

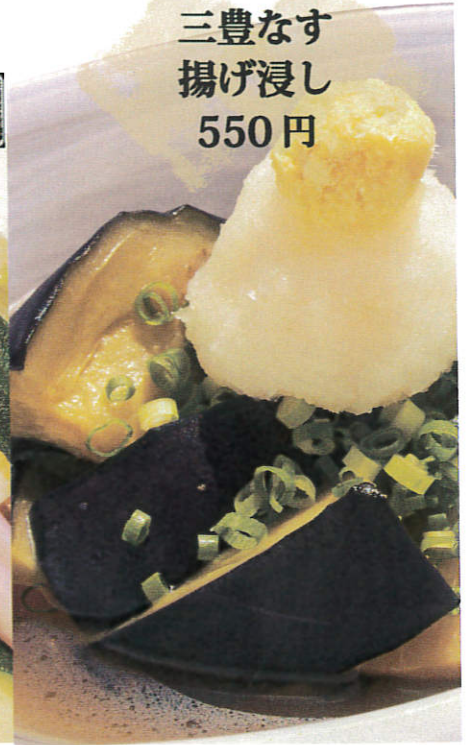
しょうゆ豆
350円



讃岐コーチン
ネギ塩焼き
850円



三豊なす
揚げ浸し
550円



kakuu i KAGAWA Fair 9/1 tue- 9/30 wed

角打

あえふ川香

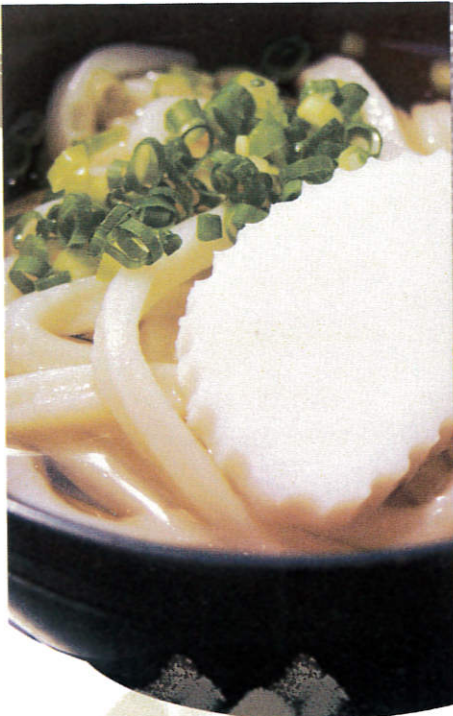
9/30迄

金陵 純米酒
780円

川鶴 秋あがり純米(火入れ)
純米無濾過原酒
850円

川鶴 讃州オオセト 70
限定直汲み純米無濾過生原酒
850円

川鶴 さきにごりもも酒
「ほの桃」
780円



讃岐うどん
600円



オリーブ牛しゃぶしゃぶ
サラダ仕立て
1,200円





三豊なす 揚げ浸し 550円

三豊なすは、水分をたっぷり含み、柔らかくて、とろける旨さで人気上昇中の大型ナスです。

讃岐コーチン ネギ塩焼き 850円

「讃岐三畜」*のひとつ「讃岐コーチン」は、心地よい歯ごたえと低脂肪、低カロリーのヘルシー食材。食欲をそそる、ネギ塩焼きでどうぞ。



旬の香川地魚と野菜の天ぷら 800円

香川で獲れた地魚と旬野菜を天ぷらにしました。揚げたての旬の味をお楽しみください。

オリーブ牛しゃぶしゃぶ サラダ仕立て 1,200円

「讃岐三畜」*のひとつ「讃岐牛」の中でも讃岐牛銘柄推進協議会が定めるオリーブ飼料を同協議会が定める給与期間・給与量で育てられた香川県産黒毛和牛のことを「オリーブ牛」と呼びます。



酒

● 金陵 純米酒 780円

穏やかでふくよかな香り。コクのある中にも旨味のある心地良い酸味がスッキリとしたノド越し、讃岐の酒米「オオセト」の旨味を醸し出した逸品。

● 川鶴 讃州オオセト 70 限定直汲み

純米無濾過生原酒 850円

心地よい酸でしっかりと締め、切れ味も抜群。オオセト米独特の口当たりをご堪能ください。

香川
ふえ川
あ
角打

酒

● 川鶴 秋あがり純米(火入れ)

純米無濾過原酒 850円

半年間じっくりと熟成させ、香味のバランスが整った秋あがり純米酒。

● 川鶴 ささにごりもも酒「ほの桃」 780円

とろりとして爽やかな旬のもも酒です。蔵伝統の麴と螢流湧水で仕込んだ荒ぶしにごり酒に旬の讃岐産桃を丁寧にすりつぶして仕込んだ、無香料・無着色のささにごりもも酒です。



讃岐うどん 600円

コシがあって、喉ごしの良い讃岐うどんをどうぞ。

讃岐もろみ漬 450円

国産の野菜をそれぞれ別々にもろみ醤油でじっくり熟成調味し、小豆島産オリーブ果汁を加え、うす塩味に仕上げたもろみ漬です。



香川天ぷら・蒲鉾の盛合わせ 500円

魚肉のすりみを油で揚げたもの、所謂関東で「さつま揚げ」を香川では「天ぷら」と呼びます。

しょうゆ豆 350円

讃岐地方に古くから伝わる郷土料理。空豆を焙煎し、醤油タレに漬けました。



※「讃岐三畜」・・・香川県の特産畜産物で「讃岐牛」「讃岐豚」「讃岐コーチン」を指します。 ※表示価格は全て税込価格となります。