

見てオイシイ。食べてオイシイ。
食の芸術グルメマップ

食 こそアートだ。

香川の味

ART×EAT
KAGAWA

6/15 Wed.～11/30 Wed.

掲載店に本誌を見せるとお得な特典！

得 掲載メニューが **10%OFF**
先着 2,000名 **うどん鉢** プレゼント！
その場で

掲載メニュー注文＆投稿で
うどん鉢
その場でもらえます。

全 8 種類

#アートイート

アートイート・フォトコンテスト
PHOTO CONTEST

賞品 総額 **450,000円** 分のプレゼント
河野食器商品券
※詳しくは裏面で

ART×EAT は下記の皆様にご後援いただいております

後援企業 (50音順)：アサヒビール株式会社／公益社団法人 香川県観光協会
KANEMITSU CAPITAL HOTEL TAKAMATSU／オリーブホール高松
株式会社河野／サッポロビール株式会社／サントリア 高松駅前店
有限会社新生不動産／高松国際ホテル／高松タクシー 高松
高松丸亀町商店街商賈組合／株式会社スズ本酒店／日航北松島観光会
リーガホテルズエスト高松

香川乗せ

A ジューシー骨付鳥の極旨カレーうどん
1,980円 (税込)

特産品：讃岐うどん・オリーブ牛・オリーブ卵・骨付鳥

POINT：香川の美味しいものを豪快に盛り付け

利用可能時間：営業時間中

香川名産を贅沢に詰め込んだ自慢の一杯。

讃岐うどんも食べたいけど、有名な骨付鳥も、あのオリーブ牛も…そんな贅沢を詰め込んだ当店自慢の一品です。それぞれを最適な状態でお出しする為に、通常10～15分程のお時間を頂きます。

うどん市場 兵庫町店
香川県高松市兵庫町2-8
電話番号：087-823-0388
定休日：日曜 (連休、祝日は店舗までお問合せください)

瀬戸内風景

C オリーブ牛の低温焼き 黒酢と香川産百花蜜のソース
2人前3,240円 (税込) 3人前4,320円 (税込)

特産品：オリーブ牛

POINT：黒酢とはちみつソースに春巻皮の船、瀬戸内の情景を表現

利用可能時間：17:00～21:00 ※2日前までの要予約 ※お盆は利用不可

中国料理 桃花苑
香川県高松市古新町9-1 北側別館2階
電話番号：087-822-6556
定休日：月曜

生ラム

E ジンギスカンユッケ
1,089円 (税込)

特産品：オリーブ卵

POINT：赤と黄のコントラスト

利用可能時間：17:30～21:30

生で食べれるジンギスカン 頂
香川県高松市瓦町1丁目12-9
電話番号：087-837-8329
定休日：日曜

GOURMET MAP

郷屋敷 サンポート店
高松 シンボルタワー
JR 高松
高松築港
高松城跡
セブンイレブン
東横INN
うどん市場 兵庫町店
A 中国料理 桃花苑
C 串揚げいっぽん
ステーキハウス听
4 Pan de MOTTO
casual au Alice
5 大衆酒場 にぼし食堂
B 片原町
ファミリーマート
川東クレープライオン通り店
7 美術館通り
高松市美術館
高松くるみ本店
12 11 ポクノバナナ
KONOJI
10 9 dot.
豚満食堂
14 13 15 おさ和风”
讃岐つけ麺 寒川
ライオン通り
フェリー通り
19 鉄板焼 ふじいさん
高松北バイパス
生で食べれるジンギスカン 頂
E 備長炭やきとり 美味美味 瓦町店
F アイスビストロ ヒライ
18 串カツ ほおかむり
17 瀬戸内ジェラート MARE
16 ito
高松市立中央公園
炭焼きカルビ ぼっけえ 22
瀬戸内味処 活 D
メイドカフェ茶々娘
23
1～23は裏面に記載

海産物のミルフィューユ

B 瓶で出て来る海鮮ユッケ
748円 (税込)

