

活魚料理

讃岐家

姉妹店 四国名産店

讃岐丸

香川県

R11号線
香川・徳島 県境



(お食事予約)

讃岐家

TEL (0879) 33-3001

讃岐丸観光 (ショッピング)

TEL (0879) 33-6883

(FAX)

FAX (0879) 33-6885

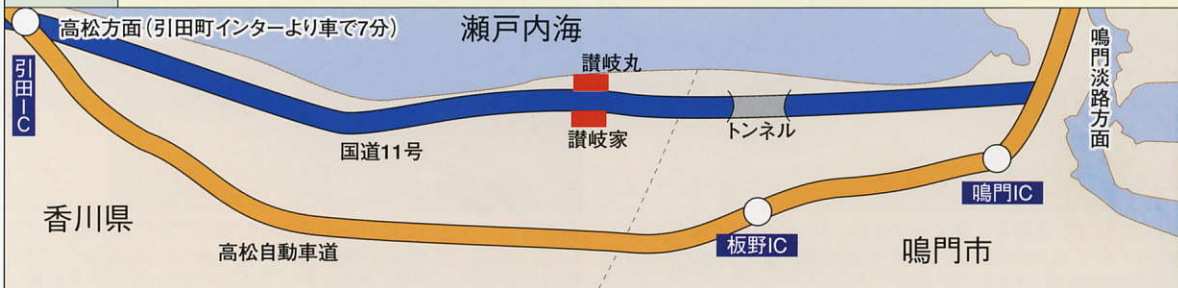
(ショッピング予約・お食事予約/共通)

営業ごあんない

食事・手打うどん・地物海産物

住所・電話	〒769-2904 香川県東かがわ市坂元 TEL0879(33)3001 FAX0879(33)6885					代表者	後 藤 浩		
営業時間	AM10:00 ~ PM10:00	季節時間	AM10:00 ~ PM10:00	駐 車 場	大型バス15台		無	料	
収 容	500名	畳 席	360	1スペース	360	トイレ男	12	洗面	11
		椅子席	140	最大収容	140	トイレ女	14	風呂	有(無)
付帯設備	うどんコーナー・手袋コーナー			主要土産品	海産物・讃岐うどん・四国の民芸品				

メッセージ 当店は、瀬戸内海に面し、活魚の店として新鮮な魚をお出して大好評です。



海の幸

新鮮・とれたて・海の幸！
瀬戸内海に育まれた種類豊富な魚介類を
多数取り揃えております。ぜひいたく瀬戸
の味覚をどうぞご賞味下さい。



各種季節物詰合せ

ハマチ、タイ、ヒラメ、アジ、車エビ、アワビ、サザエ、ハマグリなどなど。季節ならではの海の幸づくし。春夏秋冬それぞれに、とれたての活きのよさとおいしさが楽しめる豪華な顔ぶれは、波おだやかな瀬戸内海育ちのなかでも吟味を重ねた極上品ばかりです。



丸アジ（一夜干）

そのまま焼いてお召しあがりください。すだちなどを添えれば、味わいもまた格別です。

アジのひらき （一夜干）

軽く焼いて、酒の肴に、食卓の一品に……。深い風味と味わいがお楽しみいただけます。



地物いいだこ

歯ごたえも味わいも絶品。おでん、酢味噌和え、天ぷらなど、多彩なメニューで活躍する瀬戸内ならではの味覚です。

うるめイワシ （一夜干）

うまみも風味も大自然そのまま。サッと焼いて旬の味覚の醍醐味をぞんぶんにどうぞ。



さより（一夜干）

淡白で上品な味わいが魅力。ほんのり焼いて、その美味を心ゆくまでご賞味ください。

チリメン

大根おろし和えに、お漬物に、酢の物に……。カルシウムをたっぷり含んだ天然自然のおいしさです。



特産品



各種しょうゆ豆 各種さぬきうどん



鳴門生わかめ
おさしみ
鳴門いとわかめ
鳴門灰干わかめ
鳴門まわかめ
鳴門ちくわ



なると金時いも

ホクホク!甘くておいしい!
全国に多くのファンを持つ〔鳴門市里浦産〕の
サツマイモです。天ぷらや焼きいもなど、
バラエティゆたかに楽しみください。

味付かつお・勝男武士
かつお生節 にぼし
土佐直送!黒潮育ちの海の幸。
本場の美味を、おいしさそのまま
フレッシュパックしました。



すだち

さわやかな香りと独特の酸味で人気の徳島の
特産品。ビタミンCもいっぱい。焼魚に、
お吸い物に……。素材のうまみをグンと
引き立てる料理の名脇役です。



手袋といえば引田町を代表する特産品。その産地として全国的に
知られており、ゴルフやゲートボールをはじめとするカラフルなレジャ
ー用手袋が所狭しと並んでいます。



風味豊かな一夜干、ほのか潮の香が嬉しい鳴門わかめ、シコシ
コした歯ごたえが絶品の鳴門ちくわ……。フレッシュなおいしさと
素朴でなつかしい味わいが楽しめる、ふるさと自慢の味覚が大集合。

瀬戸内海の新鮮な料理を

ご賞味ください!!



荒磯定食

2,310円



千鳥定食

3,360円



讃岐丸定食A

1,575円



讃岐丸定食

1,785円



さざなみ定食

1,260円



瀬戸内定食

1,260円

表示価格には消費税を含んでおります。

※季節によりメニュー内容が変わることがありますので、ご了承下さい。