

「ようこそ 四万十へ」

高知一、おいしい米の産地、

四万十町窪川^{くぼかわ}。

レストランのお米は

ひのひかり、

十和錦^{とおわにしき}（まほろしの香る米）のブレンドです。

最高の仁井田米^{にいだ}を提供しています。



仁井田米がつくられる
四万十町窪川は、四万十川が流れ、
高南台地と呼ばれる
標高230mの高台にあります。
一年、そして一日の寒暖差が
おいしいお米を育てます。

四万十川流域で最長老の
「一斗俵の沈下橋」があります
いっとひょう

おすすめ



四万十まるごと膳

味噌汁・漬物付き
1350円

あぐり窪川おすすめのお膳。
四万十町のブランド豚
「四万十ポーク・米豚^{こめぶた}」や
カツオ、四万十鶏など
高知の美味しさを色々
楽しめるお膳です。

お膳の内容

- カツオのカルパッチョ
- 四万十ポーク（バラ肉）の角煮
- 四万十ポーク（肩ロース肉）のロースト
- 蒸し鶏（四万十鶏）の柚子みそ添え
- ・和えもの
- ・味噌汁
- ・仁井田米ごはん

ごはん大盛り
プラス
100円

龍馬パスポート特典対象メニュー [赤・青パスポート 100円引き] [ブロンズ・シルバー・ゴールド 200円引き]
いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。



米豚ロース肉

1枚 50g が

3

枚

米豚井

こめ
ぶた

970円

味噌汁・漬物付き

四万十町産の味噌に
米豚ロース肉を漬け込み、
ジュージューっと香ばしく焼きました。
味噌の甘辛味に米豚の脂と肉汁が
口いっぱい広がる幸せ！
ごはんとの相性は言うまでも無い、
あぐり窪川オススメの名物井です。

4年連続受賞!

全国
井グランプリ
金賞
豚井部門

全国井グランプリで2015年から
4年連続金賞受賞しました!

米豚ロース肉

1枚 50g が

4

枚

米豚重

こめ
ぶた

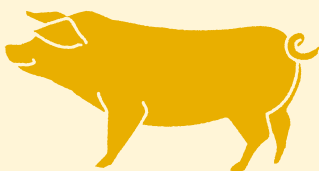
1250円

味噌汁・漬物付き

米豚がたっぷり!
ボリユーム満点、
元氣満点のお重です。
お肉の旨味を
ご堪能ください。



こめ ぶた 米豚とは?



四万十町のブランド豚です。
出荷前に仁井田米を食べさ
せて育て、柔らかい肉質、
脂肪の甘みが強いといった
特徴があります。

ごはん大盛り
プラス
100円

いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。



丼 セット

丼の量を少なめに
色々食べたい、あなたに！



- ローストポーク
- 和えもの
- みそ汁
- お漬物
- フルーツ



ミニ米豚カツ丼セット
こめぶた
1270円




- 米豚角煮
- 和えもの
- みそ汁
- お漬物
- フルーツ



ミニ親子丼セット
1100円



サクッとろ 



こめぶた
米豚カツ丼

サクッと揚げた米豚のカツを
あまからダシでサツと煮て
トロ〜りと、玉子でとじました！

970円
味噌汁・漬物付き



親子丼

800円
味噌汁・漬物付き

四万十鶏をプリッとジューシーに火をとおり、
トロふわっと、玉子でとじました。
ごはんといっしょに頬張るおいしさは格別！

とろフワッ



ごはん大盛り
プラス
100円

いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。

カレー 点心 など

ごはん大盛り
プラス
100円



salad
サラダ
付き



しっかりと煮込んだツヤとコク。
ごろりと大きめの米豚が入った
肉の旨味をあげわう
ほどよくスパイシーな
自家製カレー。

米豚カレー

800円



salad
サラダ
付き



米豚のトンカツとカレーの
ご満悦メニュー。

米豚カツカレー

1100円

エビフライ、ハンバーグ
チキンライスの
かわいいランチ。

※お菓子・ゼリーの内容は
変更になる場合がございます。

680円

お子さまランチ



高知県産の乳酸菌飲料
「リープル」付きです。

豚まん

1個 250円

あぐり窪川といえば、具だくさん「豚まん」
レストランの蒸したてはふわっととろける
ここだけの味です。
特産品コーナーでも
販売しています。



自社工場直
蒸したて
!!

豚まん セット

550円から
豚まんとドリンクのセットで、
ドリンクが50円引きになります。

肉しゅうまい

3個 250円

米豚を使った
大粒でジューシーな
あぐり窪川自家製
しゅうまいです。
特産品コーナーでも
販売しています。



いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。

季節の料理

4月～10月



四万十清流セット

1750円

青のりを練り込んだざるうどんと
 鰻(養殖鰻 四万十うなぎ(株)の小井のセットです。
 細めの麺のつるつとした食感もよい
 四万十の幸をご賞味ください。

4月～10月



青のり ざるうどん

700円
単品

あぐり窪川
 オススメの
 鰹



土佐の鰹は春から夏が旬!

