

西条市
アクセス
MAP



東京	飛行機 1:20	→ 松山	電車 1:00	バス 1:40	→ 西条
大阪	飛行機 0:50	→ 松山	車(高速) 0:45		→ 西条
大阪	飛行機 0:50	→ 岡山	電車 1:50	車(高速) 2:00	→ 西条
大阪	フェリー 7:40	→ 東予港	車 0:15	バス 0:25	→ 西条
神戸 明石	車 1:20	→ 鳴門	車(高速) 2:00		→ 西条
広島	バス 2:30	→ 今治	電車 0:30	バス 1:00	→ 西条
	車(高速) 2:00		車 0:50		
小倉	フェリー 7:05	→ 松山	電車 1:00	バス 1:40	→ 西条
			車(高速) 0:45		
別府	フェリー 2:45	→ 八幡浜	電車 2:00		→ 西条
白杵	フェリー 2:20	→ 八幡浜	車(高速) 2:00		→ 西条



美味しい地元産品を使ったお店とおすすめ商品

きらり★西条



Vol.2



アムスメロン

絹かわなす

米

キウイ(レッドキウイ)

いちご

トマト・ミニトマト

はだか麦

渡り蟹

いちじく

ブルーベリー

ほうれん草

海苔

西条商工会議所 西条ブランド化推進プロジェクト

〒793-0027 愛媛県西条市朔日市779-8 (西条商工会議所内) TEL.0897-47-4671 FAX.0897-47-4672
E-mail: saijobrand@hop.ocn.ne.jp http://www4.ocn.ne.jp/~sbrand/

※平成24年4月1日以降のお問い合わせは、西条商工会議所(TEL:0897-56-2200)までお願いいたします。

平成24年3月14日発行

掲載の内容は、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

しんどふじ(に) 身土不二

身土不二(しんどふじ、しんどふに)とは、仏教用語で、「身」(人)と「土」(環境)は切り離せないその土地、気候風土のもとで出来た食物によって身体は出来上がっているという意味を持つのだそうです。そういえば日本には、どこその人は何々だ!と、その土地の人々の気質を言い表す言葉がたくさんありますがたとえば、「津軽のじょっぱり」、「高知のいごっそう・はちきん」、あるいは「上州名物かかあ天下とからっ風」または「秋田美人」「薩摩おごじょ」などと、数え上げればきりがありませんが、これらの言葉には、その地ならではの歴史や独特な風土などと共にもしかしたらその土地の食に関する風習も大きく影響しているのかも知れませんね。西条の歴史や風土、そしてそれらがもたらした数々の産品は、はたして西条の人々をどのような気質に育て上げたのでしょうか。今回は昨年作成した冊子「きりり★西条」で紹介した西条の環境で育った豊富な産品を使った飲食店のメニューや、加工品の数々と、そのこだわりを紹介いたします。是非この冊子を片手に、西条のこだわりの品々を堪能してみてください。きっと、西条の人たちの気質に触れ合えますよ。



こう 居酒屋 耕ちゃん

活魚がメインです。毎朝魚市場へ足を運び、自分の目で見、納得した魚しか仕入れません。



刺身の盛合せ



天然うなぎ白焼
3,000円前後
季節/5月~10月



渡り蟹
季節/10月~3月
(年によって変わります。)

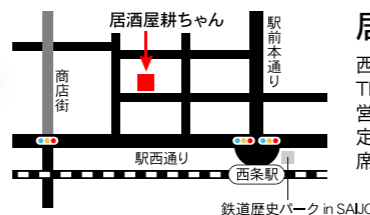


大変喜んで食べてもらっています。

お店の
こだわり

西条駅前創業25年、当時からのお客様はもちろん、都会からの出張客も多く、活きの良い魚をめあてに

天然来島鯛



居酒屋 耕ちゃん

西条市大町843-15
TEL.0897-55-6298
営業時間/PM5:00~PM10:00
定休日/日曜日
席数/60席

鉄道歴史パーク in SAJO



お店の
こだわり

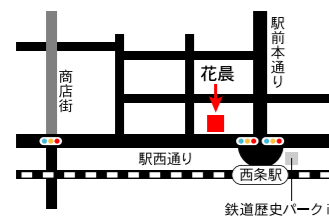
女性スタッフだけの

家庭的な雰囲気でおもてなしをしています。

地産地消、地元産にこだわって

農家さんから直接仕入れしています。

料金もリーズナブルです。



居酒屋 花晨

西条市大町854-3(栄寿ビル2F)
TEL.0897-55-1939
営業時間/PM5:30~PM11:00
(ラストオーダーPM10:00)

定休日/日曜日
席数/48席

鉄道歴史パーク in SAJO

かしん 居酒屋 花晨

アスパラは壬生川、玉ねぎは小松と野菜の仕入れに日々奮闘しています。新鮮さと、味と、安さにこだわっております。



アスパラサラダ
500円税込
季節/3月~10月



なすソーメン
600円税込
季節/6月~9月



もつ鍋

ガラスープからとった、手間と時間をかけたダシが自慢です。シメのラーメンはお客様にとっても好評!

