

かがやくけん、かがわけん。

香川県



首都圏

かがわ

グルメガイド

2023



Contents

- エリア別ガイド…………… 3・4
- エリアマップ…………… 5～7

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)…………… 8
- ボンテせとうち…………… 9
- 徳島・香川トモニ市場…………… 9

首都圏さめきダイニング

- オステリア・クワトロヴァッリ…………… 10
- 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」)…………… 11
- 小豆島 大儀 高田馬場店…………… 12
- すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆…………… 12
- そうめん そそそ ～その先へ～(そうめん そそそ 恵比寿本店)…………… 13
- 谷や和(谷や)…………… 14
- てのしま…………… 15
- 日本料理 銀座 いしづか…………… 15
- 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)…………… 16
- Bistro Avanti…………… 17
- Betterave Bistro Jiro…………… 17
- 丸ノ内ホテル ポム・ダダン…………… 18
- レストランテ カーサ瀬戸内…………… 18
- 瀬戸内和彩 Naoshima…………… 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)…………… 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
- こんぴら茶屋…………… 25
- さめきうどん 元咲…………… 25
- 讃岐饅頭 元喜…………… 26
- 讃岐うどん 條辺…………… 26
- 讃岐手打ちうどん青ノ山(手打ちうどん・定食「ざらり」)…………… 27
- さめき麺業 東京駅店…………… 28
- 讃岐本広うどん…………… 28
- 茶寮三日月…………… 29
- 甚三 大門店(新橋、新橋2号店、神田店、高田馬場店)…………… 30
- 水道橋麺道団…………… 31
- 東京麺道団…………… 31
- 本格手打ち家 東京店…………… 32
- 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、秋葉原店、浜松町店、大崎店、めりけんや 池袋店)…………… 33
- 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)…………… 34

和・洋食

- oliver(オリバー)…………… 35
- 燐製ビストロ みつ志…………… 35
- 高太郎…………… 36
- Tante Risa 笑多…………… 36
- レストラン パトゥ…………… 37
- ボン・ムッシュ…………… 37
- ラ・メゾン・ドゥ・ディセットゥ・ドゥグレ…………… 38

居酒屋・その他

- でですけWAjia…………… 39
- 男の料理と旨い酒 TANIYA…………… 39
- 酒処 はづき…………… 40
- SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店…………… 40
- 玉子焼き 赤鬼 とうきょう…………… 41
- 骨付鳥 一之鬼…………… 41

- 香川県の郷土料理…………… 32・38

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…香川での休業期間が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などでご確認ください。また、感染症対策へのご理解とご協力をお願いします。

店舗地図番号

店舗が載っているエリアマップのページと表示番号を示しています。

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。

- カードOK
- 個室有
- 宴会可
- 喫煙専用室
- 喫煙可能室
- 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