春から夏は漁場が近くて、
 鮮度のいいカツオが手に入る。
 レストランでは久礼、黒潮町産の
 カツオを使っています。
 冬期(11月～3月)や台風など荒天で
 入荷がない日は主に冷凍カツオを使っています。

ごはん大盛り
 プラス
 100円

いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。



鰹のたたき 定食

1600円
味噌汁・漬物付き

高知名物の厚切り鰹のたたきが
 存分に味わえます。



鰹の たたき丼

1300円
味噌汁・漬物付き

鰹のたたきを大胆に盛り付けた
 見た目も鮮やかな丼です。

定食

定食は
ごはん・味噌汁
お漬物
付き

ごはん大盛り
プラス
100円



四万十鶏を自家製タレに漬け込み、カラッと揚げた、人気メニューです。

唐揚げ定食

900円



米豚ヒレ肉のカツを、地元のお味噌とすりこまでお楽しみください。

米豚ヒレカツ定食

1500円



米豚ロース肉をサクッと揚げました。米豚の旨味を存分にどうぞ。

米豚トンカツ定食

1280円



四万十産の生姜を使った自家製タレで味付けしました。柔らかい一枚肉の生姜焼きです。

生姜焼き定食

1280円



米豚と国産牛の自家製ハンバーグを和風おろしでさっぱりと、どうぞ。デミグラスソースにも変更できます。

ハンバーグ定食

1200円



自家製のタレを絡めてステーキにしました。アツアツのうちにどうぞ。

豆腐ステーキ定食

950円



鰻(養殖鰻四万十うなぎ(株)をまるごと一匹使用しています。すまし汁と一緒にどうぞ。

うなぎ重

(養殖鰻四万十うなぎ(株) すまし・漬物付き)
3600円

うどん そば



甘辛く煮込んだ米豚の旨味を感じる
あぐり窪川自慢の一品です。

こめぶた うどん そば

780円

温かいメニューは
昆布の旨味と
宿毛産キビナゴのジャコの特製ダシです。



じゅわ〜つと肉厚
甘辛きつねは定番の美味しさです。

きつね うどん そば

550円



青さのりの風味がダシと相性バツグン。

青さのり うどん そば

600円



とろ〜り半熟の温泉玉子が
ダシにとろける美味しさ！

月見 うどん そば

550円



春から夏のメニューです。

ざるそば

650円

4月~10月

ラーメン



唐揚げ + ごはん



お得な
ラーメン
セット
A
890円

自家製肉しゅうまい + サラダ



お得な
ラーメン
セット
B
890円

土佐はちきん地鶏のガラをじっくり煮込み、
宿毛産キビナゴ煮干、大正（四万十町）の干しいたけの
風味を加えてダシをとりました。
もちもち生麺、醤油ベースの澄んだスープ、米豚チャーシュー
シンプルながらも味わい深い逸品に仕上げました。



こめぶた
米豚
チャーシュー
麺
単品 900円



ラーメン
単品 690円

ごはん大盛り
プラス
100円

いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。

お飲み物

コーヒー豆も
レストランで
販売しています。



夏期限定

4月末~10月末

ソフト ドリンク

りんごジュース	350円
オレンジジュース	350円
コーラ	350円
ウーロン茶	350円
紅茶(温・冷)	350円
ミルク(温・冷)	350円
アイスコーヒー	450円
ホットコーヒー	350円

食後の
ソフトドリンク
全て
150円引き



高知の乳業メーカーがつくる
乳酸菌飲料です。
高知県民なら、ダレもが
知っている！

高知県民のソウルドリンク
リープル

350円



四万十町産の生姜を100%
使用したジンジャエールです。
冷やしアメ風の
どこか懐かしい味です。

あぐり窪川オリジナル
飲んじゃエール

450円

ノンアルコール

キリンフリー(小瓶) 350円

ビール・お酒

キリンラガー(中瓶) 500円

アサヒ

スーパードライ(中瓶)

500円

窪川の地酒

「桃太郎」(一合)

500円



鯉のたたき



米豚トンカツ



米豚ヒレカツ



唐揚げ



米豚生姜焼き

唐揚げ	米豚生姜焼き	米豚トンカツ	米豚ヒレカツ	鯉のたたき
700円	1080円	1080円	1300円	1400円

おかず 人気のメニューを
単品でどうぞ！

サラダ

サラダ

150円

サラダ (大盛り)

300円



ごはん

自慢の仁井田米です。

おにぎり

2個 300円

ごはん

150円



米粉パン

米粉パンのトースト

150円

外はサクサク
中はふんわり。
ほんのり甘みが
あります。
素材を味わう
パンです。



自社工房で
焼いています！

あぐり窪川
オリジナル



ダブルバーガー

450円

自家製ローストポークと
パテに、相性のいいリンゴ
のコンフィを添えました。
サクッと米粉のパンズの香ば
しさも味わいに！

もち肌 美食パン

米粉食パン

半斤 450円

レストラン入場で
販売しています。
月曜日はお休み

米粉を 80%程度使用しているの
でもちもちの食感を楽しめます。
レストランのモーニングメニューでも
人気のパンです。

いずれも盛り付けや素材が変更になる場合がございます。