

# 「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<sup>くぼかわ</sup>。

レストランのお米は

ひのひかり、

十和錦<sup>とおわにしき</sup>（まほろしの香る米）のブレンドです。

最高の仁井田米<sup>にいだ</sup>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

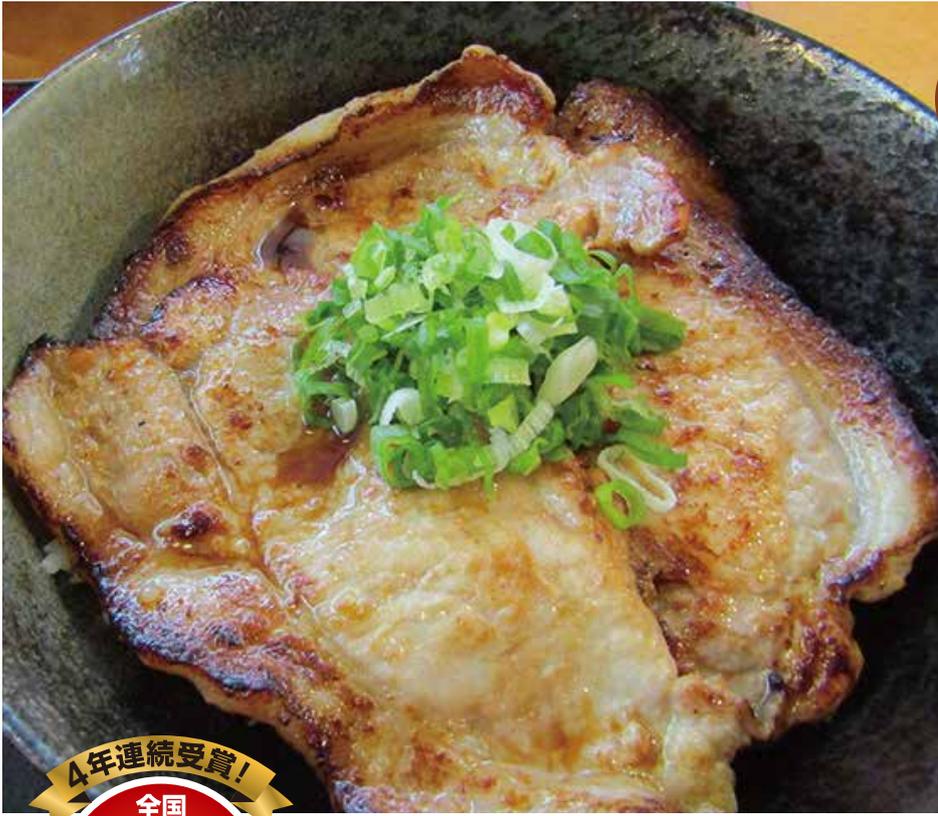
あぐり窪川おすすめのお膳。  
四万十町のブランド豚  
「四万十ポーク・米豚<sup>こめぶた</sup>」や  
カツオ、四万十鶏など  
高知の美味しさを色々  
楽しめるお膳です。

## 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

味噌汁・漬物付き  
970円

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

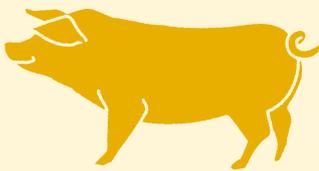


# 米豚重

味噌汁・漬物付き  
1250円

米豚がたっぷり!  
ボリユーム満点、  
元気満点のお重です。  
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

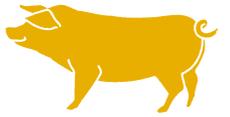


- 米豚角煮
- 和えもの
- みそ汁
- お漬物
- フルーツ



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。



定食は  
ごはん・味噌汁  
お漬物  
付き

ごはん大盛り  
プラス  
100円

## 唐揚げ定食

900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。



## 米豚<sup>こめぶた</sup>トンカツ定食

1280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<sup>こめぶた</sup>ヒレカツ定食

1500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。



## ハンバーグ定食

1200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。



## 生姜焼き定食

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。



## うなぎ重

3600円

(養殖鰻 四万十うなぎ<sup>株</sup>)  
すまし・漬物付き  
鰻(養殖鰻 四万十うなぎ<sup>株</sup>)をまるごと一匹使用しています。すまし汁と一緒どうぞ。



## 豆腐ステーキ定食

950円

自家製のタレを絡めてステーキにしました。アツアツのうちどうぞ。



# 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



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
コーカ・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

コーヒー豆も  
レストランで  
販売しています。



## 高知県民のソウルドリンク リープル

350円

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！



あぐり窪川オリジナル  
飲んじゃエール  
450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。



## 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

# 一品



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

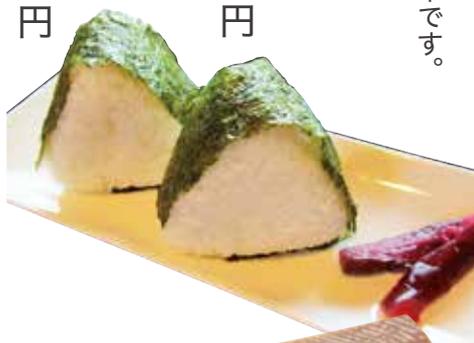
自慢の仁井田米です。

おにぎり

2個 300円

ごはん

150円



## 米粉パン

自社工房で  
焼いています！

あぐり窪川  
オリジナル

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。



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

半斤 450円

米粉食パン

レストラン入口で  
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。