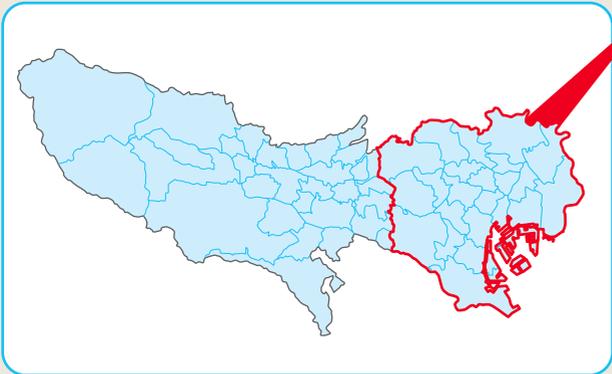
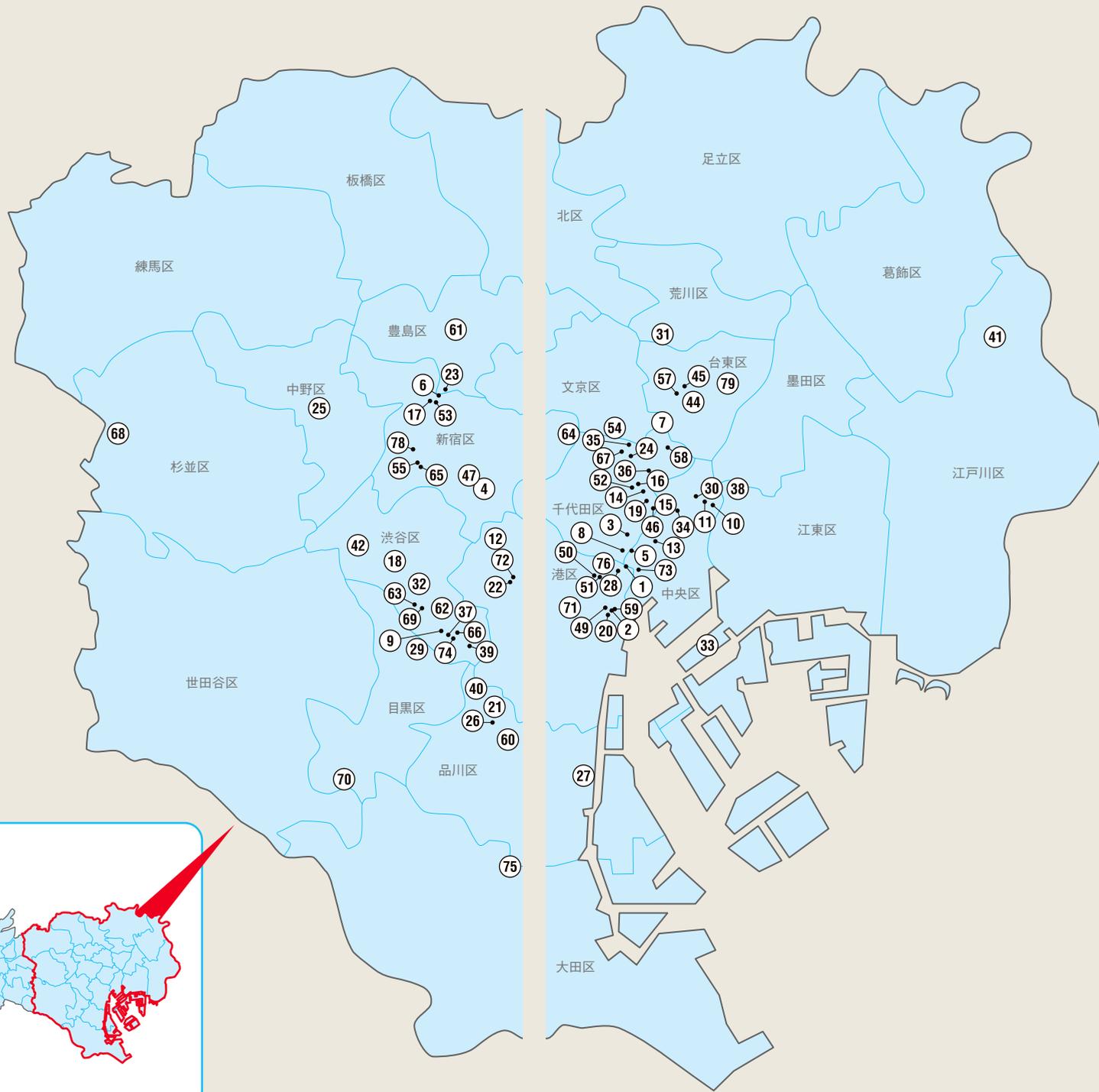
	エリア名	店名	地図番号	最寄駅	ページ	
東京都	千代田区	うどん 丸香	(24)	神保町駅	20	
		おにやんま 御茶ノ水店	(35)	御茶ノ水駅	22	
		oliver (オリバー)	(67)	神保町駅	35	
		香川 一福	(36)	神田駅	23	
		さめき麺業 東京駅店	(46)	東京駅	28	
		甚三 神田店	(52)	神保町駅	30	
		そうめん そそそ ~その先へ~	(8)	内幸町駅	13	
		徳島・香川トモニ市場	(3)	有楽町駅	9	
		野らぼー 大手町店	(14)	大手町駅	16	
		野らぼー カンファレンスセンター店	(16)	大手町駅	16	
		本場さめきうどん 親父の製麺所 秋葉原店	(58)	秋葉原駅	33	
		丸ノ内ホテル ボム・ダダン	(19)	東京駅	18	
		中央区	おにやんま 日本橋店	(34)	日本橋駅	22
	おにやんま 人形町店		(30)	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」		(5)	銀座駅	11	
	Sun-mi高松 本店「日本料理 香川」		(5)	銀座駅	11	
	Sun-mi高松 本店「フランス料理 EMU」		(5)	銀座駅	11	
	谷や		(11)	水天宮前駅	14	
	谷や和		(10)	水天宮前駅	14	
	日本料理 銀座 いしづか		(13)	銀座一丁目駅	15	
	野らぼー 八重洲ファーストフィナンシャルビル店		(15)	日本橋駅	16	
	ラ・メゾン・ドゥ・ディセトゥ・ドゥブレ		(73)	新橋駅	38	
	港区		おにやんま 新橋店	(28)	新橋駅	22
			かおりひめ	(1)	新橋駅	8
			酒処 はづき	(76)	虎ノ門駅	40
		甚三 新橋2号店	(51)	新橋駅	30	
		甚三 大門店	(49)	浜松町駅	30	
		新橋 甚三	(50)	虎ノ門駅	30	
		てのしま	(12)	青山一丁目駅	15	
		本格手打ちもり家 東京店	(2)	浜松町駅	32	
		本場さめきうどん 親父の製麺所 浜松町店	(59)	浜松町駅	33	
		ボンテセとうみ	(2)	浜松町駅	9	
		ボン・ムッシュ	(72)	六本木駅	37	
		リストランテ カーサ瀬戸内	(20)	浜松町駅	18	
		レストラン パトゥ	(71)	麻布十番駅	37	
		六本木 肉とワイン Uchibito	(22)	六本木駅	19	
		新宿区	オステリア・クワトロヴァッリ	(4)	四谷三丁目駅	10
			讃岐本広うどん	(47)	四谷三丁目駅	28
			小豆島 大儀 高田馬場店	(6)	高田馬場駅	12
	甚三 高田馬場店		(53)	高田馬場駅	30	
	玉子焼き 赤鬼 とうきょう		(78)	大久保駅	41	
	東京麺通団		(55)	新宿駅	31	
	Bistro Avanti		(17)	高田馬場駅	17	

