

Menu・菜單・메뉴



Popular KAGAWA cuisine among foreign tourists !
外國遊客熱門的香川美食！ 외국인 관광객에게 인기있는 가가 요리 !

KAGAWA Local Dishes Special Course 10 Items

香川縣的鄉土料理特別套餐 10 道菜

카가와 현의 향토 요리 특별 코스 10 가지

¥ 5,000 (TAX FREE) / 1 person

- ◆Wagyu beef steak 和牛牛排 일본 소고기 스테이크 ◆sashimi 生魚片 모듬 회
- ◆Monja 文字燒 몬자야키 ◆A bowl of chilled udon 澆汁涼烏龍麵 붓카케 우동
- ◆Chicken thigh with bone (1/2size) 帶骨雞腿肉 뼈 있는 닭고기 etc.

~ 香川の郷土料理スペシャルコース ~ 全10品 ¥5,000

- ①海老平天と大根のサラダ
- ②香川のお惣菜(醤油豆)
- ③瀬戸内の刺身盛り合わせ
- ④名物 骨付鳥 (ハーフ)
- ⑤讃岐もんじゃ焼き
- ⑥瀬戸内の小魚の唐揚げ
- ⑦オリーブ和牛のグリル
- ⑧地タコの酢の物
- ⑨ぶっかけ讃岐うどん
- ⑩おいりアイス



Menu · 菜單 · 메뉴

Seto Inland Seafood / 瀬戸内海鮮 / 세토 우치의 선어

1. 刺身のすり鉢 5 種盛り ¥1,480
Assorted sashimi, 5 kinds
5 種生魚片拼盤 모듬회 5 가지

Platter of 5 kinds of seafood sashimi.
5 種海鮮刺身的拼盤料理 5 가지 해산물 회를 담아낸 요리.



2. 刺身の舟盛り 3 種 ¥980
Assorted sashimi, 3 kinds
3 種生魚片拼盤 모듬회 3 가지

Platter of 3 kinds of seafood sashimi.
3 種海鮮刺身的拼盤料理 3 가지 해산물 회를 담아낸 요리.



3. 土佐の鰹たたき ¥890
Seared skipjack tuna 炙烤鯉魚生魚片 가쓰오 타타키

Ingredients: Skipjack tuna, Onion,
Daikon radish sprouts, Japanese ginger,
Garlic, Scallion/Green onion/Leek
食材: 鯉魚, 洋蔥, 貝割蘿蔔, 薑荷, 大蒜, 蔥
식품: 가다랑어, 양파, 무순, 양하, 마늘, 파



4. 讃岐のまんでがん盛り ¥2,780
Assorted dishes 拼盤 모듬

Assorted sashimi 5 kinds, Tempura (Pufferfish),
Simmered beef tendon, Dried small sardine,
Soy sauce Fava beans, Pickled daikon
5 種生魚片拼盤, 天婦羅 (讚岐河豚), 燉牛筋, 小鱼乾,
醬油蚕豆, 蘿蔔乾燉菜
모듬회 5 가지, 튀김 (복어), 소힘줄찜,
말린 작은 정어리, 간장 콩, 단무지



※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

Sanuki Olive Wagyu Beef/橄欖和牛/올리브 쇠고기

5. 厳選金印オリーブ和牛の霜降りロースステーキ ¥2,480
Wagyu beef steak 和牛牛排
일본 소고기 스테이크



6. 金印オリーブ和牛の霜降りグリルステーキ ¥1,980
Wagyu beef steak 和牛牛排
일본 소고기 스테이크



7. 金印オリーブ和牛の鉄板焼肉 ¥1,280
Assorted yakiniku (Red meat)
烤肉拼盤 (僅紅肉) 고기 구이 모듬(붉은 고기류)

Combination platter of grilled kalbi, harami (skirt steak), and other kinds of lean meat.
烤五花肉、橫膈膜等紅肉的拼盤。 갈비, 안창살 등 붉은 고기류 모듬요리.

8. 牛すじのどて焼き (讃岐オリーブ和牛入り) ¥650
Simmered beef tendon 燉牛筋 소힘줄찜

A dish of beef tendon stewed in soy sauce and miso.
指用醬油和味增醬將牛筋肉進行熬煮的料理。 소 힘줄을 간장이나 된장에 졸인 요리.