いたに 猪谷勉強堂

あずきは十勝ブランド豆を使用し、あんは自家製! カスタードや、チョコ、チーズなど4~5種類有ります。



太鼓まん 105円税込
季節/通年

ミニたい焼
53円税込



たこ焼
126円税込



ソフトオンジェラート
210円税込

明治時代の菓子職人のあんこづくりを受け継いで、かまどであずきを炊いています。十勝ブランド小豆の風味を出して他店では出来ない味を目指しています。

お店の
こだわり



中華そば
409円税込



特製焼そば
399円税込



猪谷勉強堂

西条市大町1585-6
TEL.0897-55-3564
営業時間/AM10:00~PM8:00
(バスケットAM8:50~PM8:00)
定休日/不定休
席数/20席

ヴィータ Vita

果肉の赤い部分と黄色の部分を分けて別々に加工しています。



レッドキウイソルベ
200円税込
季節/12月~6月

のりごまジェラート
200円税込
季節/通年



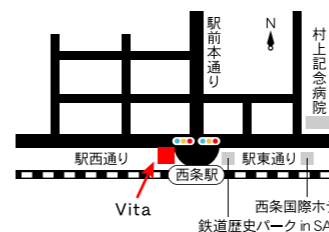
いちごミルクジェラート
200円税込
季節/通年



そら豆ジェラート
200円税込
季節/6月~8月



厳選素材のジェラートを店内で作っております。地元の食材を使用したメニューや、ドリンク類もご用意です。駅前ですので、電車のお待ち合わせにもぜひご利用ください。



Vita

西条市大町856-16
TEL.0897-47-4638
営業時間/AM11:00~PM8:30
定休日/不定休
席数/12席
<http://vita-saijo.com/>

西条国際ホテル
鉄道歴史パーク in SAJO

うどん酒房ちから西条店

人気はご飯にも、うどんにもあうカレーうどん。
当店イチオシは、オリジナル最幸のキングカレー。



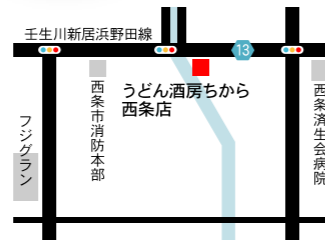
キングカレー
780円 税込

もつ鍋
(2人盛) 1,400円 税込
(3人盛) 2,000円 税込
季節/通年

自家製麺のうどん、出汁も無化学調味料、
夜は、出汁がおいしいもつ鍋と、
安くて旨い居酒屋メニューや、焼酎、
日本酒も豊富に取り揃えております。



カレーうどん 600円 税込



うどん酒房ちから西条店

西条市朔日市283-1
TEL.0897-53-8989
営業時間/AM11:00~PM11:00
(ラストオーダーPM10:00)
定休日/火曜日
席数/74席
<http://www.udon-c.com/>

オステリア アリエッタ

おすすめは、日替りで黒板に書き出しています。



ミンチにしたタコのスパゲッティ
1,100円 税込 季節/4月~7月



オステリア アリエッタ

西条市古川甲259-1
TEL.0897-53-1964
営業時間/AM11:30~PM2:30
(ラストオーダーPM1:30)
PM5:00~PM9:30
(ラストオーダーPM8:30)
定休日/火曜日
席数/14席
<http://www.7a.biglobe.ne.jp/~osteria-arietta/>

●駐車場に限りがありますので、必ず乗り合わせでお越し下さい。

車いすの方もゆっくり食べられる店内です。
座敷、テーブル席と選べます。
広く配置した席で、ゆつくりと食べられます。

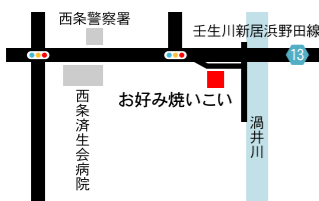


お好み焼いこい

人気メニューは、ぶたチーズ玉。
国産鳥皮とズリ、ニンニクと野菜を炒めた
もつ焼はお酒にとっても合います。



お好み焼 630円 税込~
季節/通年



お好み焼いこい

西条市新田52-2
TEL.0897-53-3815
営業時間/AM11:00~PM3:00
(ラストオーダーPM2:30)
PM5:00~PM10:00
(ラストオーダーPM9:30)
定休日/月曜日
(祝日の場合は翌火曜日)
席数/50席