	エリア名	店名	地図番号	最寄駅	ページ	
東京都	新宿区	山下本気うどん 神楽坂	(64)	飯田橋駅	34	
		山下本気うどん 新宿三丁目	(65)	新宿三丁目駅	34	
	文京区	水道橋麺通団	(54)	水道橋駅	31	
	台東区	讃岐手打ちうどん青ノ山	(44)	上野駅	27	
		すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆	(7)	御徒町駅	12	
		手打ちうどん・定食「さらり」	(45)	上野駅	27	
		骨付鳥 一之亀	(79)	浅草駅	41	
	荒川区	本場さめきうどん 親父の製麺所 上野店	(57)	上野駅	33	
		おにやんま 日暮里店	(31)	日暮里駅	22	
	江東区	おにやんま 豊洲江戸前場下町店	(33)	市場前駅	22	
		こがね製麺所 東京総本店 森下店	(38)	森下駅	24	
	品川区	おにやんま 五反田店	(26)	五反田駅	22	
		おにやんま 東品川店	(27)	青物横丁駅	22	
		こんびら茶屋	(40)	目黒駅	25	
		瀬戸内和彩 Naoshima	(21)	五反田駅	19	
		本場さめきうどん 親父の製麺所 大崎店	(60)	大崎駅	33	
	目黒区	おにやんま 中目黒店	(29)	中目黒駅	22	
		Tante Risa 笑多	(70)	自由が丘駅	36	
	大田区	男の料理と旨い酒 TANIYA	(75)	大森駅	39	
	渋谷区	おにやんま 渋谷パルコ店	(32)	渋谷駅	22	
		香川 一福 恵比寿店	(37)	恵比寿駅	23	
		高太郎	(69)	渋谷駅	36	
		こがね製麺所 恵比寿店	(39)	恵比寿駅	24	
		讃岐饅頭 元喜	(42)	佐々木上原駅	26	
		そうめん そそそ 恵比寿本店	(9)	恵比寿駅	13	
		ですけ WAjia	(74)	恵比寿駅	39	
		Betterave Bistro Jiro	(18)	代々木公園駅	17	
		山下本気うどん 渋谷センター街	(66)	渋谷駅	34	
		山下本気うどん 渋谷並木橋	(62)	渋谷駅	34	
		山下本気うどん 渋谷道玄坂	(63)	渋谷駅	34	
	中野区	うどんや大門	(25)	中野駅	21	
	杉並区	燻製ビストロ みつ志	(68)	西荻窪駅	35	
	豊島区	うどん 蔵之介	(23)	高田馬場駅	20	
		讃岐うどん めりけんや 池袋店	(61)	池袋駅	33	
	江戸川区	さめきうどん 元咲	(41)	小岩駅	25	
	埼玉県	川越市	茶寮三日月	(48)	南古谷駅	29
	ふじみ野市	讃岐うどん 條辺	(43)	上福岡駅	26	
	神奈川県	川崎市	SETOUCHI HIDAMARI KAKI-GORI 鷺沼店	(77)	鷺沼駅	40
			本場さめきうどん めりけんや 武蔵小杉店	(56)	武蔵小杉駅	33

※本書に掲載されている情報は、令和4年11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。

● エリアマップ

東京都



● エリアマップ

埼玉県



神奈川県





アンテナショップ

地図番号
P6-1

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)	● 500~1,500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

カードOK
個室有
宴会可
🚫

🕒 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 新橋マリンビル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/>

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

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



- 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



〒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/>



【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/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

ポンテセとうみ

地図番号
P6-2



店名の『ポンテ(ponte)』はイタリア語で『橋・架け橋』という意味で、瀬戸内と港区をつなぐ「懸け橋」という想いがこめられています。

「日々の暮らしを
豊かな恵みと美味しいでつなぐ」

瀬戸内、小豆島を中心とした、豊かな自然や知られざる一品達をご紹介します。
瀬戸内の食を通じ、穏やかな空気と癒しを感じて頂けるお店です。

ポンテセとうみ

Ponte Seto-Umi

店舗情報

- 【1F】食料品・青果物販売、デリカテッセン、ファーマーズジューストーカー
- 【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

☎ [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>



徳島・香川トモニ市場

地図番号
P6-3



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”
四季折々の銘銘銘酒青果など
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

☎ 03-6269-9688

☎ 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://ginzafarm.co.jp/>



オステリア・クワトロヴァッリ

地図番号
P5-4



地中海沿岸のレストランをイメージした店内



オリーブ牛タリアータ パルサミコース

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で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	予算(1人当たり)
● 本日の鮮魚のアクアパッツァ	● ランチ
● オリーブ牛タリアータ	● 1,000~2,000円
● パルサミコース	● ディナー
● 自家製鶏レバーパテ	● 4,000~7,000円
● パティシェの様々なドルチェ	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3341-0396



☎ 営業 11:30~14:00L.O.(日祝は12:00から14:00L.O.) ※ディナータイムの最終入店は、ラストオーダー30分前

☎ 夜 17:00~22:00L.O.(日祝は21:00L.O.)

☎ 休 不定休 店 22席(カウンター6席、テーブル16席)

☎ HP <http://www.quattro-valli.com/>

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て上げた讃岐牛。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。



オリーブ豚
香川のブランド豚「讃岐豚」に、オリーブの採油後の果実を与えて育てたブランド銘柄「オリーブ豚」。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。



首都圏
さめき
ダイニング

Sun-mi高松 本店「日本料理 香川」

地図番号 P6-5



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	予算(1人当たり)
● 厳選黒毛和牛すき焼き会席	● ランチ 2,000~10,000円
● 厳選黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席	● ディナー 8,000~20,000円
● 厳選黒毛和牛ステーキ会席	
● 季節の会席料理	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5568-3300

☎ 昼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/>

カードOK 個室有 宴会可

Sun-mi高松 本店 「フランス料理 EMU」

地図番号 P6-5

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。

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

おすすめメニュー	予算(1人当たり)
● 季節のディナーコース	● ランチ 2,000~10,000円
● アニバーサリーコース	● ディナー 8,000~20,000円
● 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	

☎ 03-5568-3300

☎ 昼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」

地図番号 P6-5

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。

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

おすすめメニュー	予算(1人当たり)
● 厳選黒毛和牛炭火焼きコース	● ランチ 2,000~10,000円
● 季節のイタリアコース	● ディナー 8,000~20,000円
● 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	

☎ 03-5568-3300

☎ 昼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
さめき
ダイニング

小豆島 大儀 高田馬場店

地図番号 P5-6



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。

おすすめメニュー	予算(1人当たり)
● 鶏そうめん	● ランチ 850~1,500円
● 梅昆布そうめん	● ディナー 1,000~5,000円
● 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	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3204-5531

☎ 11:00~22:30(L.O.22:00)
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す)

住 東京都新宿区高田馬場1-26-5 FIビル2階

休 日曜 日昼夜臨時休業有 席 70席

HP <http://www.kindaiseimen.com/>

カードOK 個室有 宴会可



首都圏
さめき
ダイニング

すき焼き・しゃぶしゃぶ・懐石料理 小豆

地図番号 P6-7



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)

**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。

おすすめメニュー	予算(1人当たり)
● オリーブ夢豚しゃぶしゃぶ	● ランチ 1,100~3,300円
● 讃岐コーチン炊き	● ディナー 7,700~14,300円
● 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)	

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17:00~23:00(L.O.料理)22:00/(ドリンク)22:30

住 東京都台東区上野3-15-7 寿ビルB1

休 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

カードOK 個室有 宴会可

※カードは夜のみ可

地図番号 P6-8

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?