9. オリーブ牛のコロケ (1個) ¥380
Meat croquette 肉末可樂餅 고기 고로케

A dish of potatoes and ground meat mixed, breaded, and fried in oil.
马铃薯和碎肉混合，裹上面包屑，用油炸制而成的料理
감자와 다진 고기를 섞어 빵가루를 묻히고 기름에 튀긴 요리
Ingredients: Potato, Wagyu beef, Hen's egg, Bread crumbs, Wheat flour
食材: 马铃薯, 和牛, 鸡蛋, 面包屑, 小麦粉 식품: 감자, 와규, 계란, 빵가루, 밀가루

10. 金印オリーブ和牛の肉巻きおにぎり ¥480
Rice ball with meat 肉卷飯糰 고기말이 주먹밥

Rice balls wrapped in soy sauce-marinated pork and then grilled.
用浸过醬油的猪肉包卷米饭，烧烤而成的饭团子。
간장에 절인 돼지고기를 밥에 말아 구운 주먹밥 요리



※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

Domestic chicken / 國內雞肉 / 국산 닭고기

11. 讚岐名物 骨付鳥 (ひな) ¥890
Chicken thigh with bone 帶骨雞腿肉 뼈 있는 닭고기

A whole chicken thigh on the bone, which is sprinkled with spices and roasted. 將一整只鸡腿用香辛料調味, 然后煎烤的料理
뼈가 붙어있는 닭고기 허벅지살 1 개를 통째로 향신료로 간해 구운 요리.



12. 讚岐名物 骨付鳥 (親) ¥890
Chicken thigh with bone 帶骨雞腿肉 뼈 있는 닭고기

A whole chicken thigh on the bone, which is sprinkled with spices and roasted. 將一整只鸡腿用香辛料調味, 然后煎烤的料理
뼈가 붙어있는 닭고기 허벅지살 1 개를 통째로 향신료로 간해 구운 요리.



13. 阿波尾鶏の天然塩焼き ¥980
Salted and grilled locally raised chicken
鹽烤土雞 토종닭 소금 구이

Flavor: Coarse salt, Pepper 調味料: 粗盐, 胡椒 맛 : 굵은 소금, 후추



14. 阿波尾鶏の鉄板タレ焼き ¥980
Locally raised chicken 土雞 토종닭

Chicken dish made using chicken called "Jidori."
使用被称作土鸡品种的肉类料理 토종닭이라 불리는 품종의 고기를 사용한 요리.
Flavor: Soy sauce, Mirin 調味料: 酱油, 味醂 맛 : 간장, 맛술

15. 阿波尾鶏とあおさの天ぷら【徳島】 ¥790
Tempura (Chicken, Sea lettuce)
天婦羅 (雞肉, 石蓴) 튀김 (닭고기, 파래)

Seafood, vegetables or other ingredients coated in a soft wheat flour batter and deep-fried.
將海鮮、蔬菜等食材裹上麵衣後油炸的料理
어패류, 채소 등의 재료에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.



※ + tax(8%)

Sanuki pork / 讃岐猪肉 / 돼지 고기



16. 讃岐米豚の藻塩焼き ¥850
Grilled / sauteed pork 烤猪肉 포크 소테, 그릴

Flavor: Coarse salt, Pepper
調味料: 粗盐, 胡椒 맛: 굵은 소금, 후추



17. 讃岐米豚の豚平焼き ¥690
Tonpei-yaki 豚平焼 톤페이야끼

A dish of pork belly and cabbage mixed in egg dough and grilled
用蛋液包裹猪腹肉片和卷心菜等食材烧制而成

돼지삼겹살과 양배추 등의 재료를 달걀을 푼 반죽에 싸서 구운 요리

Ingredients: Pork, Hen's egg, Mayonnaise, Okonomiyaki sauce

食材: 猪肉, 鸡蛋, 蛋黄酱, 御好烧酱 식품: 돼지고기, 계란, 마요네즈, 오코노미야키소스



18. 讃岐米豚のカツレツ ゆずおろしポン酢【香川】 ¥890
Pork cutlet 炸猪排 돈가스

Pork meat breaded and deep fried in oil.

将猪肉蘸面包屑, 用油炸制的料理 돼지고기에 빵가루를 묻혀 기름에 튀긴 요리.

Ingredients: Pork, Bread crumbs, Hen's egg, Wheat flour, Grated daikon radish, Yuzu ponzu

食材: 猪肉, 面包屑, 鸡蛋, 小麦粉, 萝卜泥, 香橙醋

식품: 돼지고기, 빵가루, 계란, 밀가루, 간 무, 유자 폰즈

19. 季節野菜と讃岐米豚のセイロ蒸し ¥980
Steamed in a bamboo steamer 蒸籠蒸 세이로무시

Dishes made from putting foodstuffs into a bamboo basket and steaming them from below.

