



香川の地元食材を使った
美味しい料理が食べられる
お店をご紹介します

香川県認定レストラン

さぬきダイニング

～GUIDE BOOK～



詳しい情報は、「かがわの食」Happyプロジェクトサイト内
「さぬきダイニング」ページをご覧ください。

※新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間や提供内容が変更となる場合がございます。
詳細は各店舗にお問い合わせください。



発行元／香川県交流推進部県産品振興課

2022年8月発行

かがわの食
Happyプロジェクト

旬や品質にこだわって作った新鮮野菜 「さめき讚ベジタブル」

香川県オリジナル
アスパラガス
さめきのめざめ



金時にんじん



レタス



にんにく



三豊なす



葉ごぼう



ブロッコリー



香川県のオリジナル品種をはじめとした 高品質フルーツ「さめき讚フルーツ」



小原紅早生
(おばらべにわせ)



シャインマスカット



不知火
(しらぬい)



もも



香川県オリジナルいちご
さめきひめ



香川県オリジナルキウイフルーツ

- ①さめきゴールド ②香緑 ③さめきエンジェルスweet
④香粋 ⑤さめきキウイっこ®



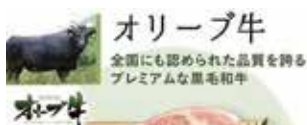
なし

生産量日本一! 香川のオリーブ



日本のオリーブ経済栽培発祥の地である香川県・小豆島。今や世界でその品質を認められるオリーブオイルをはじめ、様々なオリーブ製品が生産されています。

オリーブ飼料を与えて育てた香川自慢の「讃岐三畜」



オリーブ牛

全国にも認められた品質を誇るプレミアムな黒毛和牛



長い伝統を持つ「讃岐牛」にオリーブ採油後の果実を温めた飼料(オリーブ飼料)で飼育。旨味が増し、柔らかい肉質でコクのある肉身とさっぱりとした肉身のバランスが特徴。



オリーブ豚

今までの豚肉とは違う独自の美味しさを楽しめる



オリーブ飼料を「讃岐豚」に与えたのが「オリーブ豚」。同じ飼料を養豚豚に与えたのが「オリーブ豚」。しっかりとした旨味とさっぱりとした味わい、口の中で甘くとろけるのが魅力。



オリーブ地鶏

地鶏の良さを活かしながら旨味や甘みがより一層アップ



2つの地鶏「讃岐コチン」と「瀬戸赤どり」にオリーブ飼料を与えて飼育。旨味や甘み成分が高く、特異的な適度な塩気とコクを感じる豊かな味わいが楽しめる。

香川の歴史と技術から生まれた 良質な穀物と加工食品



讃岐うどん



香川県オリジナル小麦
「さめきの夢」



香川県オリジナル米
「おいでまい」



和三盆糖



手延べ素麺



しょうゆ豆



香川の地酒

瀬戸内海の恵みが育んだ 四季折々の香川の地魚

香川ブランド ハマチ三兄弟



椅子席のシートは、栗林公園の自然に合わせて緑色を採用。



明治32年、旧藩主の別荘跡に建てられた商工奨励館の外観。



香川県産の野菜や果物を練りこんだ「ガーデンサラダうどん」。自慢のドレッシングをかけてお召し上がりください。

緑に囲まれたくつろぎの空間でシェフ・イン・レジデンス という新しいスタイルで楽しむ、瀬戸内の旬の食材

栗林公園内にある、明治32年に建築された「商工奨励館」。平成27年のリニューアルに合わせて誕生したのが、こちらのカフェです。当時の柱や壁を活かした和モダンな雰囲気店内からは、四季折々の表情を浮かべる庭園を愛でることが可能。また、シェフ・イン・レジデンスとして香川県の新しい食文化発信に挑戦したい方を受け入れています。

香川県産の発芽玄米、無添加豆腐、無塩健康うどんなど「健康増進グルメ」を意識したメニューや、讃岐岩(サヌカイト)で石焼されたオリジナルコーヒー660円(税込)などが至福の時間をさらに彩ります。館内に併設された、結婚式やパーティー会場として利用可能なバンケットホールの料理も提供しています。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

ガーデンランチプレート 1,650円(税込)

ガーデンサラダうどん 1,320円(税込)

季節の焼きタルト 880円(税込)



ガーデンカフェ栗林

<http://ritsurincafe.com>

- 〒790-0110 高松市栗林町1-20-16 特別名勝 栗林公園 商工奨励館内
- TEL 087-802-2123 (カフェ)
- 087-813-0870 (宴会、結婚式、食事会)
- ※ 10:00～16:00 (お食事は11:00～)
- ※ 月曜(祝日の場合は翌日)
- ◎ 県営栗林公園東門駐車場・北門駐車場あり(有料)



香川県の食文化の魅力を発信する拠点として、多様なメニューの創作活動ができる料理人たちを招く「シェフ・イン・レジデンス (CIR)」*店舗として、意欲にあふれた料理人が活躍しています。

*シェフ・イン・レジデンス：ある土地に招聘されたアーティストが一定期間その土地に滞在しながら作品制作を行う「アーティスト・イン・レジデンス」の料理人版ともいえる取り組み。



洋食&ワイン



宙に浮かぶモニュメントが異空間を演出。シチュエーションも楽しんで



世界各国からセレクトしたワインをストックし、グラスワイン1杯からお楽しみいただけます



讃岐三畜なども味わえる多彩なコースメニューもご用意しています

最高ランクの和牛を愉しむ

高松市の中心部、商店街や中央通りからのアクセスも便利な「フェスタ2ビル」5階にあり、オリーブ牛を中心に全国から取り寄せた最高ランクのA5和牛を愉しめる焼肉店です。「アゴラ」とはギリシャ語で市場・広場という意味。2人から利用できる個室を多数ご用意し、大人数の宴会にも対応できるテーブル席もあり、おいしいものと人々が集うアゴラ。飲み放題メニューも充実、こだわりのパーティーづくりもお任せください。無煙ロースター採用で煙や匂いも気にする必要がありません。旅先の思い出づくりに最適で、街並みや屋島を望むアートな空間で、香川が誇る讃岐三畜やアスバラガス「さぬきのめざめ」など、県産食材の魅力を堪能できます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

和牛上カルビ 1,680円(税込)
和牛サーロイン 1,980円(税込)
和牛焼きしゃぶ 1,980円(税込)
讃岐三畜コース(飲み放題) 6,000円(税込)



AGORA

<https://agora2013.jp>

- 〒 高松市鍛冶屋町4-11 フェスタ2ビル5F
- TEL 087-822-6600
- 営業 17時～22時(LO21時30分)・お昼は予約のみ
- 休 月曜
- 駐車場なし(近隣にコインパーキングあり)