特産品：オリーブ卵

POINT：海産物が層になった鮮やかさ

利用可能時間：16:00～22:30

宝石のような海鮮は
香川県産オリーブ卵と相性抜群。

美味しいだけじゃ無い！楽しくくっちゃ料理じゃないをモットーに商品開発しました。きれいに層になった色々な海鮮をオリーブ卵の卵黄と一緒に召し上がれ。

大衆酒場 にぼし食堂
香川県高松市内町5-16
電話番号：087-813-2145
定休日：不定休

花盛り 箕盛

D 瀬戸内の箕盛り3種
1,980円 (税込)

特産品：瀬戸内産鮮魚 ※季節により食材が変わる事がございます。

POINT：季節の花と農機具である箕に盛りつけた美しい一皿

利用可能時間：10:45～13:45、17:00～21:30

瀬戸内味処 活
香川県高松市亀井町11-3
江郷第一ビル1階
電話番号：087-833-8955 定休日：日曜

香川の空と海

F 海と雲さぬきアイスプレート
1,100円 (税込)

特産品：さぬきひめ (いちご) / おいり

POINT：海と雲をイメージしたアイスで自然豊かな香川を表現

利用可能時間：10:00～18:30

アイスビストロ ヒライ
香川県高松市塩屋町8-3
電話番号：087-802-2990
定休日：年中無休

CONCEPT

食×芸術

香川県といえば何を思い浮かべられるか。
まずは「うどん」そして「観光」「芸術」。

面積は日本最小ですが魅力は日本最大級の香川県。
せっかく香川県を旅行するなら観光地を巡るだけでなく、
香川県の中心・高松市で「香川の食」を堪能いただきたい！
と、いう思いで立ち上がったイベントです。

香川県の特産品を使った
芸術性あふれる29品が集結。

高松市の老舗から人気店、隠れ家的な名店まで、各店舗が創り出す
アートな一皿をお得に楽しめます。

本誌提示で掲載メニューが**10%OFF**

ART×EAT 創刊キャンペーン！
豪華賞品が当たるフォトコンテスト開催！

総額 450,000円 分の商品券プレゼント

その場でうどん鉢プレゼント

※詳しくは裏面で

ご利用の流れ

① 選ぶ 行きたいお店を選ぶ。
お店によって利用できる曜日や時間が異なりますので内容はよく確認しましょう。

② 入店 入店時に本誌の利用意思を伝える
入店時に「ART×EAT使えますか？」と本誌の利用意思をお店にお伝えください。

③ 注文 本誌または公式サイトでの提示
注文時、お店の方に本誌、またはART×EATの公式サイトを開いてご提示ください。

④ 飲食 お料理をじっくり味わう
各店こだわりのアート飯をご堪能ください。

⑤ 投稿 SNS投稿で豪華賞品GET!!
フォトコンテスト開催中！その場でうどん鉢もらえます。 ※詳しくは裏面で

ご来店前に最新情報を
公式サイトにてご確認ください

掲載内容は2022年5月20日時点の情報です。発行後、掲載されている内容が変更になる場合があります。最新情報については、ご来店前に必ず「ART×EAT」の公式ホームページをご確認ください。

ART×EAT KAGAWA
6/15 Wed.～11/30 Wed.

公式 SNS にて
最新情報やお得情報
など絶賛発信中!!

上記、2次元コードを読み込みいただくか、「#アートイート」で検索してください。

※他サービスや他クーポン等との併用はできません。
※料金については税込表記になります。

01
和の心



おん玉イクラうどん

1,100 円 (税込)

特 産 品 : うどん

POINT: うどん上に表現した和の心

利用可能時間: 11:00~14:30
17:00~20:30

02
美しき



地魚入り造り盛り合わせ

2,890 円 (税込)

特 産 品 : 瀬戸内産鮮魚

POINT: 鮮度抜群な多数の刺身の圧巻

利用可能時間: 17:00~23:00



郷屋敷 サンポート店

香川県高松市サンポート2-1
マリタイムプラザ3階

電話番号: 087-822-1128 定休日: 無休





海鮮料理 海おやじ

香川県高松市西の丸町2-17

電話番号: 087-823-5519

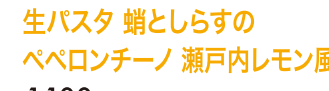
定休日: 無休



05



生バスタ 蛸としらすの
ベベロンチーノ 瀬戸内レシモ風味
1,100円(税込)
特産品:瀬戸内産檸檬
POINT:器で広くて深い海を表現
利用可能時間:17:30~21:00



casual au Alice
香川県高松市内町6-5
電話番号:087-802-5311
定休日:月曜

06



名物融合
串揚げいっぱいんのセット
~瀬戸芸~
1人前 1,700円(税込) ※写真真は2人前
特産品:おいり
POINT:おいりを乗せた串カツ
利用可能時間:17:00~23:30