指将食材放入蒸笼, 使水蒸气从下方通过, 蒸煮加热的料理

나무 찜통(세이로)에 음식을 넣고 밑으로 수증기를 통과시켜 찌고 익힌 요리.

Ingredients: Pork, Vegetables 食材: 猪肉, 蔬菜 식품: 돼지고기, 열매 채소

※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

Fresh vegetables / 新鮮蔬菜 / 신선한 야채

20. 四国お遍路さらだ ¥850
Japanese-style Salad 和風沙拉 그 외 일본식 샐러드

A salad of raw vegetables with a soy sauce-based dressing.
生鮮蔬菜的醬油味沙拉 야채를 간장 등에 드레싱 한 요리



21. 観音寺の海老平天と大根のサラダ ¥630
Daikon salad 生鮮大根沙拉 무 샐러드

A salad of raw daikon with dressing. 在生白蘿蔔上淋上沙拉醬的料理
무에 드레싱 등을 한 요리

Ingredients: Daikon radish (root), Fish, Tomato
食材: 蝦, 萝卜根, 魚, 番茄 식품: 새우, 생선, 토마토



22. 讃岐米豚の豚しゃぶサラダ ¥730
Shabu-shabu salad 涮豬肉沙拉 돼지고기 샐러드

A salad of boiled shabu-shabu pork and vegetables.
烫过的猪肉片与蔬菜搭配的沙拉 데친 돼지고기와 야채를 함께 쟁반에 담은 요리
Ingredients: Pork, Lettuce, Tomato 食材: 猪肉, 莴苣, 番茄 식품: 돼지고기, 양상추, 토마토

23. 生野菜と柚子の焼き味噌サラダ ¥690
Japanese-style Salad 和風沙拉 일본식 샐러드

A salad of raw vegetables with a soy sauce-based dressing.
生鮮蔬菜的醬油味沙拉 야채를 간장 등에 드레싱 한 요리
Flavor: Miso 調味料: 味噌 맛: 된장



24. トマトスライス ¥380
Sliced tomatoes 涼拌番茄 찬 토마토

A dish of sliced cool tomatoes.
將冰鎮過的番茄切成薄片後盛盤的料理 찬 토마토를 썰어서 쟁반에 담은 요리

25. 明太マヨキュー ¥350
Cucumber sticks 鮮蔬棒 야채 스틱

Ingredients: Cucumber, Marinated cod roe, Mayonnaise
食材: 黃瓜, 明太子, 蛋黃醬 식품: 오이, 명란, 마요네즈

26. 小豆島のもろみ&キャベキュー ¥430
Cucumber with moromi miso 味噌黃瓜 오이 된장

Raw cucumber eaten with added moromi miso. 將生黃瓜蘸諸味味噌食用的料理
생오이에 누룩된장을 찍어 먹는 요리

※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

Fried meal / 油炸的食物 / 튀김

27. オコゼの唐揚げ【香川】 ¥980
Fried Stonefish 炸魚(叶虎魚) 생선 튀김(꾸기미)

Lightly fish battered and fried in oil 將魚肉沾上薄薄的麵衣後再油炸的料理
생선에 얇게 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리를 말함



28. 讃岐でんぶくの唐揚げ【香川】 ¥890 /2 pieces
Tempura(Pufferfish) 天婦羅(讃岐河豚) 튀김(복어)

Seafood, vegetables or other ingredients coated in a soft wheat flour batter and deep-fried.
將海鮮、蔬菜等食材裹上麵衣後油炸的料理
어패류, 채소 등의 재료에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.



29. 地だこの天ぷら ¥690
Tempura(Octopus) 天婦羅(章魚) 튀김(문어)

Seafood, vegetables or other ingredients coated in a soft wheat flour batter and deep-fried.
將魚介類、蔬菜等食材裹以面衣后油炸的料理 어패류, 채소 등의 재료에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.

30. せんざんき(鶏のからあげ)【愛媛】 ¥650
Fried chicken 炸雞塊 닭 튀김

Chicken meat lightly battered and fried in oil.
將雞肉沾上薄薄的麵衣後再油炸的料理
닭고기에 얇게 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리를 말함.



31. 阿波尾鶏とあおさの天ぷら【徳島】 ¥790
Tempura(Chicken, Sea lettuce) 天婦羅(雞肉, 石蓴) 튀김(닭고기, 파래)

Seafood, vegetables or other ingredients coated in a soft wheat flour batter and deep-fried.
將魚介類、蔬菜等食材裹以面衣后油炸的料理
어패류, 채소 등의 재료에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.



