



飲食店・ホテル等での「愛媛甘とろ豚」メニューのご紹介

「愛媛甘とろ豚」の美味しさを存分に味わえる、プロの料理人によるお料理をお楽しみください！

いずれも限定メニューです。お電話で事前にご確認を！ (22.6.11 現在)

【愛媛県内】 飲食店

店名	住所	電話番号	業態	メニュー内容
食楽 おだまき	松山市 三番町	089-931-2257	和食	愛媛甘とろ豚豆乳鍋
かつれつ亭	出合橋店	089-984-0261	和食	～ヒレまたはロース肉の「とんかつ」定食～ ～肩ロース肉の「飛(とん)てき」定食～
	久米窪田店	089-976-1129		
	二番町店	089-941-6318		
	新居浜店	0897-35-0360		
	今治店	0898-33-2780		
大洲店	0893-59-4509			
千年和食 銀次郎	松山市 二番町	089-986-6060	和食	甘とろ豚の炭火焼き ～黒胡椒風味～
カフェ カバレ	松山市 花園町	089-934-6271	フレンチ	ディナーメニューで提供中 ～甘とろ豚のグリル バルサミソース～
遊食 享楽	松山市 一番町	089-933-6966	和食	愛媛甘とろ豚の角煮
焼肉しゃぶしゃぶ 清花園	四国中央市 川之江町	0896-56-0166	焼肉店	愛媛甘とろ豚の焼肉、しゃぶしゃぶ
和風Dining ぞな..0296	松山市 一番町	089-943-0296	和風	甘とろ豚と内子産自家製野菜の陶板焼き
カフェ にこら	松山市 勝山町	089-941-8131	カフェ レストラン	土日限定ランチ ～甘とろ豚とはだか麦のクロケット～ 伊予柑のソースと味噌風味のブラウンソース ビアホール(6/18～9/25) ～追加料金にて甘とろ豚メニューを提供～
パール COVO	松山市 道後町	089-924-8939	イタリアン	ディナーメニュー (メニュー例) ～甘とろ豚もも肉の赤ワイン煮込み～ ～甘とろ豚のロースと春の地野菜の網焼き～
レストラン プラン・ブルー	新居浜市 垣生	0897-45-4501	フレンチ	ディナーメニュー(注:要予約) 甘とろ豚肩肉の煮込みみかん風味と ミートローフ麦みその香り
レストラン北斗 駅前店	松山市 宮田町	089-932-4111	和食	「甘とろ豚丼」 ～豚肉と相性のよい黒酢入り、自家製タレを絡めて～
北斗七星	松山市 東石井	089-956-5677	和食	
ますや旅館/ オーベルジュ	今治市 大西町宮脇	0898-53-2104	フレンチ	ディナーメニュー(えひめの「食」料理コンクール最優秀賞) ～甘とろ豚肩ロースを2種類の調理法で～ ・パート・ブリック包み焼きと自家製ハムのグラチネ ・アーモンドバターの香りと共に麦味噌がほのかに 香るソース「わさび」をアクセントに
酒楽 三美屋	松山市 二番町	089-931-1390	和風	甘とろ豚のピカタ、塩焼きなど

県内のホテルと県外レストランは次のページから！

ホテル

店名	住所	電話番号	業態	メニュー内容
ホテル奥道後	松山市	089-977-1111	ホテル	初夏・夏の創作洋風会席(宿泊プランで提供) ～甘とろ豚の冷しゃぶサラダ仕立て～ 6/1～8/31まで
国際ホテル松山	松山市	089-932-5111	ホテル	～あい彩の膳「媛(ひめ)」～ (えひめの「食」料理コンクール審査員特別賞受賞メニュー)
宝荘ホテル	松山市	089-931-7111	ホテル	「道後蒸し」を使った夕食メニュー
ホテル茶玻璃	松山市	089-945-1321	ホテル	「道後蒸し」を使ったランチ 「道後蒸し」付き宿泊プラン
ホテル椿館	松山市	089-945-1000	ホテル	「道後蒸し」付き宿泊プラン
道後館	松山市	089-941-7777	ホテル	「道後蒸し」を使ったランチ 「道後蒸し」付き宿泊プラン
道後プリンスホテル	松山市	089-947-5111	ホテル	「道後蒸し」付き宿泊プラン
ホテル花ゆづき	松山市	089-943-3333	ホテル	西瀬戸・伊予の美味しいめぐり (えひめの「食」料理コンクール優秀賞受賞メニュー)
ふなや	松山市	089-947-0278	ホテル	～ランチプレート～ 愛媛甘とろ豚のロースト 媛っこ地鶏胸肉のスモークサラダ 白身魚の細切りフライ、美生柑にのせて 真穴産ブラッドオレンジのジュレ など
大和屋本店	松山市	089-935-8880	ホテル	「道後蒸し」を使った昼食コース及び会席料理 + 単品で提供

【県外飲食店】

広島県

店名	住所	電話番号	業態	メニュー内容
リストランテマリオ	広島市中区中島町	082-248-4956	イタリアン	ディナーメニュー 愛媛ブランド豚「愛媛甘とろ豚」のグリル ～ルッコラのソース～

東京都

店名	住所	電話番号	業態	メニュー内容
四季遊膳 えど	東京都港区東新橋	03-5537-2800	和食	愛媛甘とろ豚の角煮

愛媛甘とろ豚を
よろしく!