人を良くすると書いて食です。
温かくやさしい料理を提案しています。
店名のわごころは、まごころに輪をかけてです。
料理、サービスとも常に心がけております。



仕出し



トマトのシロップ漬け
季節/5月~8月

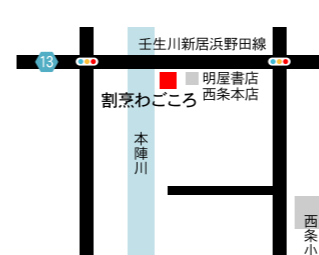
割烹わごころ



おせち料理



こはだの押ずし
季節/2月~5月



割烹わごころ

西条市神拝乙144-7
TEL.0897-52-0801
営業時間/AM11:30~PM2:30
PM5:30~PM10:00
定休日/月曜日
(ご予約の場合営業致します。)
席数/40席



白身魚の龍皮巻
季節/通年



たこときゅうりのごま酢あえ
季節/通年

カフェ・コンチェルト

天然酵母・無添加のパンを使用した
こだわりのベーグルサンドです。



ハーブチキンベーグル 700円税込～
季節/通年

お店の
こだわり

当店は、マイクロバスも駐車可能なパーキングもあり
店内は広々として、バリアフリーになっております。
又、大人数(40名位まで)のミーティングや演奏会、
デイケアサービスの一貫としてもご利用可能です。
メニューは、コーヒー、紅茶から
各種スイーツ、ランチまでご用意しています。



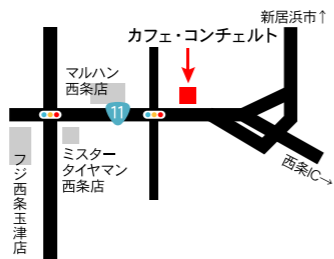
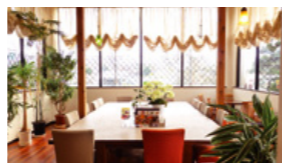
スペシャルランチプレートライススープ付



きのこ季節野菜のグラタンセット



シーフードドリアセット



カフェ・コンチェルト

西条市下島山甲1428-1
TEL.0897-47-3081
営業時間/AM8:00~PM10:00
定休日/無休(不定期)
席数/70席
<http://cafe-concerto.jp/>

キング・ビスケット

クレープの生地は、うちぬき水を使用しています。



西条のうちぬき水を使っています。
キンビス号で移動販売もしております。
いちごとブルーベリーのシーズンには
それぞれ西条の農家さんの物を使用しています。

お店の
こだわり



プリン・クレープ
350円税込



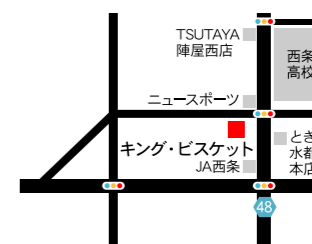
いちごチョコのクレープ
340円税込
季節/12月~4月



生ブルーベリーのクレープ 350円税込
季節/7月~8月



ハム・ツナのクレープ
380円税込



キング・ビスケット

西条市明屋敷277-1
TEL.0897-56-0660
営業時間/AM11:00~PM8:00
(日曜・祝日AM10:00~PM7:30)
定休日/月曜日
<http://kinbis.com/>



かん竹

瀬戸内海産の新鮮な魚を使った魚料理。
素材にこだわり、天然ものの魚を使用しています。



渡り蟹
季節/10月~3月
(年によって変わります。)

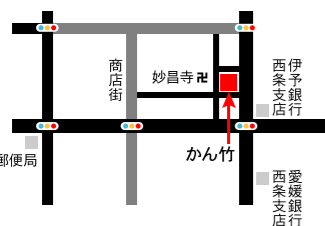
お店の
こだわり

かん竹

西条市大町678-18
TEL.0897-56-1865
営業時間/PM5:00~PM10:00
※時間をご予約により都合致します。
定休日/日曜日
(人数がまとまれば予約可)
席数/カウンター5席・個室4室

料理はもとより、地酒も豊富にそろえており、
めずらしいお酒や季節限定のお酒もあります。
料理は、4,000円、5,000円、7,000円の
おまかせコースになっています。
できるだけ御予約をお願いします。

絹かわなすと
夏野菜の煮びたし
季節/6月~9月



お店の
こだわり

小料理 城下町

旬の魚貝類・野菜類をいち早く提供!!



