



香川はまるごとオリーブレストラン!

オリーブ植栽110周年記念

オリーブメニューフェア

2018.11/18(日)→12/24(月・休)

県内90店舗で一斉開催!
香川にはいろいろなオリーブメニューがいっぱい。
みんなでおいしい感動を味わおう!

オリーブ豚のクロックムッシュ
中からとろーり溢れるチーズがたまらない!
オリーブ豚ローストと生ハムをサンドした
クロックムッシュ。

オリーブ牛のロティ
バランスのとれた赤身と脂身が魅力の
低温でじっくり焼いたローストビーフ。

オリーブ地鶏と香川本鷹の辛味炒め
炒り焼いたオリーブ地鶏は外はカリッと中はふっくら。
本鷹の辛味が効いたソースが相性抜群。

オリーブ地鶏のすき焼き風
オリーブエッグとひとに
地鶏と根菜の旨味を、濃厚でマイルドな卵につけて味わって。

オリーブハマチの和風海鮮サラダ風
オリーブオイルで作ったドレッシングをつけて
お召しあがりいただく、一味がったお刺身。



参加無料

オリーブを楽しめるキックオフイベントも開催!!
オリーブメニューマルシェ

フェア参加店の、オリーブ関連食材を使ったいろんな料理を出展販売! 楽しいステージショーや、正解するとお菓子がもらえる、オリーブクイズもあるよ!

日時 2018年11月18日(日) 10:00~14:00

場所 高松丸亀町壺番街前 ドーム広場



写真を投稿してプレゼントを当てよう!!

#オリーブメニューフェア プレゼントキャンペーン

フェア参加店で料理を食べた後は、Instagramで「#オリーブメニューフェア」とお店の名前のハッシュタグを付けて、料理の写真を投稿しよう! 投稿してくれた人の中から、10名様に県産品のカタログギフトが当たる!

