

osusume.

入りやすく
親しみやすい町中華

中華料理 **東龍**

愛媛県伊予市



住 所：愛媛県伊予市下吾川1973-1
T E L：089-982-2858
営業時間：11:00~14:30
17:00~21:15(LO 20:45)
定 休 日：水曜日、第3火曜日
駐 車 場：あり 15台



スタッフ
おすすめポイント！

ランチのほか宴会やオードブル、テイクアウトにも対応しているのだからいろいろなシーンで気軽に利用できます。

伊予鉄郡中線新川駅から徒歩3分、赤い看板が目印の「中華料理 東龍」さんはボリューム満点の町中華をリーズナブルに楽しめるお店です。地元で30年以上親しまれ、連日多くのお客さんと賑わっています。中でもおすすめは「サービスランチ(850円)」。

酢豚、唐揚げ、麻婆豆腐など8種のおかずから2種選び、さらにご飯、スープ、サラダ、漬物がつきます。特に人気の唐揚げは一つ一つが大ぶり、パリパリの皮と噛めば噛むほど肉汁あふれるジューシーさが魅力の一品。ただこれだけでは終わりません。なんとご飯とスープは何回おかわりしても無料！お財布に優しく、お腹も満たされ、いいことづくしのお店です。みなさんも是非足を運んでみてください。



昨年9月にオープン1周年を迎えた「バターチキン」さんは、その名の通りカレーをはじめとする本格インド料理を楽しめるお店です。おすすめは店名にもなっているランチメニューの「バターチキン(980円)」。

鶏肉をベースにたっぷりのバターと生クリーム、トマトを使った濃厚な味わいが魅力で店長イチオシの一品です。ランチのカレーセットはカレー、サラダにナンまたはご飯がセット。ナン、ご飯はおかわり自由です。ドリンクやサイドメニューも豊富に取り揃え、カレーの辛さも好みに合わせて選べるので、辛いのが苦手な方やお子様連れでも安心して利用できます。幅広い世代から人気を集める「バターチキン」さんにぜひ一度お越しください。

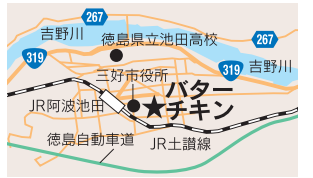


osusume.

本格カレーが味わえる
カレー屋さん

バターチキン

徳島県三好市



住 所：徳島県三好市池田町サラダ1612-2
フレスタ阿波池田ホーム内
T E L：0883-87-7555
営業時間：11:00~21:00
定 休 日：第2水曜日
駐 車 場：あり(フレスタ阿波池田駐車場)



スタッフ
おすすめポイント！

一部メニューを除いてテイクアウトも対応しており、ご自宅でも本格カレーを楽しめます。

OSUSUME

四国ガス燃料スタッフがご紹介

おすすめ

レストラン



RESTAURANT

osusume.

カスタムクレープと
八幡浜市公認 八幡浜カレー！

クレープカフェ

petit bonheur

ぶち・ぼぬーる

愛媛県八幡浜市



住 所：愛媛県八幡浜市江戸岡一丁目9番12号
T E L：0894-21-4146
営業時間：11:30~19:00
定 休 日：月曜日(イベント等に出店で休みの日あり)
Instagram @petit.bonheur_kometani



スタッフ
おすすめポイント！

国産牛を使用した「自家製ローストビーフ丼(850円)」も大人気です。ご夫婦の優しい人柄もあってリピート率高し！



osusume.

地鶏料理を楽しむならココ！

おらん家

香川県仲多度郡



住 所：香川県仲多度郡まんのう町
西高條374-4
T E L：0877-73-3403
営業時間：17:00~22:30(LO 22:00)
定 休 日：月曜日
駐 車 場：あり 20台



スタッフ
おすすめポイント！

席はカウンターと掘りごたつの座敷があるので、ゆったり過ごせます。

八幡浜駅前の「petit bonheur」さんは、福岡県から移住してきたご夫婦が営むクレープカフェです。カスタムできるクレープは生地やクリーム、ソース、トッピングを自由自在に組み合わせてオンリーワンの味を楽しめます。今回いただいたクリームブリュレの「クレープ(530円)」は、しっとり柔らかい生地に包まれたクリームと、キャラメリゼされた表面のパリパリ食感がやみつきになる味わいです。

フードメニューも人気が高く、「八幡浜カレー(950円)」は八幡浜名産のみかん(蜜)・じゃこカツ・じゃこ天を使った八幡浜愛が溢れる一品。八幡浜を盛り上げたいと開発したメニューで、市から「八幡浜カレー」という名称の公認を頂いているそう。ぜひ一度ご賞味ください。

今回ご紹介するお店は、地元なら知らない人はいない居酒屋「おらん家」さんです。ご家族で経営しており、やさあられるアットホームな雰囲気でお気軽に食事を楽しめます。

いつも店主自ら捌いている親鳥の「さめぎコーチンたたき(600円)」は歯ごたえがちょうど良く、噛めば噛むほど出てくるしっかりとした旨みが癖になります。親鳥、若鳥の「ステーキ(各850円)」も非常に人気で、パリパリ香ばしい皮とジューシーな肉がビールと相性抜群。それぞれの食感を食べ比べながらいただくことより満足できます。

西讃地区ならではの讃岐コーチンだけでなく、本場で修業した富士宮焼きそばなど一品料理も多彩なラインナップで何を頼んでも間違いなし。