シェフの一言

オリーブ牛をはじめとした最高ランクの和牛と、こだわりのワインや地酒など、心ゆくまでお楽しみください。



中華



地物をふんだんに使ったコース料理も(ランチ3,600円～、ディナー6,480円～)



オーク調の材にボルドーのクロスと温かみのある照明がシックで落ち着いた美味空間を演出



王道の中国料理はもちろん、地物にこだわるアラカルトメニューは充実なラインナップ

讃岐の旬をふんだんに取り入れた 讃岐・瀬戸内チャイニーズ

食材の持ち味を存分に活かしながら、日本人好みの繊細な味付けで地元のお客様から長きにわたり支持される中国料理 桃花苑。肉・魚介・野菜など使用する県産食材は多岐にわたり、コース料理から単品料理・ランチまで様々なメニューに盛り込まれています。季節ごとに旬を迎える食材を厳選し、無駄なく丁寧に心を込めて、コンセプトである「讃岐・瀬戸内チャイニーズ」に仕上げます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

オリーブ牛煎り焼き 黒胡椒ガーリック風味 3,900円(税込)
さぬき中華まき 660円(税込)



リーガホテルゼスト高松 中国料理 桃花苑

<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/restaurant/toukaen/>

- 〒 高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松北側別館2階
- TEL 087-822-6556
- 営業 11:30～14:30(LO14:00)
17:00～21:00(LO20:30)
- 休 月曜
- 駐車場 ホテル専用駐車場、契約駐車場あり



シェフの一言

一番大切なのは良い食材を使うこと。生産者が届けてくれた素晴らしい食材を「心を込めて」調理し、お客様が「美味しい」と言ってくださることが私たちの最大の喜びです。



洋食・和食



旬の食材を使用した懐石にはオリーブ牛をはじめとした国産牛を取り入れる



オリーブ牛ステーキコースでは希少なフィレとミスジ肉の食べくらべを



柔らかな日差しと緑あふれる中庭を眺めながらゆっくりと食事を

日本料理・西洋料理の専属料理人が作る、 こだわりの讃岐の味

オープンから50年以上にわたり、地元の人々に親しまれる高松国際ホテルのメインダイニング。西洋料理では、2021年に厚生労働大臣表彰「現代の名工」を受賞した料理長が在籍し、オリーブ牛をはじめとした県オリジナルの畜産物を使ったコース料理が魅力。日本料理では、味はもちろん季節感を演出するための和のあしらいにもこだわり、お客様がわくわくするような、そして心温まる料理を提供し続けています。また、料理長自ら産地へ足を運び、生産者の想いを肌で感じることもしばしば。食材の良さを活かすだけでなく、気持ちを伝える調理にも余念がありません。伝統の味を守りながらも、県産食材を積極的に取り入れた料理の数々をお楽しみいただけます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

ランチ ハーフコース／彩懐石 3,800円(税込)
ディナー Aコース／舞懐石 6,000円(税込)



高松国際ホテル ぐるる屋島

<https://tkh.anabuki-enter.jp/restaurant/>

- 〒 高松市木太町2191-1 高松国際ホテル本館1階
- TEL 087-831-1575
- 営業 11:30～14:00
17:00～21:00 (LO20:00)
- 休 月曜
- 定 250台(無料)



シェフの一言

大切にしていることは「食材選び」と目で見て美味しそうと感じる「色彩の美」。
素材の味を活かす工夫と親しみある料理を作り続け、常に新しい発想の料理に挑戦しています。



和食



ステーキも味わえます。



テーブルや握りごたつなど様々なシーンにご利用いただける個室も完備。



瀬戸内産魚しゃぶしゃぶ(1,830円 税込)

見た目まで楽しめる、 細部にまでこだわり尽くした日本料理

店内からは瀬戸内海や屋島など、香川らしい穏やかな景色が一望できるJRホテルクレメント高松の直営店。全国各地で腕を振るってきた調理長が繰り出す日本料理は、食材で季節を存分に満喫できる細部の見た目にもこだわった逸品揃い。気候風土や地域の食文化、味覚の傾向も踏まえ、食材の持ち味を引き出します。

調理人の繊りなす技により彩られた美味と県産品を贅沢に味わえる「うまいもん会席(8,000円 税込)」などで心ゆくまで堪能できます。また鉄板焼コーナー「ステーキハウス四季」も完備。オリーブ牛や瀬戸内の魚介類などを目の前で焼くライブキッチンなども楽しめます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

ランチ 2,100円～(税込)
ディナー 会席 6,500円～(税込)
ディナー 御膳 4,600円～(税込)



JRホテルクレメント高松 日本料理 瀬戸

<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/restaurant/seto/>

- 〒 高松市浜ノ町1-1 JRホテルクレメント高松2F
- TEL 087-811-1161
- 営業 11:30～14:30、17:00～21:00 (LO 20:00)
- 休 火曜
- 定 57台



シェフの一言

沢山のお客様に愛される料理を作り続けていくのが、私の目標です。スタッフ一同ご来店をお待ちしております。



フレンチ



ザ・マイルストーン店内



フレンチ懐石ディナー



鉄板懐石は讃岐平野を一望できる鉄板カウンターでお召し上がりいただけます

大切なひとときに“心づくしの感動を”

高松空港から車で約10分、南に緑の山並み、北に瀬戸内海を望む丘の上のホテル「THE CHELSEA BREATH」^{ザ チェルシー}。その中であって、節目の意味を持つ「マイルストーン」を名に冠したレストランは、普段使いはもちろん大切な人との大切な記念日にふさわしい食のひとときを演出いたします。ファミリーで訪れる方も多いランチ、至福の時間が流れる大人のディナータイムと二つの表情を持ち、どちらも瀬戸内海の恵み、オリーブ牛、農園直送の野菜など讃岐ならではの食材の良さにこだわり、季節に合わせて月ごとにメニューを変え心づくしのお料理をご提供いたします。鉄板懐石ランチ、ディナー、そしてA5ランクのオリーブ牛などを使ったご好評のお弁当は前日17時までの要予約です。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

フレンチ懐石ランチコース	4,000円～(税込)
鉄板懐石ランチコース	7,500円～(税込)
フレンチ懐石ディナーコース	10,000円(税込)
鉄板懐石ディナーコース	15,000円(税込)



ザ・マイルストーン

<https://www.the-chelseabreath.jp/restaurant>

- 〒 高松市香川町川東下1878 (ザ・チェルシーブレス内)
- TEL 087-813-5503
- ランチ 11:30～14:30 (LO14:00)
- ディナー 17:30～22:00 (LO21:30)
- (前日正午までの要予約)
- 年中無休
- P 300台(無料)