玉ねぎの
ベジタルチーズのせ
500円税込
季節/通年

お客様に支えられ開業35年を向える事が出来ました。
本当に感謝しております。
若いお客様が少ないせいか、なごやかです。
旬の魚貝類を安く出させて戴いております。



小料理 城下町

西条市大町1579
TEL.0897-56-5695
営業時間/PM5:00~未定
定休日/日曜日
席数/カウンター8席・テーブル12席

ナスのコンポート
500円税込
季節/6月~10月



きのえ 西條そば甲

三つの想い

- ①蕎麦道の追求 ②地域食文化への貢献
- ③お客様への満足創意工夫



ソバゲッティ 880円税込
季節/5月~6月



絹かなすのひやかけ 880円税込
季節/7月~8月

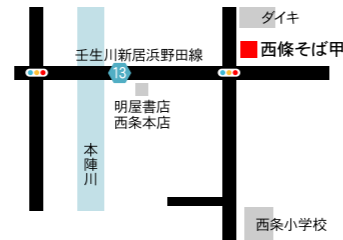
「本物のお蕎麦をお客様へ提供し、地域食文化に貢献出来るそば屋」を目指しています。

お店のこだわり



西條のりそば 880円税込
季節/1月~3月

甘とろ豚とほうれん草のそば 880円税込
季節/11月~2月



西條そば甲
西条市朔日市783-6
TEL.0897-55-7836
営業時間/AM11:00~
売切れ仕舞い
定休日/日曜日
席数/19席

スパゲティ専門店パスタ



ナポリタン
3日間かけて弱火でコトコト…。
甘さと辛さがマッチしたコクのあるソースは絶品です。



手作りドレッシング 850円税込
季節/通年

手作りにこだわり25年、流行はおわず、変わらない味を大切にをポリシシーに。

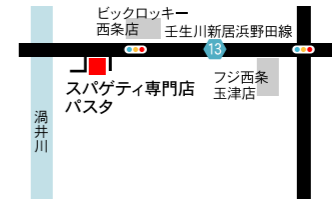
お店のこだわり



ミートスパゲティ 850円税込
季節/通年



パスタ唐揚げ 800円税込
季節/通年

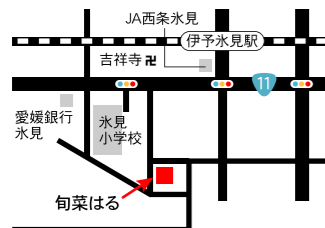


スパゲティ専門店パスタ
西条市玉津609-3
TEL.0897-56-0950
営業時間/AM11:00~PM3:00
PM5:00~PM9:00
定休日/月曜日
席数/20席



桶盛り弁当 1,260円税込

地元の食材を使ったバランスの良いランチです。桶の中に彩り良く盛り付けられたお料理は、目で見て美しく楽しめる内容となっています。



旬菜はる
西条市氷見乙1780
TEL.0897-57-9800
営業時間/AM11:30~PM2:00
PM5:30~PM9:00
定休日/不定休
席数/30席



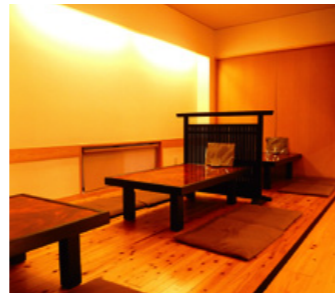
柚子のシャーベット

絹かなすと
はものお椀もの
季節/夏~秋

しゅんさい 旬菜はる

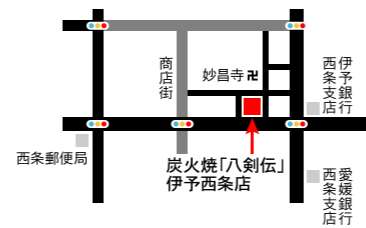
お店のこだわり

木のぬくもりを感じられる
清潔感のある空間で、ゆったりと落ち着けます。
全席禁煙で、御家族も安心して
気軽にお越し頂けます。



お店のこだわり

国産鶏にこだわった炭火焼は絶品です。
季節の地魚、野菜を使ったオリジナルメニューも好評です。



炭火焼「八剣伝」伊予西条店
西条市大町680-7
TEL.0897-55-5279
営業時間/PM5:00~AM2:00
定休日/無休
席数/60席

はっけん でん 炭火焼「八剣伝」 伊予西条店



ホルモン焼うどん
自家製うま辛タレと、特上ホルモンの旨さは絶品!