32. 自家製ナンコツのから揚げ ¥590
Fried cartilage 炸脆骨 연골 튀김

Chicken bones called "nankotsu," breaded and fried with oil.
將被稱為脆骨的骨頭部分，裹上薄面糊用油炸制的料理
연골이라 불리는 뼈 부분에 얇은 튀김 옷을 입혀 튀긴 요리

※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

33. 讃岐米豚のカツレツ ゆずおろしポン酢【香川】 ¥890 Pork cutlet 炸豬排 돈가스

Pork meat breaded and deep fried in oil.

將豬肉蘸麵包屑，用油炸製的料理 돼지고기에 빵가루를 묻혀 기름에 튀긴 요리.

Ingredients: Pork, Bread crumbs, Hen's egg, Wheat flour, Grated daikon radish, Yuzu ponzu

食材: 猪肉, 麵包屑, 鸡蛋, 小麦粉, 萝卜泥, 香橙醋

식품: 돼지고기, 빵가루, 계란, 밀가루, 간 무, 유자 폰즈

34. たらこポテトバター ¥490 Fried potatoes 薯条 프라이드 포테이토

Ingredients: Potato, Cod roe 食材: 马铃薯, 鱈鱼子 식품: 감자, 대구알

35. 四万十のあおさのりの天ぷら【高知】 ¥490 Tempura (Sea lettuce) 天婦羅(石蓴) 튀김(파래)

Seafood, vegetables or other ingredients coated in a soft wheat flour batter and deep-fried. 將海鮮、蔬菜等食材裹上麵衣後油炸的料理

어패류, 채소 등의 재료에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리



36. スルメ天【高知】 ¥490 Tempura (Dried squid) 天婦羅(魷魚絲) 튀김(오징어채)

Seafood, vegetables or other ingredients coated in a soft wheat flour batter and deep-fried. 將海鮮、蔬菜等食材裹上麵衣後油炸的料理

어패류, 채소 등의 재료에 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리.



37. 宇和島のじゃこ天(特大)【愛媛】 ¥490 Fried fish paste 沙丁雛魚天婦羅 자코텐

A fish paste product made from the deep-fried, minced meat of local fish

將當地捕撈魚類的所製魚漿油炸的魚肉加工料理

현지에서 잡은 생선의 으갠 어육을 기름에 튀긴 어묵 제품을 말함



38. 揚げだし豆腐 ¥390 Fried tofu with soup 高湯炸豆腐 튀김이고 두부

A dish where 'dashi' stock soup is poured over deep-fried tofu.

將油炸豆腐淋上高湯的料理 튀긴 두부에 육수를 끼얹은 요리

※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

Appetizers / 開胃菜 / 안주

39. 醤油豆 ¥390
Soy sauce Fava beans 醤油蚕豆 간장 콩



40. 伊吹島の珍味盛り 3種 ¥690
Dried small sardine 3 kinds 小魚干 3種 말린 정어리 3종

41. たくわんのきんぴら ¥390
Pickled daikon 蘿蔔乾燉菜 단무지



42. 伊吹島のいりこのパリパリ ¥390
Dried small sardine 小魚乾 말린 작은 정어리

43. 鳴門の竹ちくわ焼き (1本) ¥350 / 1 piece
Satsuma age / Fishcakes 薩摩揚、漿製品 어묵

Ingredients: Fish paste 食材: 魚滑 식품: 반죽 어묵



44. 茄子のたたき ¥590
Eggplant marinade 腌蔬菜(茄子) 야채 초절임(가지)

Ingredients: Eggplant, Onion, Daikon radish sprouts, Lemon
食材: 茄子, 洋葱, 贝割萝卜, 柠檬 식품: 가지, 그 밖: 생선, 양파, 무순, 레몬



45. 伊吹島のいりこ昆布の佃煮 ¥390
Tsukudani 佃煮 조림

A Japanese dish consisting of seafood and seaweed boiled in sugar and soy sauce to give it a salty-sweet flavor. 将鱼贝类、海带等用砂糖和酱油一起煮成的甜辣口味的料理。

어패류 및 다시마 등을 설탕과 간장으로 달짝지근하게 조린 일본 요리

Ingredients: Soy sauce, Mirin, Sugar, Dried small sardine, Konbu kelp

食材: 醤油, 味醂, 砂糖, 小魚干, 海带 식품: 간장, 맛술, 설탕, 멸치, 다시마

46. たこわさび ¥390
Wasabi octopus 山葵章魚 문어 고추냉이

Octopus dressed with grated or minced wasabi.

章魚佐山葵醬食用的料理 문어를 강판에 갈거나 다진 고추냉이에 무친 요리.

