席 39席

山下本気うどん 川崎銀柳街 ☎ 044-233-6588

営 全日:24時間

休 無

住 神奈川県川崎市川崎区砂子2-1-1 1F

席 47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 6,000円前後
● オリブ豚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 Twitter 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。

おすすめメニュー

- 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。

おすすめメニュー

- 燻玉ポテトサラダ
- 讃岐メンチカツ
- ジャンボ讃岐焼鳥
- 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・ごま油を使用した季節毎に変わるデリプレート。

goma to(ごまと)

NEW STANDARDがコンセプトの ごま専門カフェ。

創業165年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カフェ。
ごまの新しい美味しさ・魅力をご提案します。

おすすめメニュー

- 黒ごまモンブラン
- ごまづくしのアフタヌーンティー
- 揚げごま豆腐
- 季節のごまシェイク

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000~1,999円
- ディナー
2,000~3,999円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6459-5959



☎ 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/>

Tante Risa 笑多

東京初の希少糖を使ったレストラン!

三木町出身のオーナーが手掛けるイタリアンレストラン。
希少糖が香川で生まれ、培われてきたことを知り、縁を感じ、
東京で初めて砂糖を希少糖だけに切り替えて料理を提供し
ています。希少糖を使ったデザートもたくさんあります。
お持ち帰りもいただけます。



希少糖を使った料理コースもございます



希少糖で作ったティラミス

おすすめメニュー

- 希少糖ドルチェ
- 希少糖ドレッシングを使った
ズワイガニとキャベツのサラダ
- 濃厚カルボナーラ
- オリーブ牛のタリアータ

予算(1人当たり)

- ランチ
1,800円~
- ディナー
5,000~6,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ ランチ11:30~15:00 (L.O.13:30)

カフェ14:00~17:00 (土、日のみ)

ディナー17:30~22:00 (L.O.21:00)

住 東京都目黒区自由が丘1-3-17

休 月曜、第二火曜、ほか不定休

席 16席(カウンター2席、テーブル14席)

HP <http://tante-risa.com/>





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

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

- 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

予算(1人当たり)

- ディナー
8,000円前後

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3475-6612



☎ 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

ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥグレ

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ite
- オーマルブルーのボワレ

予算(1人当たり)

- ディナー
16,000~25,000円

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

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6264-7234



☎ 18:00~翌3:00(L.O.2:00)

[土曜日のみ] 18:00~翌0:00(L.O.23:00)

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/>



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

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。

お薦めメニュー

- 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



営業 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>

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

- 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
 - ディナー 3,900~4,900円
- 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。

予算(1人当たり)

- ディナー
3,900~4,900円

入り口は中が見やすく入り易くなっています



『さめきの夢2009』を用いたの男のニラ餃子!

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6404-6619



営業 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



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晚漬けこんだ「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

☎ [平日] 17:30~23:30 [土日祝] 15:00~23:30

🏠 東京都新宿区西新宿7-10-19-B1 休 年末年始

🪑 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

🏠 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

🏠 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

🏠 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

🏠 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

🏠 東京都江戸川区西葛西3-17-12 2F

酒処 はづき



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

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か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

- 煮魚
- 野菜の煮物
- 焼魚
- お刺身

予算(1人当たり)

- ランチ
1,000円
- ディナー
6,000円(飲物、料理)、予約制

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3501-8088



☎ 営 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

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

- 豪快!88屋盛り(炭焼き&刺身盛合せ)
- いりこ出汁のだし巻き玉子
- オリーブ牛コロッケ
- 香川県直送・日本酒

予算(1人当たり)

- 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



☎ 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丸の内内楽ビルB1

☎ 休 日・祝・年末年始 席 60席

☎ HP <http://www.88ya.net/>

※店外と同フロアに喫煙ルームあり。



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



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



生産者の顔が見える「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。)

SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI (瀬戸内ひだまり) 鷺沼店 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、季節ごとに変ります。

お薦めメニュー

予算(1人当たり)

- 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
- かき氷
1,000円～

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 無



🕒 12:00～18:00

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

📅 休 水曜 ※季節によって異なります。臨時休業もあり、SNSでご確認下さい。

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

玉子焼き 赤鬼 とうきょう

2013年4月12日開店。
高松ガ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

予算(1人当たり)

- 赤鬼和三盆玉子焼き
 - 青鬼ねぎ巻き
 - だし親子丼
 - のりたま弁当
- 700～1,400円



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

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

📅 休 日曜・月曜、年始、および臨時休業あり

👤 席 4席(カウンターのみ)

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



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～四川スライス～

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
- もち豚肩ローズ黒酢ソース

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/>

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
- レバーベースト
- 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>



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



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)
- 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

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 専用室

☎ [平日] 17:00~22:30

[土曜日] 11:30~14:00、17:00~22:30

[日・祝日] 11:30~14:00、16:00~21:00

*最終入店時刻
昼 13:00
夜 21:00
L.O. 閉店30分前

住 東京都台東区浅草2-13-1

休 火曜(祝日の場合営業)

席 16席(テーブル8席、カウンター8席)

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



店内



丸鶏、豚骨、魚介ダシをバランスよく合わせたスープ

らーめん 脩麦

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!

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 喫煙 専用室

☎ [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://>

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 ■ 香川県の公式観光サイト

[LOVEさめきさん](#)



[うどん県旅ネット](#)



※「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6年2月発行

かがやくけん、かがわけん。

香川県