のりのりサラダ 399円税込
季節/通年(不定)

セカンドチャンス



あまりなじみのない生春巻を知ってもらいたくて考えた一品です。体に良いといわれるアボカドを使い、野菜がたっぷり多勢で手軽につまめるのもいいかと思ます。



アボカドの生春巻 900円 税込
季節/通年

開店して30年余り。おいしい料理と心地よいB・G・Mを提供してつもりです。年数回のライブもあり、お客様が楽しくくつろげる大人の時間をめざしております。

お店のこだわり



絹かわなすのグリル 800円 税込
季節/～9月末



セカンドチャンス

西条市大町1642-11
TEL.0897-53-2865
営業時間/PM7:00～AM0:00
定休日/日曜日
席数/26席
http://www.2ndchance.jp/



大衆酒場いっちゃん

金曜日、土曜日には朝採りの新鮮な鳥刺し、ズリ刺しレバ刺し、ハツ刺しをご用意しております。

お店のこだわり

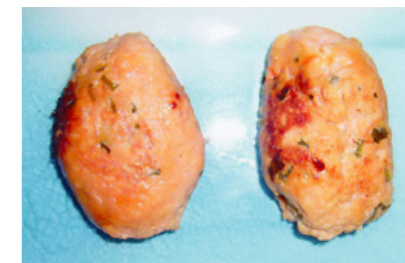
アットホームで、年齢を問わずゆっくり出来るお店です!



骨付モモ足は朝採りの徳島産阿波鳥を使っています。ジャコカツは八幡浜より材料を取り寄せ、西条産3種類の野菜を練り込んでいます。



骨付モモ足 700円 税込 ジャコカツ 200円 税込



つくね 350円 税込
季節/通年



大衆酒場いっちゃん

西条市大町224-4
TEL.0897-53-1191
営業時間/PM5:00～PM10:00
定休日/月曜日
席数/60席

●前日までにご予約頂ければ、生地から手作りしたピザのご用意が出来ます。



鮮魚市場 マルトモ水産(株)

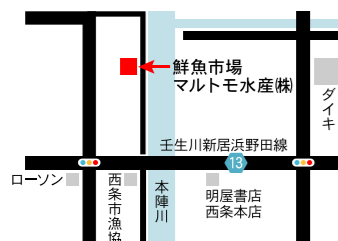


お店のこだわり

地魚を中心とした新鮮な魚介類を販売している店内に、食堂も併設しています。店頭では、日曜日に、生うなぎの炭火焼を販売していて、焼きたてを食堂で召し上がって頂いたり、店内でお買上げ頂いた商品をその場で調理してもらえます。



熟成塩干 500円～2,500円 税込



鮮魚市場マルトモ水産(株)

西条市樋之口456-5
TEL.0897-55-1881
営業時間/魚 AM9:00～PM6:00
食堂 AM10:00～PM10:00
(ラストオーダーPM9:30)
定休日/水曜日
http://marutomosuisan.jp/



海鮮丼 1,300円 税込
季節/通年



お店のこだわり

店内中央に生簀があり、地物魚貝類を活しております。新鮮な魚をぜひ、ご賞味下さいませ。



鰻湯引き 840円 税込
季節/5月～10月



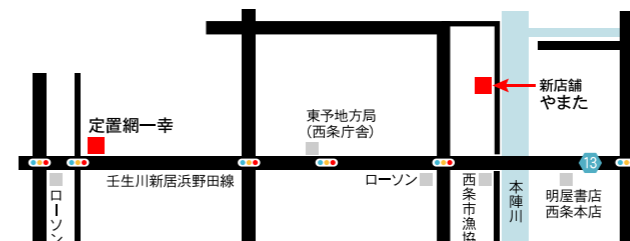
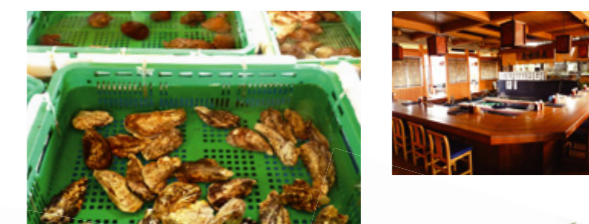
たこ酢 840円 税込
季節/5月～9月