※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

47. 山芋スライス ¥390

Japanese yam cut into strips 山藥條切 참마 탄자쿠

Japanese yam cut into rectangular slices and topped with condiments such as dried seaweed. Seasoned with soy sauce and ponzu vinegar sauce etc.

在切成條的山藥上撒上海苔等調味料，再用醬油或是柑橘醋調味而成的料理。

얇고 조뭉하게 썰어낸 참마에 김 등의 조미료를 얹어서 간장과 폰즈 소스 등으로 맛을 낸 요리.

48. 湯がき枝豆 ¥390

Edamame beans 毛豆 풋콩

Soybeans which are harvested when they are not yet ripe, and boiled in salt water
未成熟時即採收的大豆以鹽水蒸煮的料理 풋콩을 소금이 들어간 뜨거운 물에 데친 요리.

49. 冷奴 (伊吹島のいりこ昆布のせ) ¥390

Chilled tofu 冷豆腐 찬 두부

Tofu that is chilled and served with condiments and soy sauce.

在冰鎮過的豆腐上加上佐料和醬油食用的料理 찬 두부에 양념을 올려 간장과 함께 먹는 요리

Ingredients: Tofu, Dried small sardine, Konbu kelp

食材: 豆腐, 小魚乾, 海帶 식품: 두부, 멸치, 다시마

50. 伊吹島産 いりこだしのだし巻き ¥630

Japanese-style rolled omelet 雞蛋捲 계란말이

A dish of beaten egg mixed with 'dashi' stock and cooked while simultaneously wrapping.

在蛋汁中加入高湯攪拌後，邊煎邊捲所做成的料理

달걀을 풀어 다시국물을 섞고 말면서 구운 요리



CHECK - Monja/文字燒/몬자야키

51. 讃岐もんじゃ焼き ¥980

Monja 文字燒 몬자야키

Thin wheat flour batter mixed with meat, vegetables and seafood and cooked on a hot griddle

在比較稀的麵糊中，加入肉、蔬菜、魚貝，用鐵板煎製而成的料理

몹은 밀가루 반죽에 고기, 채소, 해산물과 그 외 재료를 넣고 철판에서 굽는 요리.

Ingredients: Soft flour, Hen's egg, Cabbage, Shrimp, Squid, Octopus

食材: 烏龍麵, 低筋麵粉, 雞蛋, 甘藍菜, 蝦, 烏賊, 章魚

식품: 우동, 박력분, 계란, 양배추, 새우, 오징어, 문어묵

52. 讃岐もんじゃの牛すじ焼き ¥1,280

Monja (Beef: tendon) 文字燒 (牛: 筋肉) 몬자야키 (소:힘줄)



※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

Rice/飯/밥

53. 讃岐でんぶくのはぐ釜めし ¥950
Kamameshi (pot rice) Pufferfish 鍋飯(河豚) 솔밥(복어)

Rice and other ingredients, such as shiitake Mushrooms or chicken, cooked in a single serve iron kettle.
將白米和香菇、雞肉一起放入一人份的小鍋之中，然後炊煮完成的料理
일인용 솥에 밥과 표고버섯과 닭고기 등의 재료를 넣어 지은 요리.
Ingredients: Rice, Pufferfish 食材: 白飯, 河豚 식품: 쌀, 복어



54. 阿波尾鶏のとり釜めし ¥950
Kamameshi (pot rice) Chicken 鍋飯(雞肉) 솔밥(닭고기)

55. 瀬戸内の真鯛の鯛釜めし ¥950
Kamameshi (pot rice) Sea bream 鍋飯(鯛魚) 솔밥(도미)

56. 鯛茶漬け ¥850
Tai chazuke (sea bream and rice with tea) 鯛魚茶泡飯 도미 차즈케

Rice topped with fresh sliced red snapper and seasonings, with broth or Japanese tea poured over.
在米饭上放上生鯛魚片和調味料，并浇洒高汤或日本茶而成
밥에 생도미 회와 양념을 얹고, 육수와 일본차를 부은 요리.
Ingredients: Rice, Sea bream 食材: 白飯, 鯛魚 식품: 쌀, 도미



57. 小豆島のひしお丼 ¥780
Moromi miso served over rice 醪糟味噌蓋飯 모로미 된장덮밥

Ingredients: Rice, Fish, Vegetables, Greens
食材: 白飯, 鱼类, 果实类蔬菜, 叶类蔬菜 식품: 쌀, 생선, 열매 채소, 잎 채소



