

osusume.

本格インド・ネパール料理が
楽しめる

ASIAN DINING BAR

イチゴ

香川県高松市



住 所：香川県高松市鶴屋町2-8
T E L：087-897-2380
営業時間：11:00～15:00
17:00～22:00
土・日曜日、祝日 11:00～22:00
定 休 日：無休
駐 車 場：あり 7台



スタッフ
からの一言！

カレーやナンはもちろん、タンドリーチキンなどサイドメニューもテイクアウト対応しているので、ご自宅でお店の味を楽しめます。

8月1日にオープンした「イチゴ」さんは、本格インド＆ネパールカレーの専門店です。昼はスパイシーなカレー、夜はお酒を楽しめるダイニングバーとしても営業しています。

おすすめの「イチゴスペシャルセット(1,350円)」はカレー2種、ナン、サラダにタンドリー手羽先など盛りだくさんの一皿です。熟練シェフが手掛ける本格カレーはスパイスが香りどれも絶品。ナンは店内の釜で焼き上げ、ふっくらモチモチです。辛さは調整可能なので、お子さまから辛い物好きの方まで楽しめます。セットメニューはナンがおかわり自由なのも嬉しいポイントです。スパイスにこだわった豊富なアラカルトメニューも必見です。ぜひ一度ご賞味ください。



今年3月にオープンした「創造焼肉 粋宜」さんは、お肉が大好きな店主厳選の黒毛和牛をはじめ、上質なお肉を使用した焼肉や創作アラカルトを味わうことができます。なかでも11時～14時限定で提供される「粋宜」さんの魅力がギュッと詰まったランチメニューは肉好きの方必見。

おすすめは「A5黒毛和牛カツ定食(2,980円)」です。その名の通り、A5ランクの黒毛和牛を贅沢に使ったカツを、ソース・わさび・塩の3種類で楽しめます。その他ステーキ丼やカルビ重、牛たたき重など創意工夫を凝らしたメニューを多数提供中。ぜひ「粋宜」さんのランチを食べて、午後からのエネルギーをチャージしましょう。



osusume.

肉好きの方必見！！
ボリューム満点ランチ

いきよい

創造焼肉 粋宜

愛媛県新居浜市



住 所：愛媛県新居浜市新田町2-1-12
T E L：0897-66-8359
営業時間：11:00～14:00(LO 13:30)
17:30～22:30(LO 22:00)
定 休 日：月曜日
駐 車 場：あり 20台
Instagram：@ikiyoi_41



スタッフ
からの一言！

ディナータイムには希少部位の焼肉や鍋料理などが味わえます。ご家族やご友人とちよっと贅沢な時間を過ごしませんか。

osusume.

厳選された素材で
心にも体にも嬉しいお菓子

カフェカド

cafe cado

愛媛県上浮穴郡



住 所：愛媛県上浮穴郡久万高原町久万327
T E L：070-8962-6240
営業時間：10:00～17:00
定 休 日：月、火、水、金曜日
駐 車 場：あり 約15台
Instagram：@cafe__cado



スタッフ
からの一言！

テイクアウトの際は後がけのパウダーが付属し、どこでも好きな場所で出来立ての香りを楽しむことができます。

国道から一本入った通りに位置する築100年以上の酒蔵をリノベーションし、今年の3月にオープンした「cafe cado」さん。国産小麦・平飼卵・生乳などの材料にこだわったお菓子を、昔ながらの風情と落ち着きのある空間で楽しむことができます。

おすすめは「シュガードーナツ(300円)」。

ふんわりモチっとした食感に、厳選された小麦や卵の風味が口の中いっぱいに広がります。米油とオーガニックショートニングで揚げしており、体に優しいのもポイント。地域特産の「美川久万煎茶(250円)」と一緒にいただくと、それぞれのおいしさがより引き立てられます。ぜひ久万の広大な自然と甘いお菓자에癒されてみませんか。

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.

鮮度・仕込み・技の
三拍子が揃った本場の味！

焼肉ホルモン

ニューとんちゃん

高知県高知市



住 所：高知県高知市大原町93-1
T E L：088-803-8911
営業時間：月～木 17:00～23:00
金 17:00～翌0:00
土・日曜日・祝日・祝前日 16:00～翌0:00
定 休 日：不定休(Instagramをご確認ください)
駐 車 場：あり 13台
Instagram：@newtonchan2025



スタッフ
からの一言！

ホルモン以外の肉や一品料理も幅広く提供しています。素材にこだわるのはもちろん、一品一品丁寧に仕込みをして提供される料理はどれも絶品です。

「焼肉ホルモンニューとんちゃん」さんは、香美市で愛されて70年以上の老舗焼肉店「焼肉とんちゃん」さんの2号店として今年6月にオープンしました。店内は赤ちょうちんやポスター、壁のお品書きなどどこか昭和レトロな雰囲気が漂います。

おすすめの「ホルモンミックスS(1,950円)」は、厳選された約10種類のホルモンをお腹いっぱい堪能できる満足度MAXの一皿です。こだわりは秘伝のタレにあり。長年の伝統を受け継ぐ濃いタレがホルモンの旨みを最大限に引き出し、クセになること間違いなし。土佐道路沿いのアクセスの良い立地で、お肉に合う日本酒などドリンクも各種揃います。ホルモンの濃いタレに最適な一杯を！

