

四国ならではの魅力あふれたモノに出会う空間  
「shikoku meguru」 kitchen（飲食）ゾーンで販売するメニューのご紹介

## TAKAMATSU ORNE 1 階「shikoku meguru」 キッチン(飲食)ゾーン販売メニューのお知らせ

2024年2月27日  
四国旅客鉄道株式会社  
JR四国ステーション開発株式会社

JR四国ステーション開発株式会社では、2024年3月22日開業のTAKAMATSU ORNE内に当社直営事業として、「shikoku meguru」を出店いたします。四国ならではの魅力あふれたモノに出会う空間として、kitchen（飲食）とmarche（物販）の2つのゾーンで構成しております。

このたび、座席数80席フードコートスタイルのkitchen（飲食）ゾーンで販売するメニューの一部をご紹介します。地元の名店の味や四国の雰囲気を感じられる料理をご提供し、おひとり様でのランチや、お友達やご家族とのお食事に、またテイクアウトにも対応するなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。

### 1 開業日

2024年3月22日（金）

### 2 店舗名

shikoku meguru kitchen（飲食）ゾーン  
※TAKAMATSU ORNE内

### 3 運営会社

JR四国ステーション開発株式会社

### 4 掲載メニュー

讃岐ラーメン、meguruプレート、香味広がるオリジナルカレー、  
愛媛県西宇和しらすの和風パスタ など

※詳細は別紙をご参照願います。



プレスキットの  
ダウンロードは  
QRコードより  
お願いします。

delicious is anytime!

## takamatsu tapas

### 「タパス」とは？

スペインのバーで飲み物と共に提供されるちょっとしたおつまみで、シンプルなものから手の込んだものまでさまざまな種類があります。お酒のアテに、タパスをランチで、様々な楽しみ方を見つけて下さい。



meguru プレート ※その日の仕入れ食材によって変更あり。詳細はスタッフにお伺いください。

食の宝庫四国。各県の食材を使用し、“ひと皿で四国をめぐる”をテーマに盛り合わせ。四国産の野菜の鮮やかな彩りをメインのオリーブ地鶏とともに楽しめる一皿です。



健康面を考慮した野菜たっぷりタパスランチプレートです。旬の食材を使った季節限定タパスも登場！  
※画像はタパスメニューの一例で、予告なく変更される場合がございます旨ご了承ください。

このマークは原材料にたまご、乳、小麦、そば、えび、かに、落花生を使用して いることを表しています。少しでもアレルギーに不安のある方はご飲食をお控えください。

## Alcohol

shikoku meguru はお酒も四国にこだわったりキールやワイン、ノンアルコール飲料を取りそろえています。楽しい食事の時間と共にご利用頂ければ幸いです。



※20歳未満へお酒の販売はいたしません。  
※画像はイメージです。



### タパス 5種盛り合わせ

ちょっとしたおつまみにうれしい、おつまみ5種の盛り合わせです。今、いちおしの食材でご提供します。季節が移ろうごとに、新たなメニューと出会えるかも！  
※その日の仕入れ食材によって変わります



### タパス 3種盛り合わせ

ちょっとしたおつまみにうれしい、おつまみ3種の盛り合わせです。今、いちおしの食材でご提供します。季節が移ろうごとに、新たなメニューと出会えるかも！  
※その日の仕入れ食材によって変わります

### 「キッチン × マルシェ」 という使い方。

マルシェゾーンの商品をお買い求めいただき、タパスメニューとしてご自身で自由にキッチンゾーンでお召し上がりいただくことも可能です。



## Drink & Sweets CAFE STAND

Take out ok!

### 「CAFE STAND」

カフェスタンドではケーキや焼菓子、ソフトクリームなどのスイーツ、コーヒーやソフトドリンク、季節限定メニューなども豊富に取り揃えております。おやつ時間、ひと息つきたい時、さまざまなシーンにぜひお使いください。



※メニューの詳細はカフェスタンドでご確認ください。  
※画像はイメージです。

讃岐ラーメン  
高松駅ビル出張所  
**はまんど**  
sanuki ramen  
hamando

「はまんど」

香川県三豊市の讃岐ラーメンの名店「はまんど」の味を高松駅で。言わずと知れた麺どころ、香川県だからこそ生まれた讃岐ラーメン。スープは讃岐の海に浮かぶ伊吹島のイリコがベース。国産小麦を使用した細麺・平打ち麺をスープに合わせ、それぞれこだわりの組み合わせになりました。いつでも食べたくなる、あっさりとしコクが両立する美しいスープです。

朝  
ラー  
メン



販売時間：07:00~11:00  
※開業より3ヵ月限定

朝ラーメン (細麺) 🍳🍷🍴🍴

いりこスープが朝の胃袋にもやさしく、つるつとした細麺のごとしが軽快。食べ終わった後にホッと一息つける特製ラーメンです。

朝ラーメン (太麺) 🍳🍷🍴🍴

しっかり歯ごたえが楽しい平打太麺。いりこの香りのスープが麺に絡まりさらにおいしさが増します。



讃岐ラーメン  
はまんど  
店主 森敏彰氏



讃  
岐  
ラー  
メン

ラーメン (太麺) 🍳🍷🍴🍴

AM11:00 からは極旨チャーシューが2枚に！あっさりながらコクが満足の歯ごたえが楽しめる平打太麺。

ラーメン (細麺) 🍳🍷🍴🍴

AM11:00 からは極旨チャーシューが2枚に！あっさりながらコクがある、こだわりのスープをお楽しみください。

🍳🍷🍴🍴 このマークは原材料にたまご、乳、小麦、そば、えび、かに、落花生を使用して🍳🍷🍴🍴 いることを表しています。少しでもアレルギーに不安のある方はご飲食をお控えください。



