

# 「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>（まぼろしの香る米）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  
1,500円  
(税込)

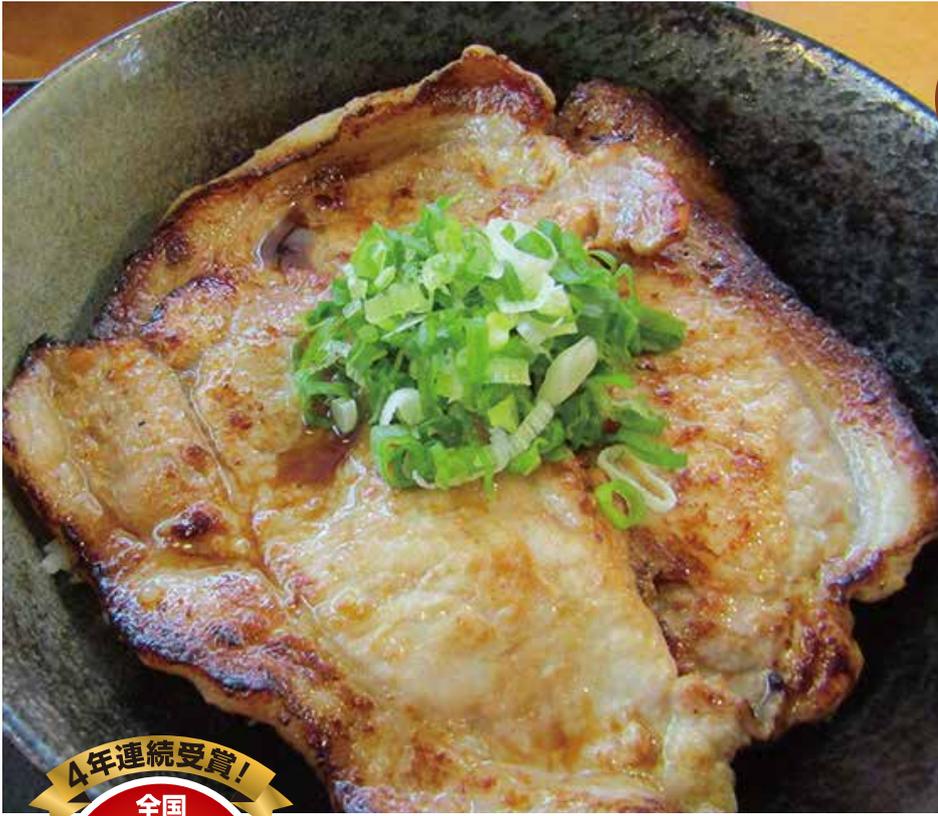
### お膳の内容

- カツオのカルパッチョ
- 米豚の角煮
- 米豚のローストポーク
- 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

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。

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  
980円  
(税込)

四万十町産の味噌に  
米豚ロース肉を漬け込み、  
ジュジュッ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、  
あぐり窪川オスメの名物井です。

4年連続受賞!

全国  
丼グランプリ  
**金賞**  
豚丼部門

全国丼グランプリで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

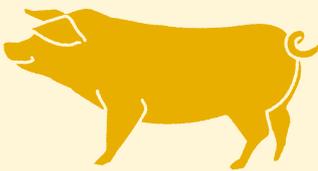
# 米豚重

味噌汁・漬物付  
1,260円  
(税込)

米豚がたっぷり!  
ボリューム満点、  
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

1,280円  
(税込)



- 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

1,150円  
(税込)



サクッとろ



こめ  
ぶた  
米豚カツ井

味噌汁・漬物付  
980円  
(税込)



200gの米豚のカツがドドン!

特盛  
カツ井

味噌汁・漬物付  
1,350円  
(税込)

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。

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!



親子井

味噌汁・漬物付  
850円  
(税込)

とろフワッ

四万十鶏をブリッとジューシーに火をともし、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!