岩ガキ 1,000円 税込～
季節/7月～9月

いっこう 定置網一幸

新鮮な素材を使って、おいしく料理しています。



定置網一幸

西条市樋之口319-1
TEL.0897-55-1519
営業時間/PM5:00～PM10:00
(ラストオーダーPM9:30)
定休日/月曜日
席数/80席

平成24年5月末に定置網一幸が閉店し、夏からは新店舗「やまた」にて移転OPEN致します。

やまた

新住所/西条市樋之口446-1

手づくりの洋食屋 いずみの森

グラム数が選べて、焼きながら食べられるハンバーグです。



手ごねビーフハンバーグ



ふわふわオムライスの
トマトソース
850円税込
季節/通年

色々楽しんでいただけるメニューもあります。

お店の
こだわり



ホタテとアスパラの
クリームソース
1,050円税込
季節/通年



ほうれん草と
ほたて貝のドリア
1,050円税込
季節/通年



手づくりの洋食屋 いずみの森

西条市洲之内1104-1
TEL.0897-56-7715
営業時間/AM8:30~PM10:00
(ラストオーダーPM9:30)
席数/80席



なごみや一献

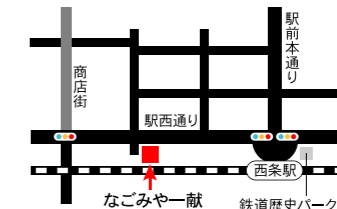
おすすめはギョギョカツ。安くておいしいがコンセプト。
魚のすり身とたまねぎが絶妙の相性!!



ナミそチーズ焼
600円税込
季節/6月~9月

瀬戸内の新鮮な魚をメインにしたお店です。
JR西条駅から徒歩2分、
お客様の来店心よりお待ちしております。

お店の
こだわり



なごみや一献

西条市大町849-9
TEL.0897-55-5104
営業時間/PM5:30~PM11:00
(ラストオーダーPM10:30)
定休日/日曜日
席数/30席



お店の
こだわり

年齢をとわず、グループでもお一人でも
お気軽に立ち寄れるお店です。

明石焼 550円税込

軽食からsweetsまで全て手作りで

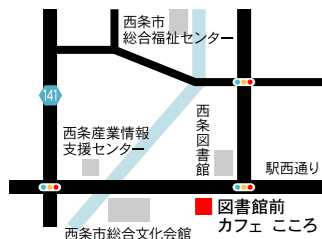
お客様に「くつろいで頂けることを第一に考えています。」

図書館前 カフェ ころろ

あくまで体にやさしく、カロリー控えめで、
野菜を沢山使った、今話題のタニタの社員食堂のような
お昼ごはんです。



体にやさしいお昼ごはん 750円税込
季節/通年 ※お飲物&デザートは200円追加



図書館前 カフェ ころろ

西条市神拝甲89
TEL.0897-53-1616
営業時間/AM9:00~PM7:00頃
(朝ごはん AM9:00~AM11:00)
(お昼ごはん AM11:00~PM2:00)
定休日/不定休
席数/22席

ビア&ビュッフェレストランB・U



お店の
こだわり



春雨サラダ
季節/通年

B・Uオリジナルメニューによるビュッフェスタイルのお店です。

お好みのお料理を、お好みの量だけお楽しみ頂けます。

ディナータイムでは、ビュッフェコーナーにプラスして
セルフクッキング(焼肉、セイロ蒸し、しゃぶしゃぶ等)も
ご用意致しております。

気の合うお仲間とごゆっくりお楽しみください。



ビア&ビュッフェレストランB・U

西条市新田126-1(フレスポ西条内)
TEL.0897-55-3390 ☎0120-976-777
営業時間/AM11:00~PM2:30
(ランチラストオーダーPM1:00)
PM5:00~PM10:00
(ディナーラストオーダーPM8:30)

定休日/月曜日
席数/135席
http://www.nmgr.co.jp/bu/



ひうち会館 ホテルひうちつどい Com Com Café

うちぬき水と、オリジナルブレンド豆を使用して、7~8時間かけて抽水します。深いコクのあるアイスコーヒーです。



水出しコーヒー



お店の
こだわり

地元産の野菜などの
食材を使ったメニューが豊富、
ながめの良いお席で
ゆったり食事をいただけます。



黒糖とはちみつの
ロールケーキ
300円税込
季節/通年



ひうち会館 ホテルひうちつどい Com Com Café

西条市ひうち1-16
TEL.0897-53-1131
営業時間/AM8:00~PM4:30
(ラストオーダーPM4:00)
定休日/第1・第3月曜日
(祝日の場合は翌火曜日)
12月29日~1月3日
席数/60席
<http://www.saijotsudo.co.jp/>

ひよっここ料理店

とうふ料理、山いも料理、鍋料理など
地元の食材を中心に手料理を心掛けています。



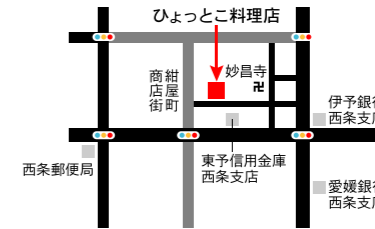
地元食材にこだわり、季節料理、とうふ料理、その他おまかせ料理、心をこめて作っております。