中華



40名を収容できる大広間は宴会などに。扉を開ければ最大65名まで可能です



壁の刺繍画に描かれているのは、かの孫悟空が食べたといわれる架空の果実



「オリーブ豚とさぬきアスパラ廣東式エビミソ炒め」は3人前で税込1,520円

素材の味を引き出すのが流儀 熟練の技に廣東料理の奥深さが際立つ

食材本来の味わいを活かす廣東料理が、繊細な職人技で楽しめる一軒。厚生労働大臣賞を受賞したオーナーシェフが繰り出すその上品な味に、県内外を問わずファンが多数存在します。「香川県は海の幸、山の幸ともに豊富。これらの素材をふんだんに盛り込むメニューを提供していきたいですね」とオーナーシェフ。現在は調理師学校の専任講師として人材の育成にも力を注ぐほか、年に一度、中国を訪れ、最新の味を探索するなど香川県の中国料理界の発展に寄与しています。香川の豊富な食材と熟練の技から生み出される本格廣東料理の奥深さを、ぜひコースメニューで堪能してください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

オリーブ牛の廣東風ステーキ	2,700円(税込)
季節の野菜エビミソ炒め	1,080円(税込)

讃岐瀬戸内海の香港式あっさり蒸し(時価 要予約)



廣東料理 中国酒家

<https://takamatsu-chugokushuka.gorp.jp>

- 〒 高松市常盤町2-2-1 グレイトサクセスビル1F
- TEL 087-862-5586
- 11:30～14:00
- 17:00～22:00 (LO21:45)
- 月曜
- P なし



シェフの一言

さぬき豚、オリーブ牛、野菜など、香川県産品を積極的に使用しています。ぜひコースメニューで堪能してください。



中華



Soushi Dining



オリーブ牛黒胡椒炒め 2~3名様用 (3,050円 税込)
4~5名様用 (4,580円 税込)



宴会や接待、イベントなどさまざまなシーン
で活用できる個室を完備



白い麻婆豆腐 2~3名様用 (2,030円 税込) 4~5名様用 (3,050円 税込)

華麗に変化する旬の香川県産食材が 極上の中国料理で堪能できる

四国の玄関口・JR高松駅の目の前、瀬戸内海が一望できるホテル内にある中国料理レストラン。県内の方はもちろん、県外からの観光客や訪日外国人客も多く、ワンランク上の料理を提供し、香川の食の情報発信拠点としてPR活動にも力を入れています。県産食材を極上の中国料理に昇華して提供するランチやディナーは、さまざまなおもてなしのシーンにもピッタリ。そのほか、四季折々の旬の県産食材を取り入れたコース料理も豊富です。

予約時に希望の県産食材をリクエストすれば柔軟に対応可能。コース料理を味わいながら讃岐の旬の食材がどんな変化を遂げるのか、期待を膨らませる時間も楽しみの一つです。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

香川本鷹担々麺 1,600円 (税込)
オリーブ豚焼売 (3個) 710円 (税込)



JRホテルクレメント高松 中国料理 桃煌

<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/restaurant/chinese/>

- 〒 高松市浜ノ町1-1 JRホテルクレメント高松2F
- TEL 087-811-1162
- 営業 11:30~14:30、17:00~21:00 (LO 20:00)
- 休 水曜
- P 57台



シェフの一言

中国料理の基本と伝統を大切にしながら、新しいことにも挑戦しています。
地元生産者様や食材に感謝し、お客様に感動や驚きをお届けできれば幸いです。



フレンチ



Soushi Dining



ゆっくりとした落ち着いた空間。個室も完備
(~20名)



全国からお取り寄せされる和三星チーズケーキは、1本税込4,320円 (要予約)



全国で味わえるのはここだけ、という希少オリーブ牛メスのステーキにフォアグラを合わせて

瀬戸内の山・海・里の豊穡な恵みを 最大限に表現するフランス料理

“贅沢なごちそうで心を豊かに”がコンセプトのフランス料理店。シェフは、東京青山の名店などで修業を重ね、培ったクラシカルフレンチの伝統や技術で瀬戸内とヨーロッパの食材を組み合わせ使用し、県産食材の新たな魅力を引き出します。デザートを手掛けるのはシェフの姉の女性パティシエ。店内でしか食べることのできない一皿が、コースの最後を華やかに彩ります。

ランチコース、ディナーコースはもちろん、様々なパーティーにも対応し、テイクアウトも充実しています。ゆったりとしたエレガントな空間や、温かみのある細やかなサービスで心地よく過ごせる繊細な配慮も嬉しい限りです。大切な記念日や祝いの席など、幅広い年代が集う日にも便利に利用できます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

香川県産牛ステーキコース 昼 5,280円 (税込) 夜 7,150円 (税込)
希少オリーブ牛フィレステーキ 昼 13,750円 (税込) 夜 15,400円 (税込)



レストラン 香松

<http://www.kasyo.co.jp>

- 〒 高松市福岡町3-26-1
- TEL 087-823-1233
- 営業 11:30~15:00 (LO14:00)
18:00~22:00 (LO20:30)
- 休 水曜
- P 20台



シェフの一言

香川県の素晴らしい食材をご堪能いただけるよう、真心こめてご用意いたします。



イタリアン



オリーブオイルの講習会は料理も楽しめるので好評です。アロマテラピー講座なども定期的に開催



小豆島産のイチゴ「女峰」をたっぷり使った。彩り鮮やかなドルチェ



コースの中の一皿、「小豆島の魚介と季節の野菜のマリネ」

「小豆島はイタリアンに最適の環境」 人と環境が育んだ大地の恵みを存分に

小豆島・草壁港からすぐの小高い丘にある、隠れ家的な一軒家レストラン。季節の野菜や地元の食材にこだわり、レストランのすぐ側にある菜園では無農薬の野菜やハーブを栽培し、料理に取り入れています。食材を仕入れる際も、シェフ自ら農家や漁師を訪ね、食材が育った環境を肌で感じて情報収集。料理を考案する際のイメージ作りに活かしています。「食材に適した温暖な気候に恵まれ、また生産者との距離が近く信頼関係を築くことができる小豆島は、イタリアンには最適の環境」とシェフ。その力作は、評判の自家製パンが付くディナーコースで存分に堪能できます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

ディナーコース 4,500円(税込)、5,600円(税込)、7,800円(税込)／前日までの要予約
小豆島産搾り立てオリーブオイルが楽しめる期間限定コース
などもあります。



Ristorante FURYU (フリユウ)

<http://furyu.co/>

- ☎ 小豆郡小豆島町草壁本町872-2
- ☎ 0879-82-2707
- 🕒 17:30～21:00
- 📅 不定休(要確認)
- 🚗 5台



シェフの一言

小豆島で獲れた新鮮な野菜やお魚などをメインに、旬の食材を活かしたイタリアンを提供しております。



和食



寛いで過ごしたいだけの特別感のある個室



和三盆と白味噌で仕立てた「さぬき贅沢ブリ」は手土産におすすめ



ひと皿ごとに讃岐の旬を満喫できる懐石料理「讃岐」(夜席にて提供)