賞品 香川県産品カタログギフト「香川べっぴんさん」
5,000円コース・3,000円コース 各5名様



御料理 魚七 和食 ① 普通寺市上吉田町2-5-26 ② 0877-62-0006 ③ 11:00~14:00 ④ 17:00~21:00 ⑤ 月曜日 メニュー: 県産品御膳 コメント: オリーブハマチ、県産秋鮎など、旬の県産品を盛り合わせた、贅沢な御膳。	永楽亭 和食 ① 丸亀市城東町1-8-9 ② 0877-24-0299 ③ ランチ 11:30~14:30 (L.O.13:30) ④ デイナー 17:30~21:30 (L.O.20:30) ⑤ 完全予約制 メニュー: 昼のコース、夜のコース コメント: オリーブ牛やオリーブハマチなど、厳選した地元食材の持ち味をいかした美味ばかり。	瀬戸内フレンチ食堂 OGUNI 洋食 ① 綾歌郡宇多津町浜一番丁7-16 スティヴ香番館1F ② 0877-49-0551 ③ ランチ 11:00~15:00 (L.O.13:30) ④ デイナー 18:00~22:00 (L.O.19:30) ⑤ 水曜日、月1回連休あり メニュー: 季節のランチコース コメント: 県産オリーブの新漬け、県産オリーブオイル、オリーブ牛を使ったランチコースです。
おらん家 和食 ① 仲多度郡まんのう町西高窪374-4 ② 0877-73-3403 ③ 17:00~23:00 ④ 不定休 メニュー: オリーブ地鶏 骨付モモ コメント: 肉に絡りがあって、旨み強い、人気のお肉は塩コショウのシンプルな味付け。	カフェ&レストラン 神椿 洋食 ① 仲多度郡琴平町892-1 ② 0877-73-0202 ③ 9:00~17:00 ④ 月曜日(ディナーのみ) メニュー: オリーブ牛のビーフステーキ コメント: 香川の風味と風味がオリーブ牛の旨味を引き立てます。シブリ煮込んだ本物の味をご堪能ください。	休暇村讃岐五色台 和食 ① 坂出市大屋富町3042 ② 0877-47-0231 ③ 昼食 11:30~14:00 要予約 ④ 夕食 17:30~20:00 要予約 ⑤ 無休 メニュー: オリーブ海老会席(予約制) コメント: 香川の特産「オリーブ」で育った、東海老・ハマチ・地鰯を味わう限定の特別会席です。
やき鳥 三太郎 和食 ① 丸亀市西平山町107-4 ② 0877-23-2466 ③ 17:00~22:30 ④ 月曜日 メニュー: オリーブ地鶏 骨付モモ コメント: 肉に絡りがあって、旨み強い、人気のお肉は塩コショウのシンプルな味付け。	讃岐の味 塩がま屋 和食 ① 綾歌郡宇多津町浜6番丁86-2 ② 0877-49-2582 ③ 11:00~21:00 (L.O.20:30) ④ 水曜日 メニュー: オリーブ牛の肉うどん コメント: 天然だしがオリーブ牛の上品な甘みを引き出します。	Cafe Restaurant TRANSIT 洋食 ① 綾歌郡宇多津町浜二番丁20-2 ② 0877-35-8317 ③ 11:00~15:00 (L.O.14:00) ④ 17:30~22:00 (L.O.21:00) ⑤ 水曜日 メニュー: オリーブ豚のロースト ジンジャーソース コメント: ジンジャーの風味が食欲をそそるローストポーク。(コースの一品)
海鮮・寿司・地酒 ほくろ屋 和食 ① 丸亀市土器町東9-284 ② 0877-21-3715 ③ 17:30~22:00 (L.O.23:00) ④ 月曜日 メニュー: オリーブ牛と生雲丹のカルパッチョ コメント: 海鮮とお肉がコラボ、小豆島産オリーブオイルと県産ニンニクを使用したカルパッチョ。	観音寺グランドホテル 磯の茶屋 和食 ① 観音寺市坂本町5-18-40 観音寺グランドホテル ② 0875-25-5151 ③ 11:00~14:30 ④ 17:00~22:30 ⑤ 無休 メニュー: オリーブ茶屋 コメント: オリーブ豚、オリーブハマチ、らりるれたさなど、県産食材が盛りだくさんのセットメニュー。	遊食房屋 丸亀店 和食 ① 丸亀市西平山町277-1 ② 0877-35-8566 ③ 11:00~15:00 ④ 17:00~23:00 ⑤ 無休 メニュー: オリーブ牛とフォアグラのステーキ コメント: フォアグラがオリーブ牛の旨みを引き立てる豪華なステーキ。