串揚げいっぱいん
香川県高松市片原町9-1
電話番号:087-808-8036
定休日:日曜、第1月曜、第3月曜

09

お花畑



フルーツタルト (1/8カット)

660 円 (税込) ※写真とはホール

特産品: さぬきひめ (いちご)

季節: よりけり旬のフルーツ

POINT: カラフルなフルーツの盛り切り&盛り

利用可能時間: 18:00〜1:00

10

燻製刺身



瀬戸内鮮魚の薫らし

1,500 円 (税込)

特産品: 瀬戸内かんぱち・ぶり・ほも

POINT: 赤、黄、緑の野菜で色味にアクセント

利用可能時間: 18:00〜21:00

※ご来店前に事前連絡をいただくと
スムーズにご案内できます

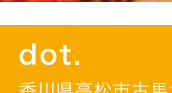


dot.

香川県高松市古馬場町1-11 キタジマビル 2階

電話番号: 087-851-5789

定休日: 不定休





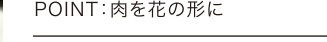
おさ和风”

香川県高松市古馬場町7-9

電話番号: 087-873-2088

定休日: 不定休



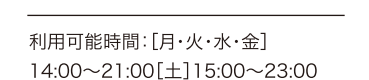
 13 うどん× タイカレー	激辛タイカレーのつけ麺 1,100 円 (税込) 特産品: うどん POINT: カラフルな夏野菜 利用可能時間: 18:00~2:00	 14 肉の花	讃岐ジンギスカン 1人前 1,580 円 (税込) ※写真とは2人前 特産品: オリーブ豚 POINT: 肉を花の形に 利用可能時間: 18:00~22:00
 讃岐つけ麺 寒川 香川県高松市鍛冶屋町4-16 電話番号: 087-826-7505 定休日: 日曜、月曜		 THE 豚満食堂 香川県高松市鍛冶屋町4-15 アベニュービル 3階 電話番号: 087-811-0008 定休日: 日曜	

 瀬戸内ジェラート MARE 香川県高松市南新町3-2 電話番号：087-835-3828 定休日：火曜※定休日が祝日の場合営業（その際休あり）		 串カツ ほおかむり 香川県高松市瓦町2-2-49 無頼ファーストビル1階 電話番号：087-833-8863 定休日：日曜（連休の場合は、最終日が休み）	
 オイルのフイナーレ 17	苺とミルクのダブル ～オリーブオイルがけ～ 550円（税込） 特産品：さぬきひめ（いちご） POINT:お客様がオリーブオイルで仕上げる 利用可能時間：11:00～19:00	 海老の行列 18	瀬戸内海産小エビの串揚げ 2本 360円（税込） 特産品：瀬戸内産小エビ POINT:小エビが並んでいる姿はインパクト大 利用可能時間：17:00～23:00

21 新感覚スイーツ 	風狸のタコスパフェ 600円 (税込) 特産品：和三盆糖 POINT: 周りのソースで花を表現 利用可能時間：[月・火・水・金] 14:00~21:00[土] 15:00~23:00 [日] 12:00~18:00	22 旨み咲きみだれ 	肉パフェ御膳 5,000円 (税込) 特産品：オリブ牛・豚・鶏 POINT: 現代的なものとの自然の融合 利用可能時間：17:30~22:00
---	--	--	--

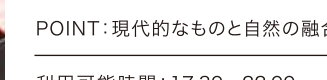
風狸

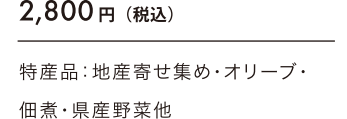
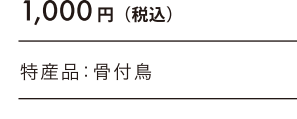
香川県高松市塩上町1丁目1-3
電話番号: 090-9458-5536
定休日: 木曜