料理人の技が光る日本料理ときめ細やかなおもてなしで かけがえのない時間を

大切なおもてなしの場として、家族の集う祝いの席として、長年愛され続ける日本料理 錦は、四季折々の海の幸、山の幸を堪能できる完全予約制の店。

香川の畜産物や瀬戸の地魚など選りすぐりの食材を活用し、素材の良さを生かすメニュー作りに取り組んでいます。中でも懐石「讃岐」は、季節の逸品をふんだんに盛り込んだ自信作。上質感や居心地の良さを追及した店内で香川の食を堪能ください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

ランチ懐石「錦」 4,074円(税サ込) ※平日昼席限定
懐石「讃岐」 10,186円(税サ込)



ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦

<https://ryl.anabuki-enter.jp/nishiki/index.html>

- ☎ 高松市瓦町1-3-11 ロイヤルパークホテル高松2階
- ☎ 087-823-2055
- 🕒 11:30～14:00 (LO13:00)
17:00～22:00 (LO21:00)
- 📅 月曜
- 🚗 提携駐車場あり



シェフの一言

日本料理の基本を大切にし、素材の良さを生かし、美味しいものを美味しく。一見当たり前前は日々の小さな“気づき”から生まれると思っています。いつ何時も、料理人である前に人として成長し、これまで育ててくださった皆様に恥じぬよう、日本料理 錦の味を求めて日々精進してまいります。



フレンチ



その日の食材によって変わるお楽しみの一品



楽しい盛り付けにも食欲がそそられます



ランチ、ディナーとも、瀬戸内地魚のカリカリ焼き、オリーブ牛のステーキ、オリーブ豚のローストなどが選べるコースあり

身土不二(しんどふじ)をテーマに 四季折々の中讃で採れた食材を、中讃でいただく

厳選した讃岐の旬の野菜や魚介、肉を使い、素材そのものの味を活かす調理法でOguniならではのフレンチを提供しています。ランチ、ディナーは2種類プラス予算に応じたコースを用意。毎朝届く、瀬戸内の新鮮な地魚はお店自慢の特選素材。表面は「カリッ」中は「ふんわり」と焼き上げた「瀬戸内地魚のカリカリ焼き」を、旬の県産野菜から作ったソースと一緒に楽しみたい。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

季節のランチ	3,000円(税込)
スペシャルランチ	5,000円(税込)
季節のディナー	7,000円(税込)
スペシャルディナー	10,000円(税込)

※価格は変更となる場合がございます。



Oguni ZENTSUJI FRENCH RESTAURANT

<https://www.oguni-french.com/>

- ☎ 普通寺市上吉田町338-1
- ☎ 0877-85-9838
- 🕒 11:30～18:00～
- 🚰 水曜、不定休
- 🅐 10台



シェフの一言

厳選した讃岐の旬の食材そのものの味を活かす調理法で「食の健康」をテーマにオーガニックなスローフードを目指します。ここにしかない、お皿の上の四季をお楽しみください。



ワイン・フレンチ&イタリアン



カウンター席やテーブル席ともゆったりとした空間で中庭も眺めることができます。2階席もあります



オリーブ牛、オリーブ豚を煮込んだソースの自家製パスタ。「さぬきラグーリアアッレ」



ワインにぴったりの「オリーブ豚のバテ・ド・カンパーニュ」

和の趣にあふれた町家風の一軒家で 料理とワインを楽しむ

和の趣にあふれた店舗は、築70年以上の日本家屋の旅館を改装したもの。木の温もりが心地よい空間で県産ワインを含め世界各国100種類以上のワインと多彩な料理を堪能できます。

イタリアで修業したシェフが県産食材の持ち味を生かした料理を提供。毎日仕入れる食材の魅力を最大限に引き立てる料理に多くのリピーターが訪れます。

また2人の女性ソムリエが料理に合うワインをアドバイスしてくれ、料理とワインのペアリングを楽しめます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

オリーブ豚のバテ・ド・カンパーニュ	1,100円(税込)
コースメニュー	5,050円～(税込) / 2名様より



ワインとお食事のお店 旭屋

<http://www.dinkum.jp/>

- ☎ 高松市瓦町1丁目9-25
- ☎ 087-836-9101
- 🕒 月曜日～金曜日 16:00～23:00
- 土曜日 15:00～23:00
- 祝日 15:00～22:00(料理LO21:00)
- 📅 日曜
- 🅐 なし



シェフの一言

和歌山出身の僕が香川に来てまず驚いたのは県産食材の多さとその美味しさです。調理することでその美味しさをもっと幅広いものにしていきたいと思っています。



解放感あふれる店内。フローリングとテーブルを一新し、さらに落ち着いた雰囲気



器にもこだわり食材の色彩にも注目を。「さぬき野菜 テリマ花飾り仕立て」



庵治石の器に盛りつけられている「さぬきオリーブ牛のタリアータさぬき野菜添え」

香川の食材を日本料理の技術とフレンチのセンスで 至極の逸品に

和風と洋風、両方のスペースを兼ね備えたホテルレストラン。窓いっぱいには滝の流れる日本庭園が広がり、四季の移ろいを楽しめます。メニューも、旬の食材を使用した和食と洋食をラインナップ。「鮮度が高く、美味しいものをできるだけ低価格で提供し、たくさんのお客様に喜んでいただきたい」と、料理長自らカウンターに立ち、卓越した日本料理の技を発揮しています。フレンチのシェフとともに県産食材を使ったメニューも開発。食材の魅力を知り尽くしているからこそ、自信を持ってオススメできる逸品ばかりです。手ごろなランチから、大切な日にふさわしいコースまで、あらゆるシーンで讃岐の美味しさを発信します。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

海鮮丼 2,035円(税込)
オリーブ夢豚ステーキセット 2,420円(税込)
さぬき彩り膳 2,640円(税込)



ホテルパールガーデン レストラン「瀬戸の花」
<http://hotel-pearlgarden.jp/>

- 〒高松市福岡町2-2-1 ホテルパールガーデン1F
- TEL 087-821-8500
- 営業 11:00～14:00
17:00～22:00 (LO21:30)
- ※ 無休
- ※ 215台



シェフの一言

さぬきの新鮮な食材の持ち味を最大限に引き出し調理しております。
老若男女幅広い年齢層のお客様に喜んでいただけるようなメニュー構成を心掛けて皆様のご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。