58. 香川のハマチ丼 ¥830
Seafood rice bowl 海鮮蓋飯 해산물 덮밥

Assorted sashimi served over rice. 在米饭上盖上海鲜刺身的料理
어패류 회를 밥 위에 얹은 요리.
Ingredients: Rice, Young yellowtail, Egg yolk, Scallion/Green onion,
Japanese ginger, Daikon radish sprouts
食材: 白飯, 鰯鱼的幼鱼, 蛋黄, 青葱, 蕪荷, 贝割萝卜 식품: 쌀, 방어, 달걀노른자, 실파, 양파, 무순



59. 金印オリーブ和牛の肉巻きおにぎり ¥480
Rice ball with meat 肉卷飯糰 고기말이 주먹밥

Rice balls wrapped in soy sauce-marinated pork and then grilled.
用浸过酱油的猪肉包卷米饭，烧烤而成的饭团子 간장에 절인 돼지고기를 밥에 말아 구운 주먹밥 요리
※ + tax(8%)

Menu · 菜單 · 메뉴

60. お遍路おにぎり ¥420
Rice ball 四国参拜飯糰 주먹밥
61. ごはん(さぬきおいでまい 使用) ¥200
Rice 米飯 밥
62. 汁(その日の魚のあら又は卵) ¥250
Fish stock soup 魚骨湯 서덜국



Udon/烏龍麵/우동

63. 讃岐うどん 釜玉 ¥650
Udon soup with raw egg 鍋撈烏龍麵 계란 가마 우동

Udon straight-from-the-pot mixed with raw egg served with fish and kelp stock or soy sauce.
用生雞蛋拌鍋撈熱面, 澆上湯汁或醬油等食用的烏龍麵
가마에서 삶아 낸 우동에 날계란을 묻혀 다시나 간장 등을 부어 먹는 요리

64. 讃岐うどん ぶっかけ ¥590
A bowl of chilled udon 澆汁涼烏龍麵 붓카케 우동

Chilled udon served in soy sauce or broth.
於烏龍麵上澆上醬油或湯汁食用 차가운 우동에 간장이나 쓰유(맑은장국)를 부어 먹는 요리

65. ぴかでり屋の和風カレーうどん ¥830
Wheat noodles in a curry broth 咖哩烏龍麵 카레 우동

A dish of hot wheat noodles topped with curry sauce.
熱烏龍麵上蓋澆咖哩的料理 따뜻한 우동에 카레를 끼얹은 요리
Ingredients: Udon, Pork, Scallion/Green onion/Leek, Curry powder
食材: 烏龍麵, 豬肉, 蔥, 咖哩粉 식품: 우동, 돼지고기, 파, 카레 가루



66. 特製 ひしおうどん(温) ¥650
A bowl of chilled udon 澆汁涼烏龍麵 붓카케 우동

Ingredients: Unrefined soy sauce, Udon, Scallion/Green onion/
Leek, Nori, Daikon radish sprouts
食材: 醃糟醬油, 烏龍麵, 蔥, 海苔, 貝割蘿蔔 식품: 모로미 간장, 우동, 파, 김, 무순



67. 特製 釜玉ひしおうどん(温) ¥700
Udon soup with raw egg 鍋撈烏龍麵 계란 가마 우동

Udon straight-from-the-pot mixed with raw egg served with fish and kelp stock or soy sauce.
用生雞蛋拌鍋撈熱面, 澆上湯汁或醬油等食用的烏龍麵。
가마에서 삶아 낸 우동에 날계란을 묻혀 다시나 간장 등을 부어 먹는 요리.
Ingredients: Unrefined soy sauce, Udon, Hen's egg
食材: 醃糟醬油, 烏龍麵, 雞蛋 식품: 모로미 간장, 우동, 계란

※ + tax(8%)

Menu・菜單・메뉴

Sweets/甜食/과자

68. 岐三豊名物 ポンせんアイス ¥490
ice cream 冰淇淋、아이스크림



69. 小豆島名物 大学芋とオリーブオイルアイス ¥480
ice cream 冰淇淋 아이스크림

Ingredients: Ice cream, Sweet potato, Olive oil

食材: 冰淇淋, 番薯, 橄欖油

식품: 아이스크림, 고구마, 올리브 오일



70. 希少糖のクリームあんみつ ¥530
Cream anmitsu 奶油餡蜜 크림 안미쓰

Agar gelatin with various fruits, sweet red bean paste and whipped cream, topped with brown sugar syrup.

將數種水果和寒天，紅豆餡，生奶油一起盛入容器 後再澆上黑糖蜜汁食用的料理

여러 가지 과일과 한천, 팥소과 생크림을 그릇에 담아 흑설탕 졸인 것을 뿌려 먹는 요리.