JR新橋駅・有楽町駅近くの日比谷 OKUROJI にございます。

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 予算(1人当たり)

- カガバッチョ(香川県産の鮮魚のカルパッチョ)
- オリーブコロッケ
- オリーブ牛ステーキ
- 幻の本鷹とうがらしのアラビアータそうめん
- ランチ 1,000~2,500円
- ディナー 2,500~3,500円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6205-7172

☎ カードOK 個室有 宴会可

☎ 営業 ランチ 11:30~15:00 カフェ 15:00~17:00
ディナー 17:00~23:00(土日祝は~22:00)

☎ 住所 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>

地図番号 P5-9

そうめん そそそ 恵比寿本店

☎ 03-6416-9284

お薦めメニュー 予算(1人当たり)

- 納豆高菜そうめん春巻き
- オリーブコロッケ
- 海鮮パクダン
- 明太クリームそうめん
- ランチ 800~1,200円
- ディナー 2,500~3,500円

☎ 営業 ランチ 11:30~15:30
ディナー 17:00~23:00(金土祝前日は~28:00)

☎ 住所 東京都渋谷区恵比寿西1-4-1

☎ 休 不定休 席 21席

☎ HP <https://so-mensososo.com/>

地図番号 P6-10

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じ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。

うどん職人:谷和幸(左)
和食料理人:坪沼洋介(右)

☎ 営業 昼 11:00~14:00 夜 17:00~22:00

☎ 住所 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/>

お薦めメニュー 予算(1人当たり)

- 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
- 鱈炙刺 辛味大根 海苔佃煮 *香川産の鱈を使用
- 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
- ランチ 1,200円~
- ディナー 6,000円・8,000円・10,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5614-0013

☎ カードOK 個室有 宴会可

地図番号 P6-11

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)

- かしわ天つううどん
- オリーブ釜玉
- 谷やスペシャル
- きつねうどん
- ランチ 600~1,500円
- ディナー 600~1,500円

☎ 03-5695-3060

☎ 営業 11:00~21:15(L.O.) 麺がなくなり次第閉店

☎ 住所 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②

● オリーブ新漬け

● オリーブオイル

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。

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店を超える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。



地図番号
P5-12

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

- 15,000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しています。

予算(1人当たり)

- ランチ 営業なし
- ディナー 税込16,500円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6316-2150

☎ 17:00~22:00

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/>

カードOK 個室有 宴会可



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。



地図番号
P6-13

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、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

- 朝獲れ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

予算(1人当たり)

- ランチ 3,000円~
- ディナー 15,000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/>

カードOK 個室有 宴会可
※宴会:2時間半以上



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



地図番号
P6-14

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」、パリパリ食感がたまらない鶏モモ肉丸、焼焼き等、全ての郷土料理の逸品を香川から取り寄せております!

お薦めメニュー

- 野らぼーうどん
- 釜肉ぶっかけうどん
- たらふく讃岐盛り
- 讃岐すり身天盛り

予算(1人当たり)

- ランチ 800円~
- ディナー 3,500~5,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-3287-0023

☎ 昼11:00~14:00 夜17:00~22:30

住 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/>

カードOK 個室有 宴会可



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



地図番号
P6-15

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

☎ 昼11:00~14:00 夜17:00~23:00 [土]夜のみ

住 東京都中央区八重洲1-3-7 B1

休 日曜・祝日



地図番号
P6-16

野らぼー カンファレンスセンター店

☎ 03-6269-9700

☎ 昼11:30~14:00 夜17:00~22:30

住 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周年という節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、燧灘(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

地図番号
P5-17

Bistro Avanti



**お肉と野菜とワイン、
毎日変わる黒板メニューが魅力。**

ふとした瞬間に立ち寄りたお店 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
- 中屋味噌マスカルポーネカナッペ
- 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

📍 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/>

カードOK 個室有 宴会可



強い旨みが特徴的な香川県産オリーブ牛ステーキ。



首都圏
さぬき
ダイニング

地図番号
P6-19

丸ノ内ホテル ポム・ダダン



ポム・ダダンとは、フランス語で「のどぼとけ」。のどぼとけまで喜ぶ料理の数々をお楽しみ下さい。

東京駅丸の内北口からすぐの好アクセス。オリーブ牛をはじめ、シェフこだわりの香川県産の食材を使用した料理をお楽しみください。

お薦めメニュー

- シャルキュトリと瀬戸内ピクルス
- 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~
- オリーブ牛モモ肉のロースト
- オリーブ牛フィレ肉のロースト

予算(1人当たり)

- ランチ
3,000~8,000円
- ディナー
3,500~15,000円
- 宴会
7,000~20,000円

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

📍 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/>

カードOK 個室有 宴会可



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



首都圏
さぬき
ダイニング

地図番号
P5-18

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
4,000~6,000円

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-5790-9466

☎ 昼 12:00~15:00 (L.O. 14:00)
夜 17:30~24:00 (L.O. 23:00)

📍 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/>

カードOK 個室有 宴会可

※テラスは喫煙可



ウクライナ風キークカツレツ



首都圏
さぬき
ダイニング

地図番号
P6-20

リストランテ カーサ瀬戸内



イタリアと瀬戸内の四季の情景を、ぬくもりをテーマにした一軒家レストランにてお届けします。

瀬戸内をメインに旬の食材をふんだんに使った料理が楽しめる、浜松町の一軒家イタリアン。自然の素材を活かし、「曲線美」を多く用いた建築やこだわりの薪暖炉のある贅沢な空間は、一瞬にして都会の喧騒を忘れさせる。

