

王道グルメと 絶景の湯宿を満喫



3: アラカルトから、「オリーブ牛のロースステーキ」(手前・3,608円)、「讃岐もんじゃ焼き」(中・1,199円)、「刺身のすり鉢5種盛り」(奥・2,479円)。地酒は飲み比べセット(1,628円)がおすすめ。4: 個室やボックス席がある民芸調の店内。5: 写真は秘伝のスパイスで仕上げる骨付鳥「ひな」(1,155円)。味わい深い「おや」(1,155円)もある。

ぴかでり屋

☎087-822-0091 香川県高松市福田町9-5
5:30PM~9:00PM (L.O.) 日曜、12/31~1/3休
<https://piccadilly-ya.com/>

げの食感を味わってみたい。

香川のご当地グルメはうどんだけでなく、瀬戸内海の地魚やブランド肉、郷土料理などさまざま。「ぴかでり屋」は創業から半世紀以上にわたって香川や四国4県の味を提供している居酒屋だ。いまではうどんに次ぐ郷土料理として愛される骨付鳥を筆頭に、うどんとイリコだしを用いたオリジナルの讃岐もんじゃ焼き、「べえすけ」と呼ばれる瀬戸内海産アナゴを用いた品など、多彩なメニューを用意している。琴平町「凱陣」、観音寺市「川鶴」など、県内の地酒と一緒に堪能してみよう。

高松市内で宿泊するなら温泉旅館「夕風の湯HOTEL花樹海」を選びたい。峰山緑地公園の斜面に位置しており、源平の古戦場で知られる屋敷を正面に、高松の市街地が一望できるロケーション。ロビーやその奥のスカイラウンジ、高層階の客室、さらに最上階にある展望パノラマ大浴場からも瀬戸内海と街の風景が眺められる。県内の山海の幸を用いた会席料理にも定評あり。和洋を取り混ぜながら、季節感あふれる盛りつけで讃岐の味覚を楽しませてくれる。

「うどん県」と称されるほど、香川県はうどんの本場。高松市内には讃岐うどんの名店が数多い。高松港そばのビル内にある「本格手打ち家 高松シンボルタワー店」は地元で高い評価を集めるうどん店。いまでは県内でも数少なくなつたという手打ちの製麺にこだわり、打ちたての麺を使った艶やかでコシのあるうどんが楽しめる。大きなかき揚げがのった名物「かき揚げおろしうどん」で、存在感のあるうどんのコシ、かき揚げ