家族の食事や宴会、祝いの席など幅広い人数と用途に対応



昭和レトロな雰囲気が心を和ませる日本料理店



ボリュームたっぷり。コース料理の最後に登場する「あこうの釜炊き御飯」(写真は2人前)色とりどりに、ぎんなんや栗、ししとうなど旬の野菜が添えられます

まちなかの隠れ家で季節の贅を味わう

「栗林公園」の最寄り駅(JR栗林駅)より徒歩5分。静かな住宅街の一面に佇む築70年の古民家を舞台に、料理一筋35年の調理人が精魂込めて腕を振ります。ご提供する季節のコース料理は、厳選した素材を妥協なく調理するためにも、前日までの完全予約制。懐かしい雰囲気の店内には、ゆったりと10名様まで(人数は相談)ご利用できる大小の個室があり、上質な食の時間を楽しむことができます。瀬戸内の新鮮な魚介など讃岐ならではの素材にこだわるのももちろん香川県の地酒、地ビール、厳選のワインもご用意しています。大切な方のおもてなしや会合、ご法事などにもご利用ください。また、旬の食材を中心とした手作りのお弁当も好評を博しております。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

季節のコース料理 11,000円～(税込)
季節の彩り弁当 1,620円～(税込)



日本料理 きのした
<https://sites.google.com/site/fukufujitsuka>

- 〒高松市藤塚町3-10-9
- TEL 087-862-3510
- 営業 17時半～21時半(前日までの完全予約制)
- ※ 不定休(予約については応相談)
- ※ 駐車場なし(近隣にコインパーキングあり)



シェフの一言

お客さまが求めるものを、味はもちろん雰囲気にも心を配り、トータルでご満足いただくことがプロの喜びです。



和食



アラカルトや会席、テイクアウト用の弁当も予約に応じて対応します



店内には大型の生け簀も。カウンター席や個室もあり、幅広くご利用できます



県産品を使ったおまかせ料理

素材を厳選し、手作りにこだわった心を満たす美味

幻の魚あこうをはじめ、タコや貝類など、瀬戸内海の豊かさを満喫できる魚料理が充実。丸亀・本島の漁師から直送されるため、鮮度は抜群です。「自然からいただいた貴重な食材。大切に扱い、生産者の気持ちに伝えたい」と、余計な手は加えず、魅力を最大限に引き出す調理にこだわります。野菜の仕入れも人まかせにせず、高瀬や満濃、財田などの産直へ毎日、足を運びます。「この野菜はこの生産者からと決めて買います」と店主。産地でのアドバイスを料理に活かすこともあるそうです。そんな「気持ち」の入った料理を、居心地のいい個室で楽しめます。手頃なアラカルトやおまかせ料理、持ち帰り用の弁当など、ゲストのリクエストに応じた創作メニューも対応が可能です。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

小豆島産 鰯の炙り造り 1,550円(税込)
三豊なすの肉味噌チーズ焼き 990円(税込)



海鮮・寿司・地酒 ほくら屋

<http://www.hokuroya.com/>

- 所 丸亀市土器町東9丁目284
- TEL 0877-21-3715
- 営業 17:30～23:00
- 休 月曜
- ◎ あり



シェフの一言

鮮度抜群の瀬戸内の旬の味覚と銘酒をほくら屋でたっぷりご堪能ください。ご来店をお待ちしております。



フレンチ



大きな窓をもつ店内からは、刻々と表情を変える瀬戸内海を一望できます。写真：渡邊修



店内にもアート作品を展示。ミケランジェロ・ピストレツ「フレスコ画 5 (オレンジ)」
写真：渡邊修



穏やかな海を目の前に、他では味わえないアートのような料理を堪能

自然と建築とアートに囲まれ、五感で堪能したいフレンチ

「自然・建築・アートの共生」をコンセプトに、美術館とホテルが一体となった施設「ベネッセハウス」。安藤忠雄氏の設計による4つの宿泊棟は、時間が経つにつれ自然豊かな直島の環境に溶け込むよう構成されています。

宿泊棟の一つ、「パーク」に隣接するのが「テラスレストラン」。海辺に建ち、大きな窓と高い天井が特徴の開放感ある空間です。朝食は瀬戸内の穏やかな海景を望みながら、夕食は暮れゆく光の移り変わりの中で、季節のフランス料理をお楽しみいただけます。

地元でとれた新鮮な食材を使用するため、メニューはその日の仕入れ次第。素材本来の味をそのまま盛り込んだ「テロワ(大地)の料理」をぜひご堪能ください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

テロワール 9,680円(税込)
デギュスタシオン 13,310円(税込)
プチ(お子様メニュー) 3,025円(税込)



テラスレストラン

<http://benesse-artsite.jp/stay/benessehouse/restaurant.html>

- 所 香川県直島町琴弾地
- TEL 087-892-3223 (代表)
- 営業 7:30～9:30、18:00～(LO21:00)
- 休 無休
(ベネッセハウスのメンテナンス休館に準ずる休日あり)
- ◎ 30台



シェフの一言

直島近郊でとれた食材をふんだんに使った上質な料理を、心ゆくまでお楽しみください。



洋食



じっくりと丁寧に焼き上げることで、肉の旨味を凝縮させます



芳醇な香りを素材に移し、より味わい深い風味をお楽しみいただけます



オリーブ牛、オリーブ豚、オリーブ地鶏を使用した香川の美味しさがぎゅっと詰まったおすすめディナー「オリーブ三種コース」

オリーブ畜産物・さめき野菜を 芳醇な香りと味わいで

長年地元の人々に愛されてきた時香が、2022年8月に肉料理を存分に堪能いただく炭火焼きと燻製のレストランとしてリニューアル。地元出身の料理長だからこそ使い慣れた「オリーブ畜産物」「さめき野菜」で新しい香川の味わいを提供します。

炭火の良さは旨みの凝縮。遠赤外線ですっきりと脂を落としながら焼いていくため、脂のしつこさが少なく、カリッとした食感と柔らかな身のコントラストを味わえるとともに、より素材の美味しさと旨みを引き出します。さらに燻製をすることで、食材に特有の風味を加え、より奥深い香りをお楽しみいただけます。手間ひまかけて丁寧に調理し、他ではなかなか味わえない料理に仕上げます。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

オリーブ三種コース 6,000円～(税込)



リーガホテルゼスト高松 炭火焼き&燻製ダイニング時香(じこう)

<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/restaurant/jikou/>

- 〒 高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松2階
- TEL 087-822-3501
- 営業 11:30～14:00(LO13:30)
17:00～21:00(LO20:30)
- 休業 日曜、月曜
- ◎ ホテル専用駐車場、契約駐車場あり



シェフの一言

厳選した旬の県産食材をより美味しく楽しんでいただくために炭火焼きと燻製の調理法で新しい料理を時香からお届けしたいと思っています。他では味わえない香りと味わいをお楽しみください。



