

天ぷら内容

- ・愛媛県産鱧
- ・徳島県産鳴門金時
- ・えびちくわ
- ・徳島県産れんこん
- ・高知県産土佐甘とう
- ・高知県産極みえのき
- ・高知県産米なす



四国各地で出会った
うまいもの。
山と海の幸を使った天ぷらと
おそばをどうぞ。



**四国うまいもん
天ざるそば**

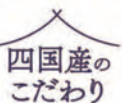
うどんも承ります
1,346円(税込1,480円)
※天ぷらの素材には個体差があります。

おすすめの食べ方
海鮮丼のたれを、
少しずつ混ぜて味の变化を
楽しむのもよし
一度に全てかき混ぜて
味わうのもよし
お好みに合わせてどうぞ。



**宇和島風
鯛めしセット**

そば又はうどん(温・冷)
1,619円(税込1,780円)
単品(味噌汁付) 1,528円(税込1,680円)
※高知県産の真鯛を使用しております。



オリーブサーモン
香川県の海で、オリーブ葉粉末を添加した純で
育ったサーモントラウト(海西養殖ニジマス)、
香川県オリジナルのブランドサーモンです。

愛媛県産 鱧
実は、愛媛県は鱧水揚げ量・日本トップ
クラスの産地です。煮ても焼いても揚げ
ても美味しい愛媛産の鱧をどうぞ。

土佐甘とう
薬肉は柔らかく、旨味や辛味が少ないのが
特徴の「土佐甘とう」。独特の風味が感
じられ、肉厚で食べごたえがあります。

鳴門金時
徳島県の有名ブランド芋。中身は黄金色
で、栗のようにホクホクとした食感と糖度高
めの甘い味わいが鳴門金時の特長です。

四国周遊御膳

そば又はうどん(温・冷)
1,800円(税込1,980円)
※天ぷらの素材には個体差があります。



愛媛県産
えびちくわ
徳島県産鳴門金時
徳島県産れんこん
高知県産極みえのき

高知県産米なすと
土佐甘とうの
揚げ浸し

香川県産
ナシフダ
西京焼きと
そば豆腐

香川県産
オリーブの
サーモンの
お造り

気分は四国周遊。
四国ならではの味を
家族亭で味わう。

鳴門金時の大字子
「金時芋棒」



程よい脂の乗りでさっぱりとした味わいの、
オリーブサーモンをお楽しみください。

**香川県産
オリーブサーモン丼セット**
そば又はうどん(温・冷)
1,528円(税込1,680円)
単品(味噌汁付) 1,437円(税込1,580円)



天ぷら内容

- ・愛媛県産鱧
- ・徳島県産鳴門金時
- ・えびちくわ
- ・徳島県産れんこん
- ・高知県産土佐甘とう
- ・高知県産極みえのき
- ・高知県産米なす

四国うまいもん天井セット
そば又はうどん(温・冷)
1,346円(税込1,480円)
単品(味噌汁付) 1,255円(税込1,380円)

※四国産の素材・加工品を中心に使用していますが、原材料は四国産以外も含まれます。 ※そばアレルギーのお客様への商品提供はお断りしております。 ※当店は国産産を使用しております。 ※天ぷらの内容は天候・仕入れにより変わる場合がございます。

甘く
くせになる
鳴門金時の
デザートは
自然と笑顔
なれます。

鳴門金時の大学芋
『金時芋棒』

単品 282円(税込310円)
ドリンクセット 500円(税込550円)

金時芋棒と食べる
鳴門金時アイスの
和パフェ

単品 528円(税込580円)
ドリンクセット 746円(税込820円)

ドリンクセット
・コーヒー(ホット・アイス)
・紅茶(ホット・アイス)
・パヤリースオレンジ
(果汁20%)
・コーラ・ウーロン茶

鳴門金時アイス

単品 355円(税込390円)
ドリンクセット 573円(税込630円)

・愛媛県産
・えびちくわ
・高知県産土佐甘とう
・高知県産米なす



四国うまいもん
天ぷら盛り合わせ
819円(税込900円)