いもろう 350円税込
季節/通年



ちよっとはし休め 250円税込
季節/通年



ひよっここ料理店
西条市大町1695
TEL.0897-56-6677
営業時間/PM6:00~PM11:00
定休日/日曜日
席数/45席

ビストロブラージュ

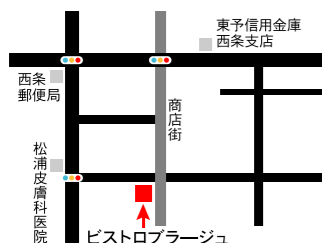


フォアグラ・ド・オアのソテー
トリュフリゾット添え
2,400円税込

鯛のムニエル
1,100円税込



地元の旬の食材を活かした気軽に立ち寄れる
ビストロ(フランス居酒屋)です。



ビストロブラージュ
西条市大町1669
TEL.0897-47-6350
営業時間/AM11:30~PM2:00
PM6:00~PM10:00
定休日/月曜日
席数/23席



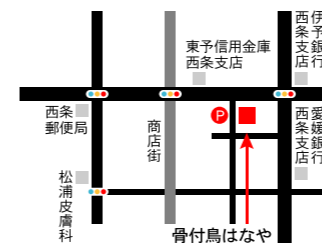
骨付鳥はなや

国産の生鳥の骨付モモ肉を丸ごと1本、
皮はパリッと、中はジューシーに焼きあげています。



親鳥 788円税込
季節/通年

骨付鳥をはじめ、新鮮な鳥料理の専門店です。



骨付鳥はなや
西条市大町679-7
TEL.0897-53-8887
営業時間/PM5:00~PM10:00
定休日/月曜日
(祝日は営業、翌日お休み)
席数/100席
<http://hanaya878.jp/>



はなや特製サラダ
609円税込
季節/通年

やまと

野菜類はすべて西条産を使用しています。



日替り定食 700円 税込



天ぶらの盛り合わせ 800円 税込
季節/通年



お店の
こだわり

コシがあつてモチモチ麺!
甘めの出汁!
早い・うまい・安い!!
しかもボリューム満点。
日替わり定食もおすすです。



冷やし天ぶらうどん 700円 税込
季節/通年



東予地方局(西条庁舎)
やまと
西条市喜多川610-4
TEL.0897-55-0067
営業時間/AM11:00~PM3:00
定休日/金曜日
席数/57席

ラブ クレープ Love CREPE



アイスクヤラメルマキアート 500円 税込
季節/通年
自家製うちぬきエスプレッソセリー使用



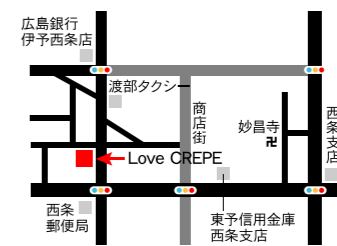
うちぬき、米粉、みかんたまごなど
地元の素材にこだわり、
オンリーワンの味を作ること
にこだわっています。



莓チョコ 450円 税込
季節/通年
第1回東京国際博覧会で
日本一に選ばれた母
築山さんのレッドパール使用



タルタルサラダ 400円 税込
季節/通年
東予養鶏のみかんたまご使用



Love CREPE
西条市大町1761
TEL.0897-47-3115
営業時間/AM10:00~PM10:00
(ラストオーダーPM9:30)
日曜日 AM10:00~PM8:00
(ラストオーダーPM7:30)
定休日/月曜日
席数/14席

よごれ 与御礼

お店の
こだわり

手造り料理、おせち料理、仕出し料理、オードブルを主に取り扱っています。



おせち料理



うなぎかば焼 時価
季節/主に夏場



仕出し料理



オードブル



与御礼
西条市大町1582-3(図書館前)
TEL.0897-56-0456
営業時間/PM0:00~PM2:00
PM5:00~PM9:30
定休日/不定休
席数/カウンター8席・座敷8名



お店の
こだわり

りょう花の「30秒ルール」...
1番おいしい状態で召し上がっていただきたい。
だから、りょう花ではラーメンが出来てから
お客様の元にラーメンが運ばれるまでに
30秒以上かかった場合作り直しさせていただいています。
何卒ご了承くださいませ。



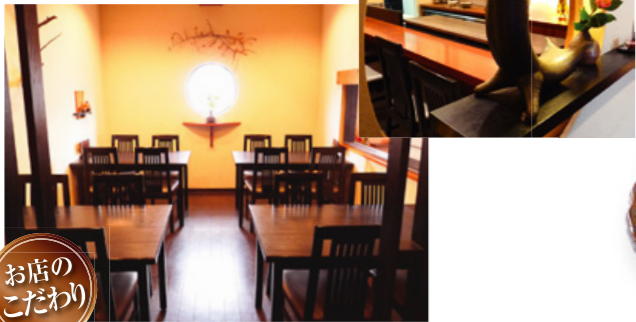
りょう花 西条店
西条市朔日市258-1
TEL.0897-56-5011
営業時間/AM11:00~PM3:00
PM5:00~PM10:00
定休日/火曜日