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。

ごはん大盛り  
プラス  
100円

# カレー



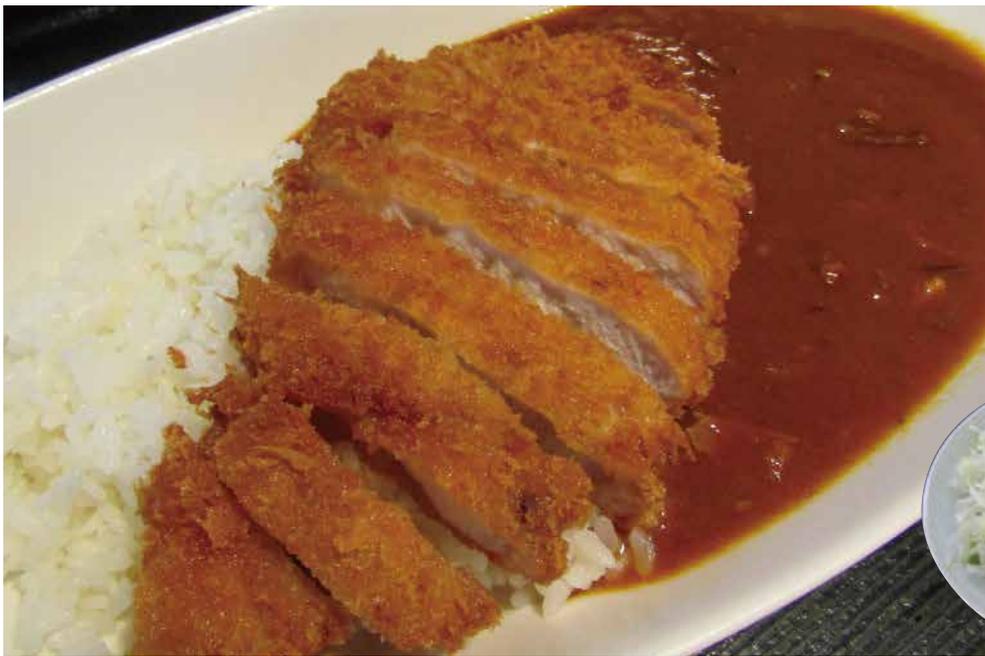
salad  
サラダ  
付き



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

850円  
(税込)



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

1,200円  
(税込)



エビフライ、ハンバーグ、チキンライスのかわいいランチ。

## お子さまランチ

700円  
(税込)

※お菓子・ゼリーの内容は変更になる場合がございます。

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 タタキ

ごはん大盛り  
プラス  
100円



高知名物の厚切り鰹のたたきが  
存分に味わえます。

## 鰹 の タタキ定食

味噌汁・漬物付

1,700円  
(税込)



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。

## 鰹 の タタキ丼

味噌汁・漬物付

1,400円  
(税込)



当店の鰹は主に  
冷凍カツオを  
使っています。

# カツ 定食

定食は  
ごはん・味噌汁  
お漬物  
付き



## こめぶた 米豚トンカツ定食

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。

1,350円  
(税込)



## こめぶた 米豚ヒレカツ定食

米豚ヒレ肉のカツを、地元の  
お味噌とすりごまでお楽しみください。

1,650円  
(税込)



## 米豚みぞれ煮定食

たっぷりの大根おろしで  
サツパリと食べられます。女性にもオススメです。

1,350円  
(税込)



## 米豚カツ煮定食

揚げたての豚カツを  
あまからダシでサツと煮て  
卵でとじました。

1,350円  
(税込)

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。



定食は  
ごはん・味噌汁  
お漬物  
付き



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

950円  
(税込)



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

1,350円  
(税込)



米豚と国産牛の自家製ハンバーグを和風おろしでさつぱりと、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

1,350円  
(税込)



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

(養殖鰻四万十うなぎ(株))

すまし・漬物付き  
3,600円  
(税込)

# うどんそば



自家製うどんだしと、たつぷりの手づくり具材  
 (米豚、青さのり、お揚げ、しいたけ、温玉)がのった  
 ポリリウム満点、五目うどん!