四国の逸品



えびちくわ天ぷら
291円(税込320円)



米なすと
土佐甘とうの
揚げびたし
291円(税込320円)

香川県産いりこフライと
グラスビールセット

519円(税込570円)

香川県産いりこフライと
生ビールセット

619円(税込680円)



香川県産
いりこフライ
346円(税込380円)



そば味噌で食べる
米なす田楽
528円(税込580円)

四国周遊
めぐり旅
うまいもん

香川県
オリーブ・サーモン

徳島県
鳴門金時

愛媛県
鱧(はも)

高知県
米なす

※四国産の素材・加工品を中心に使用していますが、原材料は四国産以外も含まれます。
※そばアレルギーのお客様への商品提供はお断りいたしております。※天ぷらの内容は天候・仕入れにより変わる場合がございます。

栄養成分・アレルギー一覧表（2024年9月3日現在）

2024年10月28日まで 有効

※一覧表記載の栄養成分の数値は、検査機関での分析値を基本とし、一部食材に関しては「訂増補日本食品標準成分表」による計算値のいずれか、または両方を合わせて算出した数値であり、お客様がお食事をされる時の「目安」として表示させていただいています。

※栄養成分は1人前の提供量で表示しております。なお、かけだし・つけだしは全量を飲みほした場合の成分値になります。

※お選びいただく定食・セット商品の「セット種等」は別表記としております。
お選びいただく「セット種等」を組み合わせをご確認ください。

※一品メニューの醤油はお好みで使用して頂くため栄養成分・アレルギー一覧に含まれておりません。

※一覧表記載のアレルギー情報は、その料理に使用されているアレルギー28品目について、原材料段階までさかのぼって調査したものです。

※アレルギー物質が原材料として含まれる場合に加え、製造工場で製造ラインを共有しているような状況にある場合も含まれるものとして表記しております。

※店舗にて製造時、調理の盛付けの際には細心の注意を払っておりますが、アレルギー物質を含む原材料によっての器具の使い分け等を行っていないため、他のアレルギー物質が微量混入するおそれがあります。

※アレルギー物質に対する反応には個人差があり、微量混入でも発症するおそれがあります。判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

※メニューによっては販売していない店舗もございます。詳しくは、店舗までお問い合わせください。

※商品の改良・規格変更・仕入れ状況に伴い、予告無く使用原材料を変更する場合がございます。情報は随時変更しておりますのでご確認ください。

*そば販売店舗では、そばを取り扱っておりますので、そばアレルギーのお客様への商品提供はお断りさせていただきます。

	Energy (Kcal)	Salt equivalent (g)	アレルギー28品目																											
			Egg	Wheat	Buckwheat	Peanut	Milk	Shrimp/Prawn	Crab	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Kiwifruit	Beef	Walnut	Salmon	Mackerel	Soybean	Chicken	Banana	Pork	Mushroom	Peach	Yam	Apple	Gelatin	Cashew Nut	Sesame	Almond
			卵	小麦	蕎麦	花生	牛乳	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	核桃	鮭	青花魚	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	カシューナット	芝麻	杏仁
四国うまいもん天ざるそば	629	3.6	卵	小麦	そば		乳	えび	かに		いか		牛肉		さけ	サバ	大豆	鶏肉		豚肉			桃	山芋	りんご	ゼラチン		ごま		
四国うまいもん天ざるうどん	559	4.3	卵	小麦	そば		乳	えび	かに		いか		牛肉		さけ	サバ	大豆	鶏肉		豚肉			桃	山芋	りんご	ゼラチン		ごま		
四国うまいもん天丼セット（麺なし）	517	3.1	卵	小麦			乳	えび			いか		牛肉		さけ	サバ	大豆	鶏肉		豚肉			桃	山芋	りんご	ゼラチン		ごま		
宇和島風鯛めしセット（麺なし）	521	4.6	卵	小麦				えび	かに		いか					サバ	大豆											ごま		
オリーブサーモン丼セット（麺なし）	432	4.1	卵	小麦				えび	かに		いか				さけ	サバ	大豆										ゼラチン			
麺の値を足してください																														