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
5,000円~
- ディナー
10,000円~

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6432-0423

☎ 昼 11:30~14:30 (L.O. 13:30)
夜 17:30~21:30 (L.O. 20:00)

📍 東京都港区浜松町2-7-9 休 水曜

席 1階10席、2階10席(計20席)

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

カードOK 個室有 宴会可



瀬戸内をメインに旬食材を使用し、豊かな瀬戸内の四季を表現



首都圏
さめき
ダイニング

地図番号
P5-21

瀬戸内和彩 Naoshima



落ち着いた店内に地中美術館をイメージした天井

**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ーブ牛、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、会食や大事な方とのお食事、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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●全9品6,800円の当日Naoshimaコース	●ランチ 1,200~1,500円
●朝メ瀬戸内鮮魚のお造り	●ディナー 6,500~7,500円
●オリーブ牛のカルパッチョ	
●香川県産有機野菜のバーニャカウダ	
●炊込み土鍋ごはん	

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6413-5300

☎ 11:30~14:30 (L.O.14:00)
夜 17:00~22:30 (L.O.21:45)

📍 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

カードOK 個室有 宴会可

※宴会:15~33名(箱席時)



首都圏
さめき
ダイニング

地図番号
P5-22

六本木 肉とワイン Uchibito



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

**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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●オリーブ牛 赤身	●ランチ 1,000~2,000円
●オリーブ牛 スジ赤ワイン煮こみ	●ディナー 5,000~6,000円
●豚ナンコツの煮込み トマトソース	
●牛レアかつ	

ゆかり

食材

酒

郷土

情報

☎ 03-6434-9297

☎ 11:30~14:30 夜 17:30~24:00

📍 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

カードOK 個室有 宴会可

※テラスは喫煙可



首都圏
さめき
ダイニング

地図番号
P5-23

うどん 蔵之介



入口には店名が書かれた提灯が掛かっています

**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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●温冷二種うどん	●ランチ ~1,000円
●讃岐ぶっかけうどん	●ディナー 1,500円前後
●かけうどん	
●釜玉うどん	

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

📍 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>

カードOK 個室有 宴会可



首都圏
さめき
ダイニング

地図番号
P6-24

うどん 丸香



うどんと書かれた大きな暖簾と行列が目印です

**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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●かけうどん	●~1,000円
●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)

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

📍 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

カードOK 個室有 宴会可



うどんや大門

地図番号
P5-25

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にごよう。

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	● 420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	🚫
🕒 11:00～夕方売り切れまで				
📍 東京都中野区中野5-52-15 中野ブロードウェイB1				
📅 水曜				
👥 8席				
📄 無				

県産品紹介⑤

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。

さぬきキウイっこ
香川県の最も新しい品種が「さぬきキウイっこ」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、指で半分に割って果肉を押し出すと、一口ゼリーのように簡単に食べることができます。



おにやんま 五反田店

地図番号
P5-26

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！

お薦めメニュー	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)	● 300～600円

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!

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 非公開	カードOK	個室有	宴会可	🚫
🕒 [月～土曜] 7:00～翌3:00 [日祝] 7:00～24:00				
📍 東京都品川区西五反田1-6-3				
📅 正月(臨時休業あり)				
👥 10席(立食)				
📄 無				

地図番号 P6-27 **おにやんま 東品川店** ☎ 非公開
椅子有りのゆつたりとした店舗。お子様連れ歓迎です。
🕒 [平日] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 東京都品川区東品川4-1-20
📅 正月(臨時休業あり) 📄 18席

地図番号 P6-28 **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。
🕒 [平日] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 東京都港区新橋3-16-23
📅 正月(臨時休業あり) 📄 36席(立食のみ)

地図番号 P5-29 **おにやんま 中目黒店** ☎ 非公開
白と木目を基調とした店舗。
🕒 [平日] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 東京都目黒区上目黒3-3-1
📅 正月(臨時休業あり) 📄 12席

地図番号 P6-30 **おにやんま 人形町店** ☎ 非公開
立ち食いスタイルの店舗。
🕒 [月～金] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 東京都中央区日本橋人形町2-6-1
📅 正月(臨時休業あり) 📄 8席(立食のみ)

地図番号 P6-31 **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。
🕒 [平日] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 東京都荒川区西日暮里2-18-5
📅 正月(臨時休業あり) 📄 25席

地図番号 P5-32 **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。
🕒 11:00～22:00
📍 東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷パルコB1F
📅 パルコに準じて 📄 18席

地図番号 P6-33 **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。
🕒 9:00～15:00
📍 江東区豊洲6-3-12 江戸前場下町
📅 施設に準じて 📄 8席

地図番号 P6-34 **おにやんま 日本橋店** ☎ 非公開
立ち食いスタイルの店。
🕒 [平日] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 中央区日本橋2-15-3
📅 なし 📄 22席(立食のみ)

地図番号 P6-35 **おにやんま 御茶ノ水店** ☎ 非公開
立ち食いスタイルの店。
🕒 [平日] 7:00～23:00 [土日祝] 7:00～22:00
📍 千代田区神田駿河台4-5
📅 なし 📄 8席(立食のみ)



「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

地図番号 P6-36

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

カードOK 個室有 宴会可

☎ [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

地図番号 P5-37

☎ 03-6416-0626

予算(1人当たり)

● ランチ 500~1,000円

☎ 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

無 ※年末年始、短縮営業あり

席 16席

カードOK 個室有 宴会可

県産品 紹介⑥



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とろけるような食感が楽しめます。



オシャレで落ち着いた空間



肉温玉ぶっかけうどん

こがね製麺所 東京総本店 森下店

地図番号 P6-38

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	予算(1人当たり)
● 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	● ランチ 430~1,210円 ● ディナー 430~1,210円