Ingredients: Agar gelatin, Ice cream, Red bean paste, Mandarin orange

食材: 寒天, 冰淇淋, 紅豆餡, 橘子 식품: 한천, 아이스크림, 팥소, 굴



71. しょうゆ豆とおいりのおめでたアイス ¥380
Parfaits 芭菲 아이스크림

Ingredients: Ice cream, Cooked beans, Kinako (soy flour)

食材: 冰淇淋, 煮豆, 黃豆粉 식품: 콩자반, 콩가루



72. 柚子シャーベット ¥380
Sherbet 柚子果子露冰淇淋 샤이 베트

Ingredients: Yuzu 食材: 香橙 식품: 유자



※ + tax(8%)

Menu・菜單・메뉴

ハイボール Highball

- D1. 角ハイボール (Kaku) ¥490
- D2. 白州ハイボール (Hakushu) ¥690
- D3. ジムビームハイボール (Jim Beam) ¥490
- D4. 馬路村のゆずハイボール (Yuzu Umajimura) ¥590
- D5. 高知県産やまももハイボール (Peach Kochi) ¥590
- D6. 高知県産ポンカンハイボール (Ponkan Kochi) ¥590
- D7. 徳島県産すだちハイボール (Sudachi Tokushima) ¥590
- D8. 香川県の希少糖ハイボール (Suger Kagawa) ¥590



サワー Sour

- D9. 馬路村のゆずサワー (Yuzu Umajimura) ¥540
- D10. 高知県産やまももサワー (Peach Kochi) ¥540
- D11. 高知県産ポンカンサワー (Ponkan Kochi) ¥540
- D12. 徳島県産すだちサワー (Sudachi Tokushima) ¥540
- D13. 香川県の希少糖サワー (Suger Kagawa) ¥540
- D14. レモンサワー (Lemon Sour) ¥490
- D15. カルピスサワー (Calpis Sour) ¥490

四国産オリジナルカクテル Shikoku Original Cocktail

- D16. 馬路村柚子和三盆カクテル
(Yuzu Umajimura and Wasanbon) ¥690
- D17. すだちの国の甘酸っぱいカクテル (Sudachi) ¥690
- D18. カンキツ王国のブレンダーカクテル (Blend Citrus Fruits) ¥690
- D19. 漬け込みしょうがのモスコミュール (Ginger Moscow Mule) ¥690
- D20. 凱陣のすだちカクテル (Sudachi/Gaijin) ¥690
- D21. 希少糖の梅カクテル (Kagawa suger and plum) ¥690
- D22. はちみつ生姜カクテル (Honey Ginger) ¥690



果実酒 Fruit wine

- D23. すだちのお酒 (Sudachi) ¥650
- D24. ゆず酒 (Yuzu) ¥650

Menu・菜單・메뉴

ビール Beer

- D25. 瓶ビール（中）（Bottled beer/Medium） ¥650
D26. 生ビール（中）（Draft beer/Medium） ¥550
D27. ノンアルコールビアテイスト飲料 ファインゼロ
（Non-alcoholic Suntory FINE ZERO） ¥490
D28. ピッチャー（Pitcher） ¥1,980



ウイスキー Whisky

- D29. 角（Kaku） ¥490
D30. ジムビーム（Jim Beam） ¥490
D31. 白州（Hakusyu） ¥690

讃岐おすすめ地酒 Recommended Sanuki's sake

※Stock depends on the season

- D32. 凱陣利き地酒厳選3種
（Gaijin Handed sake three types） ¥980
D33. 凱陣 純米無ろ過生原酒
（Gaijin Junmaimurokanamagensyu） ¥890
D34. 凱陣 興 純米吟醸
（Gaijin Kou Junmai Ginjo） ¥990
D35. 凱陣 大吟醸 純米大吟醸
（Gaijin Daiginjo Junmai Daiginjo） ¥1,200



四国の地酒 Shikoku's sake ※Stock depends on the season

- D36. 土佐酒造 桂月 庫出し原酒（Tosashuzou） ¥890
D37. 司牡丹超辛口 自由は土佐の山間より（Tsukasabotan） ¥890
D38. 国重 純米吟醸酒（Kunishige Junmai Ginjo） ¥890
D39. 南 純米吟醸（Minami Junmai Ginjo） ¥890
D40. 赤野 純米吟醸無ろ過生原酒（Akano Junmai Ginjo） ¥890
D41. 船中八策 超辛口純米酒（Senchuhassaku） ¥890
D42. 若松 純米生原酒（Wakamatsu Junmai namagenshu） ¥790
D43. 芳水 純米酒（Hosui Junmai） ¥790
D44. 梅錦 吟醸酒（Umenishiki Ginjo） ¥790
D45. 川鶴 よいまい 純米吟醸（Kawatsuru Yoimai Junmai Ginjo） ¥790
D46. 酔鯨 特別純米酒（Suigei Special Junmai） ¥790
D47. 利き地酒三種（Handed sake three types） ¥680