洋食&ワイン



カウンターやテーブル、間仕切りのある個室に加え、窓際のベア席も人気



ワインはスペイン・イタリア・フランス産など約40種類を常備。品評会で賞を取った国産ワインも



讃岐の「後藤塗り」(香川漆器)の箸で楽しめる「オリーブ牛(讃岐牛)のグリル」。肉はカットして運ばれます

厳選された県産の逸品をシックな空間で 香川漆器と料理でワンランク上のおもてなし

厳選された肉や魚介、野菜を使った焼料理のほか、素材の持ち味を引き出した地中海風料理、タバス料理が味わえるカジュアルダイニング。県産食材は肉・魚・野菜をバランスよく仕入れ、契約農家から直接取り寄せることも珍しくありません。揃えた食材は、地元産の藻塩でいただく「オリーブ牛のサーロイン」、鮮度抜群の魚介類が散りばめられた「瀬戸内海産鮮魚のカルパッチョ」など、多彩なメニューで楽しめます。

県産食材の魅力について「全国から引き合いが多いのも納得の“素材の良さ”。また、トレーサビリティがしっかりしている点も積極的に仕入れる理由の一つ」とスタッフ。食材だけでなく、食器やカトラリーにも香川漆器を使用し、讃岐の食スタイルを提案しています。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

オリーブ牛(讃岐牛)のサーロイン 4,600円(税込)

オリーブ鶏の鉄板焼き 1,380円(税込)



グリル&ワイン レガロ

<https://grillwine-regalo.owst.jp/>

- 〒 高松市丸亀町14-6 丸亀町式番街2号館3F
- TEL 087-813-1670
- 営業 11:00～14:30(料理LO14:00 ドリンクLO14:00)
17:00～22:00(料理LO21:00 ドリンクLO21:30)
- 休業 月曜
- ◎ なし



シェフの一言

カウンター席は、目の前の鉄板で調理された出来立てのお料理を召し上がっていただけます!

お気軽にご来店ください。



洋食



椿コースはお客さまが組み立てるコースとなっております



人気No.1神椿パフェ。抹茶アイス、わらび餅、黒蜜など代表的な和の素材に、讃岐の伝統菓子「おいり」、琴平醤油風味の「チュイール」、和三盆糖の「シュトロイゼル」、香川県特産の「小原紅早生みかんのコンポート」を加えています



瀬戸内真鯛のヴァーブル ナージュ仕立て ごぼうの香り

こんぴらさんの資生堂パーラー

厳選された香川の食材を東京・銀座の老舗の味で

豊かな大自然に囲まれた、金刀比羅宮の一角に佇むカフェ&レストラン「神椿」。まるで森に抱かれているようなこの美しい空間にある、東京・銀座で創業100余年の「資生堂パーラー」。魅力あふれる空間で提供されるコース料理は、シェフ自らが厳選した県産食材の魅力をたっぷり味わえます。家族や友人との集まり、各種宴会、パーティ、結婚披露宴など、幅広いシーンで利用できます。また、カフェでは軽食や県産の果物を使ったパフェなどのオリジナルスイーツも充実。歴代シェフから受け継がれた伝統の味と、香川で生まれた新しい味の融合をお楽しみください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

椿コース 3,700円(税込)

季節のパフェ 1,500円(税込)



カフェ&レストラン 神椿

<http://kamitsubaki.com/>

- ☎ 仲多度郡琴平町892-1
- ☎ 0877-73-0202
- 🕒 カフェ/9:00~17:00 (LO16:30)
レストラン/11:30~14:00 (LO)
ディナー/18:00~21:00
(ディナー前日15:00までに要予約)
- 📅 月曜(ディナーのみ)
- 👤 25台



シェフの一言



豊かな自然に恵まれた金刀比羅宮境内の森の中にある「カフェ&レストラン神椿」は、香川県の旬の食材を中心にお料理やスイーツを提供しております。レストランでは東京・銀座「資生堂パーラー」の伝統の味を、カフェでは人気の旬のフルーツをふんだんに使ったパフェをご堪能いただけます。皆様のお越しをお待ちしております。



フレンチ



キッチンが見渡せるカウンター席が主役。テーブル席もあります



オリーブ牛のロティ、オリーブ豚トマト煮込みと共に。付け合せは旬の県産野菜



香川県産アコウのボワレ、キャビア入り白ワインバターソース。ほどよい食感が楽しめます

オープンキッチンからライブ感を演出 香川ならではの味を提供

ゲストから調理の様子が見えるように、またスタッフとの会話も楽しんでもらえるようにと、キッチンとの間仕切りを低くしたカウンター席が主体になったアットホームな雰囲気。食材の仕入れは、生産者の熱意や想いを感じるために、時間が許す限り、シェフ自ら農家に足を運ぶなど、料理を通じた人との信頼や絆を大切にしてお店です。県産食材を組み合わせる料理は、4時間じっくりと蒸し上げてソテーしたアワビや、季節野菜のクリームスープ、瀬戸内天然鮮魚のボアレ、オリーブ牛のフィレステーキなど多彩。いずれも「さぬきダイニング特別メニュー」として、香川ならではのフレンチが存分に味わえます。毎週金曜日はお子さま連れでの利用もOKです。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

ランチ 3,080円(税込)

シェフお任せコース 9,350円(税込)

オリーブ牛のディナーコース 8,250円(税込)



讃岐フレンチ ラトリエ・ル・マ

<https://www.le-mas.jp/>

- ☎ 丸亀市三条町526-7
- ☎ 0877-85-9803
- 🕒 11:30~LO13:30、18:00~LO20:00
- 📅 月曜日(月に2~3日不定休あり)
- 👤 14台



シェフの一言

畑に出向いて確認する無農薬の野菜をはじめとした素材へのこだわりと、それを生かした調理法、そのための調味料や水へのこだわりも他には負けないと自負しています。安全な食についてなど気軽にご質問ください。



和食



食事が楽しめる掘りこたつの個室。宿泊はもちろん、お料理だけのご利用にも予約を



季節限定で味わえる「オリブご飯」。こちらもコース内のメニューです（ただし、オリブご飯は季節限定です）



コース内のメニューで登場する「お造り盛鉢」。4種の醤油で味わえます

小豆島の「醬の郷」で寛ぎ味わう 島の魅力が溢れる料理

醤油蔵が連なる小豆島の「醬の郷」に付む、「島らしいおもてなし」を大切に温もりの宿。料理の一つひとつに至るまで、瀬戸内の情景が鮮やかに感じられます。なかでも醤油会席などで味わえる「お造り盛鉢」は、地元の漁師から仕入れている旬の魚介類と自家菜園などで採れたフレッシュな野菜を、小豆島の特産品である杉樽仕込みによる伝統製法からできる醤油やもろみでいただきます。このほかにもそうめんや佃煮、ごま油、オリーブオイルなど、島の特産品を使った料理を提供。いずれも地元を愛する生産者と料理人の熱意や創意が伝わる逸品です。

間接照明や障子ガラスなどが演出する、潤いあふれる古民家の個室でじっくり堪能ください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