炭焼きカルビ ぼっけえ

香川県高松市亀井町9-8 大塚1階
電話番号: 087-862-5025
定休日: 日曜



03 超熟成  熟成黒毛和牛市松BOX 2,800円(税込) 特産品：地産寄せ集め・オリーブ・佃煮・県産野菜他 POINT：カラフルな市松模様 利用可能時間：12:30～14:00 18:00～21:00	04 鬼の形相  鬼ちゃんバーガー 1,000円(税込) 特産品：骨付鳥 POINT：特産物の骨付鳥を角を再現 アイスクリームで鬼ヶ島 利用可能時間：10:00～15:00 18:00～21:30	05 ステキハウス  ステキハウス 听 香川県高松市丸の内11-9 電話番号：087-880-0888 定休日：水曜	06 Pan de MOTTO  Pan de MOTTO 香川県高松市内町3-20 電話番号：087-802-4410 定休日：不定休
--	--	--	--

 07 初恋の味	香川代表レモンクレープ 900円 (税込) 特産品: レモン・和三盆糖 POINT: 色鮮やかな黄色が目を引く 利用可能時間: 12:00~18:00	 08 魅惑の竹筒	季節の野菜とナムルのサムギョブサル 3,300円 (税込) 特産品: 瀬戸内の野菜 POINT: 瀬戸内の色鮮やかなお野菜 利用可能時間: 17:00~22:00
 川東クレープライオン通り店 香川県高松市大工町2-31 電話番号: 087-802-3399 定休日: 火曜、水曜		 スッカラン 香川県高松市今新町6-8 今新ビル1階 電話番号: 087-851-9700 定休日: 水曜	

11

飲む



日本庭園

ポクノカレサンスイ

650 円 (税込)

特産品: 三豊産はちみつ

POINT: ジュースで日本庭園を表現

利用可能時間: 11:00 ~ 19:00

12

ダブルパンチ



オリブ牛・豚玉
ダブル乗せお好み焼き

1,430 円 (税込)

特産品: オリブ牛・オリブ豚

POINT: ソースを波打たせ海をイメージ

利用可能時間: 17:30 ~ 1:30

15 体験型 アート 	ガトーショコラ ～ステンシルアート～ 550 円 (税込)	16 芸術的 焼き加減 	オリーブ牛ランプステーキ ～ひしおソース～ 2,640 円 (税込)
	特産品: 和三盆 POINT: ステンシルアート 利用可能時間: 12:00～20:00		特産品: オリーブ牛 POINT: 野菜とお肉のコントラスト 利用可能時間: 18:00～23:00

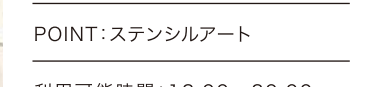


KONOJI

香川県高松市鍛冶屋町4-21

電話番号: 087-802-3352

定休日: 水曜



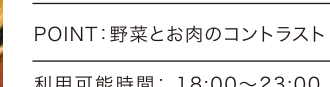


ito

香川県高松市亀井町3-3

電話番号: 087-813-2577

定休日: 月曜(雨遇火曜)



 19 讃岐三畜 讃岐三畜と プレミアム椎茸バーガー 2,000円（税込） 特産品：オリブ牛・豚・鶏 POINT: 3層に疊え立つ現代建築の風貌 利用可能時間：18:00～21:00 ※ご来店前に事前連絡をいただくこと スムーズにご案内できます	 20 炙り島 讃岐コーチンタタキ 1,100円（税込） 特産品：讃岐コーチン POINT: 薬味を飾ることで瀬戸内海の島々を表現 利用可能時間：17:00～23:45
---	---



23 **メイドカフェ**

**DSS～ぶっかけうどん～
&ホットケーキ**

1,040円(税込)

特産品:うどん

POINT:メイドがすりおろす大根おろし

利用可能時間:平日:11:30～23:00
土・日・祝:13:00～21:00

本誌提示で掲載メニューが10%OFF

**ご来店前に必ず最新情報を
公式サイトにてご確認ください**

掲載内容は5月20日時点の情報です。
発行後、掲載されている内容が変更になる場合があります。最新情報については「ART×EAT」の公式ホームページをご来店前に必ずご確認ください。



art-eat.net



メイドカフェ 茶々娘

香川県高松市常盤町1-6-5
電話番号: 087-835-9692
定休日:火曜(祝日の場合は翌日に振替)