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-6240-2617

カードOK 個室有 宴会可

☎ 11:00~22:00

住 東京都江東区新大橋3-3-5

休 年中無休(年末年始は除く)

席 45席

HP <http://www.koganeseimensyo.com/index.html>

こがね製麺所 恵比寿店

地図番号 P5-39

☎ 03-6447-7351

予算(1人当たり)

● ランチ 450円~
● ディナー 450円~

☎ 昼11:00~15:00 夜18:00~23:00

住 東京都渋谷区恵比寿4-27-16 グラスコートエビス

無(年末年始除く) 席 50席

HP <http://www.koganeseimensyo.com/>

県産品 紹介⑦



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。



こんぴら茶屋

地図番号

P5-40

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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●牛かれーうどん	●1,200円～
●豚きつねつけめん	
●とりねぎうどん	
●カうどん	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3441-2491

カードOK 個室有 宴会可

☎ 月～土曜 11:00～23:30 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/>



看板商品の「牛かれーうどん」

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



讃岐饅頭 元喜

地図番号

P5-42

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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●えび餅ぶっかけ	●ランチ 1,000円～1,999円
●牛スジカレーうどん	●ディナー 1,000円～2,999円
●かしわ天生醤油うどん	
●肉汁うどん	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3466-0141

カードOK 個室有 宴会可

☎ 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



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。

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



さめきうどん 元咲

地図番号

P6-41

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	予算(1人当たり)
●うどん	●ランチ 600円～
●天ぷら	●ディナー 1,550円～
●馬刺し	
●肉の内臓	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5693-1527

カードOK 個室有 宴会可

☎ 11:00～22:30

住 東京都江戸川区南小岩6-25-15

休 木曜

席 43席

HP 無



ぶっかけうどん、エビ天・キス天・かまぼち天

入って左側で店主が手打ちしており奥行のある店内



讃岐うどん 條辺

地図番号

P7-43

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	予算(1人当たり)
●冷やかけうどん	●ランチ 500～600円
●とろ玉ぶっかけうどん(温・冷)	
●ちくわ天	
●レンコン天	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 049-269-2453

カードOK 個室有 宴会可

☎ 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/>



コシが強く、のどごしのよい本場讃岐の味です

長嶋茂雄氏直筆の「條辺」の字の暖簾が目印です



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

地図番号 P6-44

ゆでたての「活きのいいうどん」が食べられる、完全手打ち本格さめきうどん専門店

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創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	予算(1人当たり)
●肉ぶっかけ ●肉うどん ●とり天ぶっかけおろし ●きつね	●ランチ 600円～

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-5246-3580

営業 11:00～14:30
住所 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ち讃岐うどん

予算(1人当たり)
●ランチ 540～980円

地図番号 P6-45

営業 モーニング 7:00～10:00
ランチ 11:30～14:30

住所 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

県産品紹介⑧



希少糖含有シロップ
香川県で生まれた夢の糖「希少糖」を含む甘味料。低GI^(*)でまろやかな甘さがありながら、後味はすっきりとしています。
※食後血糖値の上昇を示す指標



和三盆糖
讃岐古来の製法で作られる上品な甘みの和三盆糖。まろやかで上品な手づくりの風味は、和菓子や洋菓子など美味しさを引き立てます。



醤油
400年以上の歴史を持つ香川県の醤油づくり。まろやかでコクのある味わいと芳醇な香りが特徴です。



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」

さめき麺業 東京駅店

地図番号 P6-46

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、美味しいさめきうどんを提供します。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●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	●800～1,200円

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-3201-7760

営業 10:00～23:00
住所 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/>



まいばすけっと四谷四丁目横のビルの通路正面です



香川のおあげがのっている西讃好みのきつねうどんです

讃岐本広うどん

地図番号 P5-47

店舗で練り切った麺を茹で上げる 讃岐ながらのセルフうどん店です。

松井製麺所改め「讃岐本広うどん」として四谷四丁目にて新規オープンしました。香川での営業経験を生かし、讃岐の雰囲気と味をお伝えできればと思っています。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●かけうどん ●ぶっかけうどん ●きつねうどん ●げそ天	●ランチ ～1,000円

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-5315-0993

営業 11:00～16:00
住所 東京都新宿区四谷4-1 小島ビル102
休 土曜日、日曜日(月2,3回)
席 27席(コロナの影響の為減らしています)
HP

茶寮三日月

地図番号
P7-48



夜はうどん居酒屋として営業
広く清潔な店内



讃岐トリオウどん

埼玉県人—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。唎酒師が常駐しています。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●元祖 背脂うどん(冬季限定)	●ランチ 1,100円～
●讃岐トリオウどん	●ディナー 3,000円～
●秘伝の卵焼き	

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

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 可能室

※ただし、ディナー時のみ喫煙可

甚三 大門口

地図番号
P6-49



浜松町駅、大門口、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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
●スペシャル	●ランチ 400円～1,000円
●肉かけ	
●肉たまぶっかけ RED	
●カレーうどん	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5405-1266

☎ [平日] 11:00～15:30(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/>

カード OK 個室 有 宴会 可 喫煙 可能室

新橋 甚三

地図番号
P6-50

☎ 03-6205-4955

☎ [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

地図番号
P6-51

☎ 03-5843-7887

☎ [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

地図番号
P6-52

☎ 03-6811-0403

☎ [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

地図番号
P5-53

☎ 03-5989-1229

☎ [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 無(年末年始を除く)

席 20席

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らし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。

地図番号
P6-54

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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
<ul style="list-style-type: none"> ●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

☎ 03-3818-8774

営業 10:00～15:00(L.O.14:15)
住所 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

東京ドーム近くです



人気の肉うどん

地図番号
P6-2

本格手打ちもり家 東京店



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。

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
<ul style="list-style-type: none"> ●もり家かき揚げ ●せとみ天盛り ●利き酒セット 	<ul style="list-style-type: none"> ●ランチ 600～1,200円 ●ディナー 1,000円～2,000円

