

四国 SHIKOKU 玉 フェア



エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

今回訪れたのは四国各県。
温暖な気候で海・山の幸に恵まれています。
その中でも今回は県ごとに欠かせない
厳選された食材を使用した料理を
ご用意いたしました。

地場食材を再発見



四国編 エビスが贈る旬の食たより

四国地方は瀬戸内海と太平洋に面し、海の幸・山の幸が非常に豊富です。有名な香川県の「讃岐うどん」や高知県の「カツオのたたき」。愛媛県の「鯛めし」や「じゃこ天」。徳島県の「阿波尾鶏」や「徳島ラーメン」など4県で全く異なる食文化が発展しており、それぞれのご当地グルメ巡りがとても楽しい地方です。

高知 KOUCHI 知

龍馬タタキ

四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鰹タタキが「龍馬タタキ」です



カツオの藁焼き

Straw-fired bonito

藁焼きしたかつおを厚切りにカットし好みの薬味でお召し上がりいただけます。藁の香りがふわっと引き立ちあっさりとした口当たりが楽しめます。

スモール 1,580円(税込) レギュラー 2,480円(税込)

※画像はレギュラーです。※写真はイメージです。

完全に藁焼きのみ、
土佐伝統製法による匠の技
一節一節に心を込めて



あわおどりの 阿波尾鶏の ステーキ

Awa-odori chicken steak

阿波尾鶏の旨味を最大限に引き出すべくシンプルに塩焼きにしました。噛めば噛むほど肉の味にコクが感じられる逸品です。

1,880円(税込)

阿波尾鶏(あわおどり)

徳島県の豊かな自然環境のもと、地鶏肉の日本農林規格(JAS)に基づき育てられます。コクがあって身が縮まり、適度な歯ごたえがあります。



徳島 TOKUSHIMA 島

徳島

TOKUSHIMA



徳島県産鱧天ぷらと新玉ねぎのサラダ

Hamo tempura with fresh green onion salad

鱧を天ぷらにし新玉ねぎと徳島県産鳴門わかめと一緒に梅肉ドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただきます。

1,580円(税込)

徳島県産鱧

関西では高級食材として古くから食べられている鱧。その多くが徳島県産。骨や皮が柔らかく、肉厚で淡白なやさしい味わいが特徴です。



阿波尾鶏のバンバンジー

Awa-odori chicken banban-ji

阿波尾鶏チャーシューにゴマドレッシングとラー油で味付けしナッツを砕いて食感のアクセントにしました。

780円(税込)



新じゃがの小豆島生海苔バター焼き

New potatoes with shodoshima nori butter

旬の新じゃがいもに小豆島生海苔バターを添えました。熱々でお召し上がりください。

680円(税込)

香川

KAGAWA



ごま油香るピリ辛葱カツオ

Spicy green onion bonito with fragrant sesame oil

細かく刻んだカツオを七味とごま油で和えてちょっとピリ辛にしました。ごま油の香りが食欲をそそります。

730円(税込)

高知

KOUCHI



高知

KOUCHI

ハダカイワシのフライ

Fried naked sardines

パン粉を付けて揚げることでハダカイワシの旨味を凝縮しました。瀬戸内レモンタルタルを付けて食べると味わいが広がります。

780円(税込)

ハダカイワシ

漁獲量の多い高知県では「ヤケド」という名称で親しまれています。身は繊細で柔らかく、食べると口の中でふわっと脂の旨味を感じます。



お酒

このページの商品はアルコールが含まれています。



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

瀬戸内ブリリアント

Setouchi Brilliant

エビスプレミアムエール + 瀬戸内レモン + ピンクグレープフルーツ

瀬戸内海の夕焼けをイメージした、きらめくピンク色。水面に映る光のように、ふわっと華やぐ柑橘の香りと、エビスプレミアムエールの深いコク。春風に包まれるような、「ブリリアント」な時間をお過ごしください。

880円(税込)

名産で彩る

ピヤカクテル