醤油会席 10,972円（税込）／夜のみ
竹籠膳 4,042円（税込）／昼のみ



日本料理 島宿真里

<https://www.mari.co.jp>

- ☎ 小豆郡小豆島町苗羽甲2011
- ☎ 0879-82-0086（要予約）
- 🕒 12:00～14:00、18:00～22:00
- 📅 不定休
- 🚗 P 10台



中華



料理長が本場・中国山西省で学び、アレンジした麻辣刀削麺（税込 1,210円）



香川県産小麦「さぬきの夢」を使用した皮。県産食材をオリーブ豚、香川県産レモンをあんに包んだ、唯一無二の焼き餃子



県産オリーブ豚の黒酢スプタ。柔らかい肉質とさっぱりとした脂身。黒酢の風味が食欲を増進させます

中華の魅力を追求するために欠かせない 県産品の数々とシェフのアイデア

2022年でオープン37周年を迎えた、親子2代3代にわたって訪れるファンも多い老舗店。「医食同源」をコンセプトに掲げ、伝統の技法と柔軟なアイデアを織り交ぜたメニューが揃います。2020年に誕生し話題を呼んだ、香川の新しいご当地餃子「讃岐餃子」。北京では「瀬戸内レモン餃子」として、讃岐うどん用の県産小麦「さぬきの夢」を使用した皮で、オリーブ豚や県産レモンをふんだんに使用した餡を包み込んでいます。また、牛筋の甘さと10種類近い香辛料の辛さが好相性の「オリーブ牛筋入り土鍋麻婆豆腐」や、四国でも珍しい刀削麺メニュー「麻辣刀削麺」など、「地元の食材には、新しい食文化を創造するポテンシャルにあふれている」と話す料理長が腕を振るる珠玉のメニューをお楽しみください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

オリーブ牛筋入り土鍋麻婆豆腐 2,250円（税込）
フカヒレの姿煮込み×讃岐の旬野菜添え 4,180円（税込）
讃岐餃子（瀬戸内レモン餃子）880円（税込）



中国料理 北京 本館

<http://pekin.co.jp/>

- ☎ 高松市片原町2-8
- ☎ 087-822-2141
- 🕒 11:15～14:00、17:00～21:00（LO20:00）
- 📅 月曜
- 🚗 P 契約あり



シェフの一言

「讃岐餃子」は全国に名が届けました。ECサイトでも人気の「瀬戸内レモン餃子」お店でもご家庭でも楽しんでいただけます。一度食べたら癖になる新感覚餃子。麻辣刀削麺は現地で研修を受けた麵技。唯一無二の味わいです。



和食



提灯が並ぶ、活気ある外観



魚介だけでなく、肉料理も充実しているのがうれしいポイント



粋な讃岐料理と美味しいお酒で、楽しい食事のひと時を

瀬戸内の恵みを丸ごと堪能、粋な讃岐料理と 地酒と温かい接客でおもてなし

旬の地魚をふんだんに使った魚料理を中心に、厳選した讃岐三畜を使用した肉料理や、契約農家が丹精込めて育てた野菜を使った、讃岐料理などをご用意しています。魚に合う樽生ビールや地酒の数々、肉料理やチーズと楽しみたいワインや焼酎も各種取り揃え、多彩な瀬戸内の食文化をお楽しみいただけます。気取らない、でも美味しい、そんな料理を気の合う仲間と心行くまで堪能ください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

本日のお造り七種盛 2,530円(税込)
地蛸の唐揚げ 814円(税込)
地鳥賊醤油焼き 890円(税込)
三豊茄子とオリーブ牛フィレ肉のステーキ 2,780円(税込)
大トロ茄子肉味噌炒め 800円(税込)



瀬戸内 海のもの とといち

<http://www.souyou.co.jp/totoichi/>

- 〒 高松市鍛冶屋町4-18
- TEL 087-811-0301
- 営業 17:00~23:30 (LO23:00)
- 休業 日曜日・祝日
- その他 なし



シェフの一言

グランドメニューに加え、地産の季節野菜、魚、肉を使った、日本酒、ワイン等にも合うおすすめメニューもお出ししております。



中華



テーブル席のほか、コース料理を注文した場合は個室や座敷も選べます



コースの中の一品、「島總の白甘酢あんかけ」



「瀬戸の赤どりの四川炒め」赤どりは徹底した安全と衛生管理で育成された地鶏

地元食材の持ち味を、最大限発揮させた シェフの美技が溢れる中国料理店

定番のレギュラーメニューに加え、季節毎に内容が変わるオリジナルのコースメニューも提供。中国料理を日本人向けにアレンジした親しみやすい味や、素材の持ち味がよく分かる適度な食感の演出、たっぷり野菜が中心のヘルシーな内容は、幅広い世代から多くの支持を集めています。

食材について「県産の肉や野菜は味が濃く、とてもジューシー。火の入れ過ぎや、調理のし過ぎで素材の良さを失わないように配慮しています」とシェフ。また、少しくらい値段が高くても、よりいいものを仕入れた」とも。中国料理ならではの“蒸し”にこだわった魚料理など、食材を活かしたシェフの美技をご堪能ください。