讃岐フレンチ ラトリエール・マ 洋食 ① 丸亀市三条町526-7 ② 0877-85-9803 ③ 昼 11:30~14:30 ④ 夜 18:00~21:30 ⑤ 月曜日・不定休あり メニュー: オリーブ地鶏のバイ焼き コメント: サクサクのバイ生地と一緒に食べる地鶏の旨みは、格別です。	観音寺グランドホテル 磯の茶屋 和食 ① 観音寺市坂本町5-18-40 観音寺グランドホテル ② 0875-25-5151 ③ 11:00~14:30 ④ 17:00~22:30 ⑤ 無休 メニュー: オリーブ茶屋 コメント: オリーブ豚、オリーブハマチ、らりるれたさなど、県産食材が盛りだくさんのセットメニュー。	遊食房屋 宇多津店 和食 ① 綾歌郡宇多津町浜三番丁24-14 ② 0877-41-9377 ③ 11:00~15:00 ④ 17:00~23:00 ⑤ 無休 メニュー: オリーブ牛とフォアグラのステーキ コメント: フォアグラがオリーブ牛の旨みを引き立てる豪華なステーキ。
琴弾荘 和食 ① 観音寺市有明町10-22 ② 0875-23-1111 ③ 11:30~13:30 ④ 17:00~20:30 ⑤ 不定休あり メニュー: オリーブハマチの漬け丼 コメント: らりるれたさとオリーブハマチを味わえる丼。	たかせ天然温泉 和食 ① 三豊市高瀬町上高瀬768-1 ② 0875-73-3726 ③ 11:00~22:00 (L.O.21:30) ④ 第2火曜日(祝日の場合は翌水曜日) メニュー: オリーブ豚の生姜焼き コメント: 肩ロースを特製ソースでサッと柔らかく焼き上げた一品。	遊食房屋 観音寺総本店 和食 ① 観音寺市本町1495-5 ② 0875-23-4177 ③ 11:00~15:00 ④ 17:00~23:00 ⑤ 無休 メニュー: オリーブ牛とフォアグラのステーキ コメント: フォアグラがオリーブ牛の旨みを引き立てる豪華なステーキ。
オリヴァス 洋食 ① 小豆郡小豆島町西村甲1941-1 ② 0879-82-2200 ③ 11:00~16:00 ④ 火曜日 メニュー: OLIVAZ チルドロライス コメント: トマトソースでじっくり煮込んだスペインの郷土料理。小豆島産オリーブオイル使用。	カフェレスト サクラキ 洋食 ① 小豆郡小豆島町田浦甲924-2 ② 0879-62-8188 ③ 11:00~17:00 ④ 木曜日 メニュー: ローストビーフのひしお丼 コメント: オリーブオイルで焼き上げたローストビーフのひしお丼は、当店人気No.1。	道ノ駅 レストラン サン・オリーブ 洋食 ① 小豆郡小豆島町西村甲1941-1 ② 0879-82-2200 ③ 11:00~19:30 (L.O.18:30) ④ 水曜日 メニュー: ヘルシー焼き豚丼 コメント: やわらかいオリーブ豚をさっぱりと、たれは400年の伝統をもつ小豆島の醤油ベース。
ベイリゾートホテル小豆島 和食 ① 小豆郡小豆島町古江乙16-1 ② 0879-82-5000 ③ 18:00~21:00 ④ 無休 メニュー: オリーブハマチとオリーブ豚のしゃぶしゃぶ コメント: 風味豊かな豚とハマチが贅沢なしゃぶしゃぶ。	小豆島オリーブ園 洋食 ① 小豆郡小豆島町西村甲2171 ② 0879-82-4260 ③ 11:00~15:00 (ランチタイム) ④ 無休 メニュー: もろみ味噌とたっぷり野菜のひしお丼 コメント: 小豆島産エキストラバージンオイル・もろみ味噌で作ったさっぱりとたっぷり野菜の丼。	すえ宏 和食 ① 小豆郡小豆島町片城甲44-224 ② 0879-82-3955 ③ 10:00~19:00 ④ 無休 メニュー: オリーブぶっかけうどん コメント: 小豆島産オリーブの実のせ、エキストラバージンオイルをかけた芳醇な風味のおうどん。
カフェレストラン忠左衛門 洋食 ① 小豆郡小豆島町衛生甲61-4 ② 0879-75-1188 ③ 11:30~16:00 ④ [土・祝日] 11:00~21:30 ⑤ 不定休 メニュー: オリーブ牛のタリアータ コメント: お酒にも合う薄切りのオリーブ牛。	Ristorante FURYU (フリユウ) 洋食 ① 小豆郡小豆島町草壁本町872-2 ② 0879-82-2707 ③ 17:30~21:00 ④ 木曜日、第1・3水曜日 メニュー: ディナーコース(要予約) コメント: 写真はコースの一品「小豆島の魚介と季節の野菜のマリネ」、小豆島産オリーブオイル使用。	日本料理 宿 真里 和食 ① 小豆郡小豆島町苗甲2011 ② 0879-82-0086 ③ ランチ 12:00~15:00 ④ デイナー 18:00~22:00 ⑤ 不定休 メニュー: 醤油会席 コメント: 会席のご飯は、この時季だけの「オリーブご飯」。2018年小豆島産のオリーブオイルを掛けて。