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-5843-7767

営業 [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)
住所 東京都港区浜松町2-6-5
浜松町エクセルビル「ボンテせとうみ」2階
休 日曜・祝日 席 24席
HP <http://moriya-tokyo.jp/>

小豆島・瀬戸内の「食」のセレクトマーケット「ボンテせとうみ」2階にあります



オリーブ豚のカレーうどん

地図番号
P5-55

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	予算(1人当たり)
<ul style="list-style-type: none"> ●かけうどん ●釜玉うどん ●骨付き鳥 ●てんぷら各種 	<ul style="list-style-type: none"> ●ランチ 600円～ ●ディナー 1,000円～

ゆかり
食材
酒
郷土
情報

☎ 03-5389-1077

営業 10:00～23:30(麺が無くなり次第終了)
住所 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/>

香川の田舎の納屋のような雰囲気を出しています



かね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」

香川県の郷土料理

讃岐生まれのあま〜い雑煮



あんもち雑煮
白味噌仕立ての吸い物に、あんもちが入った雑煮、その意外な組み合わせに、県外の人なら味に疑問を持つはず。実際食べてみるとビックリ！白味噌の程良い塩加減にあんの甘味が調和したやさしい味わい。まろやかで深みのある讃岐ならではの故郷の味です。

もはや香川の代表的グルメ



骨付鳥
骨付鳥の発祥地は丸亀市。昭和27年、丸亀駅の近くに開業したとある居酒屋の創業者夫婦が、アメリカ映画のなかで骨付鳥にかぶりつくシーンに着想を得て、「こんなご馳走をみんなに食べて欲しい!」と考え、提供を開始。スパイスをたっぷり効かせ、皮はバリバリ、中はジューシーに焼きあげたその味は、瞬く間に評判に。しっかりとした歯ごたえが魅力の「おやどり」と、身がふっくらしていてやわらかく食べやすい「ひなどり」の2種類をお好みによってお選びいただけます。



しょうゆ豆
そら豆を焦げ目がつくまで煎って、特製の醤油だれに漬け込む香川県の代表的な郷土料理。飽きのこない味わいと煎った豆の歯ごたえが楽しめます。

地図番号 P7-56

本場さめきうどん 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	● ランチ 280円～850円
● 肉うどん	● ディナー 280円～850円
● 肉玉ぶっかけうどん	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 044-400-2294

☎ [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(南武線口)を出て正面)

休 無 席 29席

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

※交通系ICのみ

各店共通 店舗情報





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ぜひご賞味ください

地図番号 P5-57

本場さめきうどん 親父の製麺所 上野店

改札内にあり、乗り換えなどの間に本場のうどんが楽しめます。

☎ 03-3845-5030

☎ [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)

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

※交通系ICのみ

地図番号 P5-58

本場さめきうどん 親父の製麺所 秋葉原店

フードコート内にあり、席数も多くいつでもご利用いただけます。

☎ 03-3251-5896

☎ [平日] 7:00～22:30(L.O.22:00)(時間変更の可能性あり) [土日祝] 7:00～21:30(L.O.21:00)

住 東京都千代田区外神田1-17-6 JR秋葉原駅改札内(Tokyo Food Bar内)

休 無 席 124席(フードコート全体)

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

※交通系ICのみ

地図番号 P5-59

本場さめきうどん 親父の製麺所 浜松町店

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。

☎ 03-3459-4022

☎ [平日] 7:00～22:00 [土日祝] 7:00～21:00

住 東京都港区海岸1-3-1 JR浜松町駅南口改札外

休 無 席 24席(一部立席あり)

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

※交通系ICのみ

地図番号 P5-60

本場さめきうどん 親父の製麺所 大崎店

北口改札目前にあり、利用しやすい店舗となっています。

☎ 03-3779-4186

☎ [平日] 7:00～22:30(時間変更の可能性あり) [土曜] 7:00～15:00

住 東京都品川区大崎1-21-4 JR大崎駅北口改札外

休 日・祝、盆・正月は不定休あり 席 32席(一部立席あり)

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

※交通系ICのみ

地図番号 P5-61

讃岐うどん めりけんや 池袋店

2020年7月オープン。

☎ 03-5955-2825

☎ 7:00～23:00

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)

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

※交通系ICのみ

地図番号 P5-62

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

お薦めメニュー	予算(1人当たり)
● 鶏天タルタルぶっかけうどん	● ランチ ~1,100円
● 白い明太チーズクリームうどん	● ディナー 1,000～2,000円
● 釜明太醤油バターうどん	
● 本気の出汁巻き玉子	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-3407-5771

☎ 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/>

カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

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




地図番号 P5-63

山下本気うどん 渋谷道玄坂

☎ 03-5458-7540

☎ 全日:24時間

住 東京都渋谷区道玄坂2-8-7 渋谷道玄坂ビル 1F

休 無

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)]

HP <https://yamashita-honki-udon.com/>

井の頭線渋谷駅改札より徒歩1分。木材とコンクリートを基調としたクリーンな内装です。おひとりから気軽にご利用いただけます。

地図番号 P6-64

山下本気うどん 神楽坂

☎ 03-5206-3378

☎ 全日:11:00～23:00(L.O.22:30)

住 東京都新宿区神楽坂2-6 PORTA 神楽坂 1F

休 無

席 全37席[カウンター:21席 テーブル:16席]

HP <https://yamashita-honki-udon.com/>

神楽坂交差点下より徒歩1分。中心にグリーンが配置された落ち着いた店内でうどんやお酒をゆっくりお楽しみいただけます。

地図番号 P5-65

山下本気うどん 新宿三丁目

☎ 03-5369-2352

☎ [日～木・祝] 10:00～23:00(L.O.22:30) [金・土・祝前] 24時間

住 東京都新宿区新宿3-32-2 MOTOビル 1F・2F

休 無

席 全38席[カウンター:18席 テーブル:20席]