アートイート・フォトコンテスト   応募期間
2022年6月15日～11月30日

PHOTO CONTEST

賞品総額

450,000 河野食器商品券
円分のプレゼント

ART×EATメニューを撮影して、InstagramもしくはTwitterでキャンペーンタグを付けて投稿し、優秀賞に選ばれと豪華賞品が当たるフォトコンテストです。

優秀賞を公式サイトにて発表！

10,000 円分の河野食器商品券 **45** 名

※毎月数名ずつ6ヶ月に分けて発表

応募方法

- ART×EATの公式アカウントをフォロー
Instagram @art_eat_kagawa.official
Twitter @art_eat_kagawa
- ART×EATメニューを注文し撮影
- ハッシュタグ「#アートイート」をつけて投稿

※追加オーダー含め税込500円以上のご飲食の方に限ります。

当選発表

当選発表後、ART×EAT公式アカウントよりダイレクトメッセージにてご連絡いたします。メッセージ配信後、5日以内に返信がない場合は当選を無効とさせていただきますのでご注意ください。

河野食器賞品券について

7月1日にオープンする株式会社河野のオンラインショップで使える商品券(クーポンコード)をお送りします。クーポンの使用方法にしましては当選発表後、利用方法のご説明メールをお送りいたします。

KOHNO

株式会社河野オンラインショップ kohno-onlineshop.com

ART×EAT 創刊キャンペーン

先着 **2,000** 名様に
うどん鉢 プレゼント!!

その場で

フォトコン応募に追加で「#店名」を付けて投稿！
お店に確認いただいたら、その場でうどん鉢プレゼント！
旅の記念やお土産に、ぜひご参加ください。

うどん鉢は
全部で**8種類**！

注意事項

- ※おひとり様1店舗につき1つまで。
- ※お店でうどん鉢は選べません。
- ※うどん鉢の設置状況は公式SNSで発信いたします。
- 下記、2次元コードを読み込みいただくか、
「#アートイート」で検索してください。

ART×EAT
KAGAWA





KOHNO

継 時 紡 心
Connecting Craftmanships,
Creating Fertile TableCulture

株式会社河野は、創業140年を機にリブランディングいたしました。それに伴いロゴも刷新。今後とも変わらぬご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

DISH×EAT

「目で食べる」と言われるほど、日本人は見た目の美しさを楽しむ人種です。

料理人の盛り付けを引き立たせる器にもこだわりを感じます。

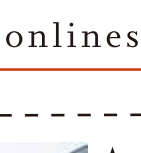
本誌に掲載されている飲食店様にもご利用いただいている河野の器は、料理に彩りを加える厳選された商品をご用意しております。

2022年7月1日 全国へ向けて
オンラインショップオープン！

個人のお客様向けに、食器のECサイトをオープンいたします。

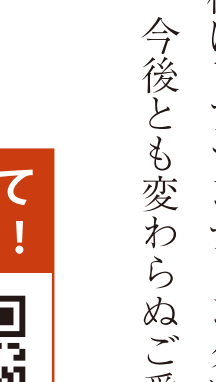
創業 140 年以上の実績をもつ厳選された商品をぜひご覧ください。

<https://kohno-onlineshop.com>



- 営業部（ショールーム）：香川県高松市香西南町 472-3
TEL 087-882-4400 FAX 087-881-4400
- 東京事業所：東京都港区三田 3-12-17 プレクスビルディング 8F
● 岡山営業所：岡山県岡山市中区江並 286-4 オフィス NIKKO 105
TEL 086-239-9670 FAX 086-239-9901
- 松山営業所：愛媛県松山市鴨川 1-3-14
TEL 089-922-2217 FAX 089-908-6007
- 広島営業所：広島県広島市安佐南区西原 9 丁目 19-39
TEL 082-554-2420 FAX 082-554-2422

★見学会予約受付中★



ショールームでもお買い求めいただけます。★