りょう花 西条店



トマトラーメン 840円 税込
季節/通年

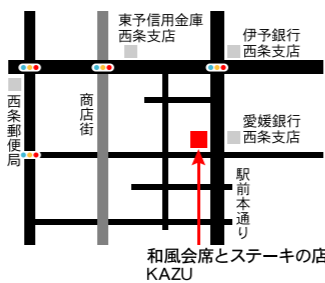
和風会席とステーキの店 KAZU カズ



瀬戸内の魚貝と伊予牛、
伊勢海老を使った料理を提供しています。
お昼はかき揚げ丼840円～日替1,260円、
人気は、ステーキの付いたミニ会席1,570円～。
夜はステーキ定食2,100円、和風会席は3,150円～です。
テーブル席と座敷席がございます。
お子様連れでもゆっくりお食事頂けます。



絹かなすの
麻婆魚貝添え
季節/6月～10月



和風会席とステーキの店
KAZU
西条市大町695-16
TEL.0897-56-2520
営業時間/AM11:30～PM2:00
PM6:00～PM9:30
定休日/日曜日
席数/35席

きざえもん 喜左衛門



とりもも名古屋風唐揚 600円税込

ちょっとピリ辛のたれと地鶏の甘さを味わって下さい。

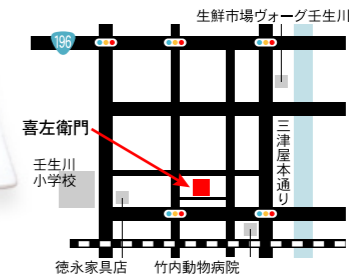


米涼麺 500円税込
季節/夏限定



とろとろ玉子のお好みサラダ 550円税込
季節/通年

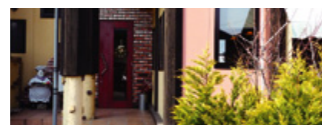
懐かしい昭和の空間と
あたたかい創作料理のおもてなしで
ゆったりとした時をお過ごしください。



喜左衛門
西条市壬生川88-3
TEL.0898-64-4240
営業時間/AM9:30～PM10:00
PM1:00～PM5:00(カラオケと軽食)
定休日/昼間なし、夜は日曜日、祝日
席数/120席



なすの
トマトソースパスタ
700円税込
(不特定日ランチ限定メニュー)



アルバトロス

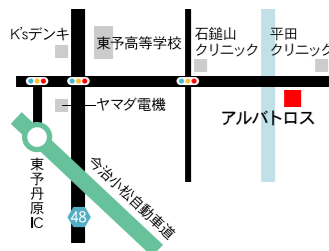


生ハムのピザ



いちごのパフェ
650円税込
季節/2月～5・6月くらい

ゆでたてのパスタの
美味しさを楽しめます。
カレーもピザも手作りです。
ピザは、注文を受けてから
生地をのばして
一気に高温で焼き上げています。



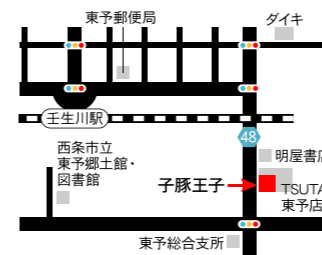
アルバトロス
西条市周布958-3
TEL.0898-68-0898
営業時間/AM10:00～PM10:00
(少し早めに終わる日あり)
定休日/月曜日
席数/30席



サンチャーが出来るまで



①チャーシューとライスを焼きます。 ②のり、ライス、きゅうり、トマト、チャーシューを組み立てます。 ③秘伝のオリジナルタレをたっぷりかけます。 ④野菜をのせて、この後ライスではさみます。



子豚王子
西条市周布341-1(TSUTAYAテナント1F)
TEL.090-9454-0055
営業時間/AM11:30～PM10:30
定休日/月曜日
<http://sancha.info/>

こぶたおうじ 子豚王子



パリパリちゃん

西条高校生と、野菜ソムリエと
地元人気ラーメン店とのコラボレーション。
やわらかな肉厚チャーシューがてんこ盛り、
西条産野菜もたっぷり入った
ヘルシーなライスパーカーです。



サンチャー 390円税込
季節/通年

「四国B級グルメinまんのう〜」に、
愛媛のグルメ代表の一つとして出場。
イベントでは2時間待ちの行列だが、
直販店なので待たずにいつでも買える!!