HP <https://yamashita-honki-udon.com/>

2021年7月、新宿三丁目にオープン。新宿東南口改札より徒歩3分。大きな看板が目印。2階席でごゆっくりどうぞ。

地図番号 P5-66

山下本気うどん 渋谷センター街

☎ 03-3780-7711

☎ 全日:24時間

住 東京都渋谷区宇田川町21-7 ガーデンビル 2F

休 無

席 全40席[カウンター:20席 テーブル:20席]

HP <https://yamashita-honki-udon.com/>

2022年4月、渋谷センター街にオープン。忠犬八公像から徒歩1分。渋谷のど真ん中、3D看板が目印です。



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)

地図番号

P6-67

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。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 香川県小豆島産オリブ牛A5のグリル
- 香川県小豆島産オリブ牛と男爵芋のグラタン
- 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)
- ランチ 1,000円~1,300円
- ディナー 6,000円~7,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5577-6531



☎ [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

※店頭では可

燻製ビストロ みつ志

地図番号

P5-68

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。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- オリブ牛の燻製ロースト
- 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
- ディナー 5,500円前後

※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



☎ 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

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



大人の居酒屋(渋谷駅から徒歩5分)



名物 燻玉ポテトサラダ

高太郎

地図番号

P5-69

10蔵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

予算(1人当たり)

- 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
- ディナー 10,000円~15,000円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-5428-5705



☎ [平日] 16:00~23:00(L.O.22:00)
[土日] 14:00~22:00(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

Tante Risa 笑多

地図番号

P5-70

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。

おすすめメニュー

予算(1人当たり)

- 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
- オリブ牛のタリアータ
- ランチ 1,200円~
- ディナー 4,000~5,000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17:30~23:00(L.O.21:30)

住 東京都目黒区自由が丘1-3-17

休 不定休

席 16席(カウンター2席、テーブル14席)

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



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

レストラン パトゥ

地図番号

P6-71



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

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

予算(1人当たり)

おすすめメニュー		予算(1人当たり)	
● ランチ 10,000円	おまかせランチ 7,000円	● ランチ 10,000円	
● ディナー 25,000円	おまかせディナー 20,000円	● ディナー 3,000円~20,000円	
	15,000円		

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6807-4820



営 12:00~14:00 18:00~21:00

住 東京都港区麻布台3-4-14

休 水曜日 席 8席

HP http://patous.jp

ボン・ムッシュ

地図番号

P5-72



六本木西公園に面したアットホームなお店



脂身が美味しい白豚のソテーベネガソース

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)

おすすめメニュー		予算(1人当たり)	
● 白豚のソテーベネガソース	● アンティープのクリームグラタン	● ディナー 8,000円前後	
● 季節野菜のアンチョビソース			

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

ラ・メゾン・ドゥ・ディセツウ・ドゥグレ

地図番号

P6-73



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

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

予算(1人当たり)

おすすめメニュー		予算(1人当たり)	
● 瀬戸内キャビアのスペシャリテ	● オマルブルーのポワレ	● ディナー 25,000円~40,000円	
● いぶさな牛のお肉料理			



瀬戸内キャビアのスペシャリテ

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6264-7234



営 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/

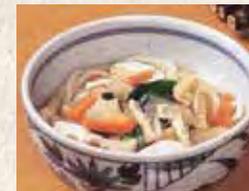
香川県の
郷土料理

春のお接待料理



押し抜きずし

そら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。



しっぽうどん

ゆでたうどんの上から、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

暑い夏に美味しい郷土料理。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と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。



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〜

でですけWAjia

地図番号

P5-74

落ち着いた和の空間で
スパイスの効いたアジア料理を
お楽しみ下さい。

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	予算(1人当たり)
● 鶏ガラ炊き餃子鍋	● ディナー
● 自家製よだれ鶏	3,500~4,000円
● 揚げ豆腐のレモンラス	
● 羊肉のスパイス炒め	

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

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/>



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

地図番号

P6-76

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一人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	予算(1人当たり)
● 煮魚	● ランチ
● 野菜の煮物	900円
● 焼魚	● ディナー
● お刺身	6,000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)

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

男の料理と旨い酒 TANIYA

地図番号

P5-75

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	予算(1人当たり)
● お任せ4品1,800円(2,100~2,500円相当)がお得です。※要予約	● ディナー
内容は魚のカルパッチョ、男のニラ餃子、魚料理、肉料理などその日の仕入れ状況によります。	3,900円~4,900円

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 03-6404-6619



☎ 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



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!



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「さめき姫いちご」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

地図番号

P7-77

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「さめき姫いちご」、「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	予算(1人当たり)
● さめき姫いちご(おிரトッピング)	● かき氷
● 温州みかん	1,000円~
● 和三盆レモン	
● グリーンキウイ	
● カキパッション	
● すもも	

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 無



☎ 12:00~18:00

住 神奈川県川崎市宮前区鷺沼2丁目13-17

RENOWA-SAGINUMA102号室

休 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/>



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

地図番号

P5-78

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	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

ゆかり 食材 酒 郷土 情報

☎ 080-8813-0502

☎ カードOK 個室有 宴会可 喫煙専用室

☎ 営 11:30~14:00
住 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/>



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

地図番号

P6-79

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	予算(1人当たり)
● 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	● 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

☎ 営 [月曜] 17:00~22:30
[水~金曜] 12:00~14:00、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
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>

*最終入店時刻
昼13:00
夜21:00
L.O. 閉店30分前

香川県東京事務所

香川県東京事務所では、ホームページやフェイスブック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」
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

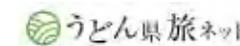
受付時間：平日8時30分~17時15分(土日・祝日は休み)

〒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さぬきさん 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4年12月発行