

地産

お魚料理



【でんぶくとは】
香川県で獲れた天然のナシフグの事。トラフグに勝るとも劣らない甘みともちりとした歯応えをご堪能いただけます。



【べえすけとは】
瀬戸内海沿岸で獲れた 50 センチ以上の大きなアナゴ。脂がのって歯ごたえがありビタミンが豊富！

■写真は4人盛りです。

- ・刺身の豪快5種盛り 980円 税込み 1029円
- ・土佐の鰹たたき 690円 税込み 724円
鰹のたたきは表面をあぶったところで刺身よりも分厚く切り、塩をふりかけて手の平か包丁で叩く。たたきという言葉はここからつきました。土佐では炙った鰹を冷やす事はしません。あたたかなまま食べるのが醍醐味です。
- ・本日の魚のかま塩焼き (数量限定) 490円 税込み 514円
- ・本日の魚のあらだき (数量限定) 390円 税込み 409円
- ・地だこのぶつ切り (瀬戸内産) 490円 税込み 514円
- ・地だこの酢のもの (瀬戸内産) 490円 税込み 514円
- ・室戸岬のアオリイカ刺身 (中川名人の手釣り) 690円 税込み 724円
- ・地だこの天ぷら (瀬戸内産) 590円 税込み 619円
- ・讃岐べえすけの天ぷら (香川県産) 690円 税込み 724円
- ・カツオの竜田揚げ (高知県産) 390円 税込み 409円
- ・アオリイカの天ぷら (徳島県産) 590円 税込み 619円
- ・ししゃもの唐揚げ 490円 税込み 514円
- ・讃岐でんぶくの唐揚げ (香川県産) 690円 税込み 724円
- ・おこぜの唐揚げ (香川県産) 980円 税込み 1029円

新鮮やさい

- ・四国 お遍路さらだ 690円 税込み 714円
四国4県の素材が盛りだくさん
- ・明太マヨキュー 290円 税込み 304円
- ・オニオンスライス 290円 税込み 304円
- ・トマトスライス 350円 税込み 367円
- ・観音寺の海老平天と大根のサラダ (香川名物) 590円 税込み 619円
- ・讃岐こめ豚の豚しゃぶサラダ (香川名物) 690円 税込み 714円
- ・生野菜と柚子の焼き味噌サラダ (季節野菜使用) 690円 税込み 714円



観音寺の海老平天と大根のサラダ



徳島県の柚子の焼き味噌



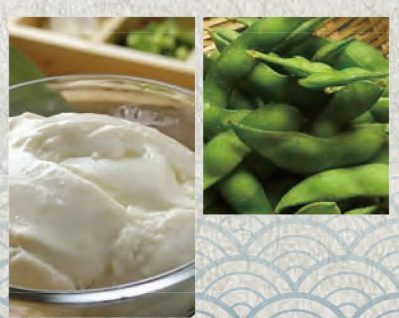
■ 四国 お遍路さらだ



有機野菜へのこだわり
ぴかどり屋の野菜は仲南町のこだわり市場推進の有機栽培農家の野菜を出来る限り使用しております。安全安心な野菜本来の濃厚な味をお楽しみ下さい。※季節により減農野菜になります

あっさり

- ・山芋スライス 350円 税込み 367円
- ・湯がき枝豆 350円 税込み 367円
- ・冷奴 (国産有機大豆使用) 350円 税込み 367円
- ・お母さんのあっさりキムチ 390円 税込み 409円
- ・明太マヨキュー 290円 税込み 304円
- ・焼きなす 350円 税込み 367円
- ・たこわさ 390円 税込み 409円
- ・漬け物盛り合わせ 490円 税込み 514円



地産地消