かなたまめん 🍳🍷🍴🍴  
さぬき市の「かなえ養鶏場」の卵黄と特製のたれをからめて楽しむ、「釜玉スタイル」の新しいごちそうです。



ひやたまめん 🍳🍷🍴🍴  
さぬき市の「かなえ養鶏場」の半熟卵と流水でしっかり冷やして締めた麺が相性抜群。つるつとしたコシが特徴。



🍳🍷🍴🍴  
あっさり醤油つけめん  
国産の小麦が香る風味豊かな麺を特製のつけだれにつけてお召し上がりください。



ぎょうざ 🍳🍷  
肉厚ジュシーもう一品が欲しい時に。ラーメンのお共によく合います。6個入り。

※写真はあくまで商品のイメージです

# Kō CURRY & PASTA

カレー&パスタ  
-香-

「CURRY」

高松市の「米屋ながはら」から仕入れたこだわりのお米をふっくら炊き上げました。香川県産の彩り豊かな旬の野菜をトッピング。鮮度抜群のサラダと一緒にどうぞ。

「PASTA」

すべてのメニューには本格食感の生パスタを使用しています。もちもちの麺は、四国の食材を使用したこだわりのソースとの相性が抜群。香川県産ならではの鮮度が魅力のサラダと一緒にどうぞ。



take out 🍳🍷🍴  
瀬戸内産かきとムール貝の  
トマトソースパスタ

瀬戸内産かきをメインに、ムール貝、あさりを楽しめるパスタ。酸味と旨味たっぷりのトマトソースに3種の貝が加わり、さらに旨味を引き出します。貝が好きな方には特におすすめの一皿です。



take out 🍳🍷🍴  
パンチェッタと千両茄子の  
トマトソースパスタ

厳選した四国の農家さんから仕入れるこだわりの茄子が主役。噛むと甘みが口いっぱいに広がる高糖度の茄子の歯ごたえに、ジュシーなお肉の旨みがベストマッチ。

take out 🍳🍷🍴

香味広がる  
オリジナル  
カレー

じっくり手間をかけて煮込むことで旨味が凝縮したカレーです。野菜の香味を感じられる、本格カレーに仕上がりました。



take out 🍳🍷🍴  
スパイス香る  
バターチキンカレー

スパイスから調合するこだわり。秘伝のタレで漬け込んだ鶏肉に、スパイスの風味とコクが加わり奥深い味わい。※月替わりメニューとなります



take out 🍳🍷🍴  
四国産千両茄子のポロネーゼ  
ゴロゴロお肉のポロネーゼソースに四国産のこだわりの茄子を合わせました。お肉の旨みたっぷりのソース、噛むたび甘さを感じる千両茄子、濃厚なチーズがまさに三位一体。



take out 🍳🍷🍴  
愛媛県西宇和しらすの  
和風パスタ

愛媛県西宇和でとれるしらすをたっぷり使用。ガーリックオイルの風味を纏ったしらすと生パスタに唐辛子がピリッとアクセント。当店イチオシのパスタです。



take out 🍳🍷🍴  
香野菜豊かなグリーンカレー

パクチーをベースに多種多様な香味野菜とスパイスをブレンド。すっきり後味がクセになるカレーです。エスニックの香りとうまを再現した本格派。※月替わりメニューとなります



take out 🍳🍷🍴  
かなたまキッチン  
の温玉ポロネーゼ

さぬき市のかなえ養鶏場のブランド卵「金の桑卵」を半熟に。とろ〜り絶品の卵と相性抜群のソースを生パスタに絡め、至福のひとつをお楽しみください。



take out 🍳🍷🍴  
鰹と阿波尾鶏のだし香る  
和風パスタ

鰹と阿波尾鶏を使用しただしがこだわり。かつおぶしをたっぷり絡めながら新食感が楽しめる、「だしを味わう」パスタです。



take out 🍳🍷🍴  
五香カツオのキーマカレー

カツオをキーマカレーに仕上げました。丁寧に下処理したカツオと、トマトとの相性がピッタリ。ひとくちに旨味が凝縮されています。※月替わりメニューとなります



take out 🍳🍷🍴  
川場村のリコッタチーズと  
明太子パスタ

群馬県の自然豊かな環境で作せたりコッタチーズ。明太子パスタにコクと風味、チーズの歯ごたえが旨味をより一層引き立てます。女性の方にぜひ食べてほしいパスタです。



take out 🍳🍷🍴  
讃岐海苔をたっぷり使った  
明太子パスタ

香川県産の海苔をたっぷり使用。かわわれのシャキシャキ感と海苔の風味が楽しい、他とは一味違う明太子パスタです。