香川県産の食材を使用した主なメニュー

瀬戸の赤どりの四川炒め 1,925円(税込)
コース 5,500円~(税込) / 要予約



中国料理 華宮

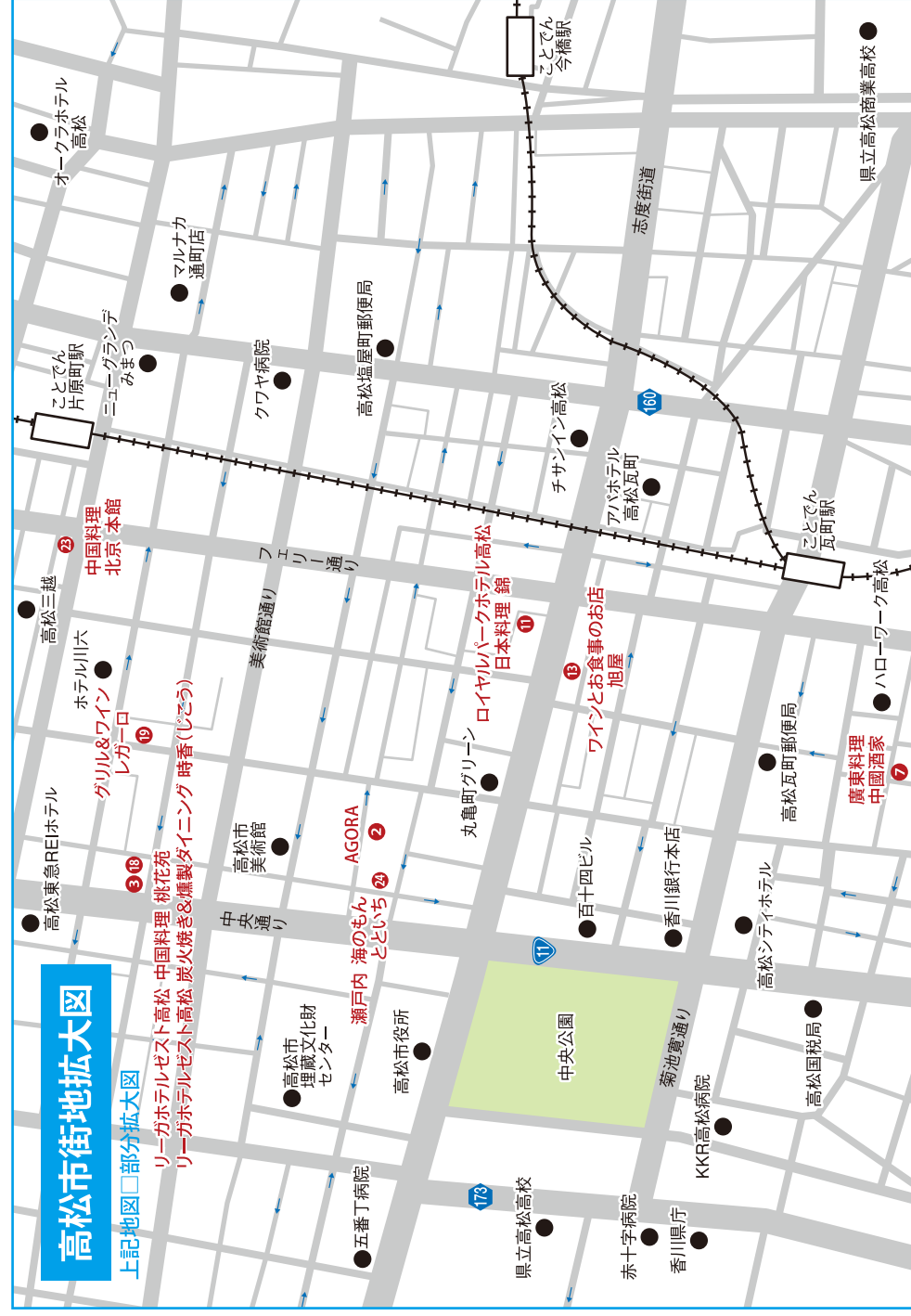
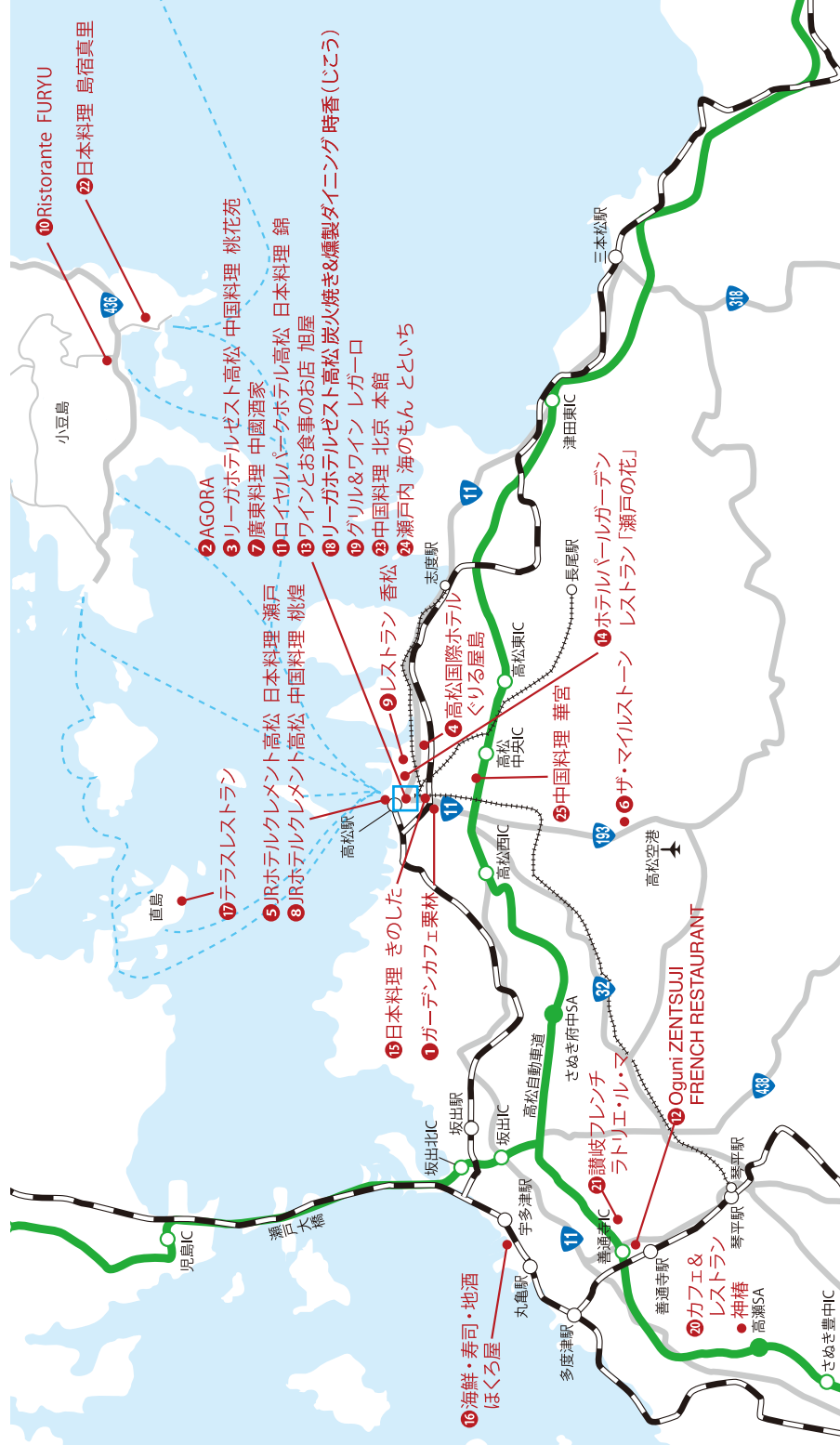
<https://kagawa-ca.com/restaurant/kamiya/>

- 〒 高松市伏石町2133-16
- TEL 087-868-3767
- 営業 11:30~14:00 (LO13:45)
18:00~21:30 (LO20:45)
- 休業 火曜、第1・3・5曜
- その他 P 10台



シェフの一言

旬の食材を使ったおまかせコースをご堪能ください。可能な限りご要望にお応えいたします。



※ 当パンフレットに記載のメニューや価格等の内容については変更になる場合がありますのでご了承ください。