Menu・菜單・메뉴

日本酒 Japanese Sake

- D48. 金陵 冷酒 300ml (Kinryo Cold Sake) ¥790
D49. 綾菊 二合とっくり (熱燗・ひや) 360ml
Ayakiku 360ml (Hot or Cold) ¥690
D50. いりこ酒 (Iriko Sake) ¥690



焼酎 Shochu (Distilled spirits) ※Stock depends on the season

- D51. <芋>鳴門金時 (徳島) (Potato/Narutokintoki) ¥650
D52. <芋>侍士の門 (Potato/Samurai no Mon) ¥690
D53. <芋>五番隊 (Potato/Gobantai) ¥690
D54. <米>国重 (香川) (Rice/Kunishige) ¥650
D55. <栗>ダバダ火振り (高知) (chestnut/Dabada hiburi) ¥650
D56. <黒糖>里の曙 (Brown sugar/Sato no Akebono) ¥690
D57. <芋>黒霧島 (Potato/Kuro Kirishima) ¥540
D58. <芋>明るい農村 (Potato/Akarui Noson) ¥540
D59. <芋>さつま島美人 (Potato/Satsuma Shimabijin) ¥540
D60. <芋><くじら (Potato/Kujira) ¥540
D61. <芋>木挽 (Potato/kobiki) ¥540
D62. <芋>白波 (Potato/Shiranami) ¥540
D63. <芋>薩摩古秘 (Potato/Satsuma Kohi) ¥540
D64. <芋>なんこ (Potato/Nanko) ¥490
D65. <麦>閻魔 (Wheat/Enma) ¥540
D66. <麦>わんこ (Wheat/Wanko) ¥490
D67. <泡盛>久米仙 (Awamori/Kumesen) ¥540
D68. <泡盛>くら (Awamori/Kura) ¥540
D69. <栗>おくりおくら (Chestnut/Okuriokura) ¥540
D70. 田苑 (Denen) ¥540
D71. どんぶり焼酎 (Donburi/Bowl) ¥1,780



Menu・菜單・메뉴

梅酒 Plum wine ※Stock depends on the season

- D72. 利き梅酒三種 (Handed sake three types) ¥750
- D73. 白下糖梅酒 (Shiroshitatou suger) ¥540
- D74. 綾菊蔵元のうめ酒 (Ayakiku) ¥540
- D75. 梅錦梅酒 (Umenishiki) ¥540
- D76. にごり梅酒 (Nigori) ¥540
- D77. 金陵蔵元梅酒 (Kinryou) ¥540
- D78. 百年梅酒 (Hyakunen/A century) ¥540
- D79. 角玉梅酒 (Kakudama) ¥540
- D80. 加賀梅酒 (Kaga) ¥540
- D81. 白加賀梅酒 (Shirokaga) ¥540
- D82. 焙煎樽仕込み梅酒 (Plum wine aged in barrels) ¥540
- D83. 梅酒 (Plum wine) ¥490



ワイン Wine

- D84. ハウスワイン/赤/グラス (House wine/Red/Glass) ¥490
- D85. ハウスワイン/白/グラス (House wine/White/Glass) ¥490
- D86. ハウスワイン/赤・白/デキャンタ
(House wine/ Red or White /Decanter) ¥1,390

ソフトドリンク Non-alcoholic

- D87. 徳島すだちソーダ/ジュース (Sudachi Soda or Juice) ¥450
- D88. 馬路村柚子ソーダ/ジュース (Yuzu Soda or Juice) ¥450
- D89. 高知やまももソーダ/ジュース (Peach Soda or Juice) ¥450
- D90. 柚子和三盆ホット (Yuzu and Wasanbon/Hot) ¥450
- D91. はちみつ生姜ソーダ/ジュース (Honey ginger Soda or Juice) ¥450
- D92. 黒烏龍茶 (Black Oolong Tea) ¥450
- D93. 烏龍茶 (Oolong Tea) ¥380
- D94. カルピス (Calpis) ¥380
- D95. カルピスソーダ (Calpis Soda) ¥380
- D96. 高知やまももカルピス (Peach Calpis) ¥380
- D97. コカ・コーラ (Coca-Cola) ¥380
- D98. ジンジャエール (Ginger Ale) ¥380