## 五目 うどん・そば

950円  
(税込)

温かいメニューは  
 昆布の旨味と  
 宿毛産マジヤコマシヤコの煮干しの  
 特製ダシです。



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  
(税込)



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 米豚 うどん・そば

780円  
(税込)



とろ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  
(税込)



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  
(税込)

# ラーメン



## ラーメン

690円  
(税込)

土佐はちきん地鶏のガラをじっくり煮込み、宿毛産マジヤコ煮干、大正（四万十町）の干し椎茸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、米豚チャーシューなどシンプルながらも味わい深い逸品に仕上げました。



## 米豚チャーシュー麺

900円  
(税込)



●自家製肉しゅうまい  
●サラダ

### セットB



●唐揚げ  
●仁井田米ごはん

### セットA

プラス  
200円

で  
お得なセットに！

●ごはん大盛り / プラス 100円 ●麺大盛り / 半玉プラス 100円 1玉プラス 150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。



いっしょの  
オーダーで  
ソフトドリンク  
全て  
100円引き



## 肉しゅうまい

3個  
260円  
(税込)

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。



自社工場直  
蒸したて  
!!

蒸したて!  
ここだけ!  
の味を楽しめます!

## 豚まん

1個  
260円  
(税込)

特産品コーナーでも  
お土産販売しています。

あぐり窪川といえば、  
具だくさん「豚まん」!  
レストランでは  
ふわっととろける



## シイラバーガー

360円  
(税込)

揚げたてのシイラのフライは  
タルタルソースとよく合います!  
米粉のバンズでサクッとサンド。



自家製ローストポークとパテに  
相性のいい自家製リングジャムを添えました。  
サクッと米粉のバンズの  
香ばしさも味わいに!

## 四万十ポークの ダブル Wバーガー

460円  
(税込)



## もち肌 美食パン

レストラン入口で  
販売しています。

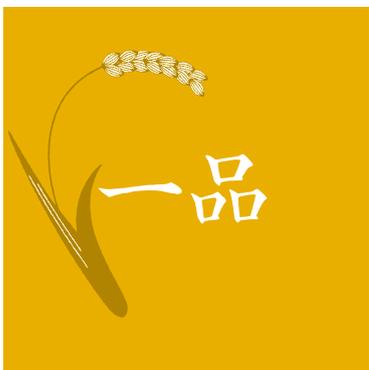
米粉食パン  
米粉を約80%使用した  
もちもちの食感を楽しめるパン。  
当レストランの  
モーニングでも人気です。



季節の果物と  
ケーキと飲み物のセットです。

## おやつセット ドリンク込価格です

560円  
(税込)



# おかず

人気のメニューを  
単品でどうぞ！



### 鯉のタタキ

1,500円  
(税込)



### 唐揚げ

750円  
(税込)



### 米豚 ヒレカツ

1,450円  
(税込)



### 米豚 トンカツ

1,150円  
(税込)



### ハンバーグ

1,150円  
(税込)



### 米豚 みぞれ煮

1,150円  
(税込)



### 米豚 カツ煮

1,150円  
(税込)



### ごはん

150円  
(税込)



### おにぎり 2個

300円  
(税込)

自慢の仁井田米です。

# ごはん

### サラダ (大盛り)

300円  
(税込)

### サラダ

150円  
(税込)

# サラダ



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	オレンジジュース	コカ・コーラ	紅茶(温・冷)	アイスコーヒー	ホットコーヒー
360円 (税込)	360円 (税込)	360円 (税込)	360円 (税込)	460円 (税込)	360円 (税込)



食後の  
ソフトドリンク  
全て  
100円引き



四万十町産の生姜を100%  
使用した辛口ジンジャーエールです。

生姜  
しょうが  
好きの  
ための  
ジンジャーエール

あと味爽やかな辛口仕上げ

460円  
(税込)

窪川の地酒  
「桃太郎」(一合)

550円  
(税込)

アサヒ  
スーパードライ(中瓶)

550円  
(税込)

キリンラガー(中瓶)

550円  
(税込)

ビール・お酒

ノンアルコールビール  
(小瓶)

360円  
(税込)

ノンアルコール