



レストランからり

Menu

ランチタイム

AM 11:00 ~ PM15:00

地元の食材と旬にこだわりをもって、素材を引き立てる
調理を提供しております。

心を効かせた『からり流料理』を楽しんでいただければ
幸いと存じます。

内子産もち麦



別名すみれもちとも言われるもち麦は、ダイシモチの一種です。メディアにも取り上げられましたが、何と言っても食物纖維が豊富!白米の20倍以上!含まれています。しかも水溶性食物纖維「 β グルカン」が非常に多く、「腸活」などでもその使用が見られます。「 β グルカン」は粘性が強くゆっくり腸内を移動し、体の内から健康をサポートしてくれる近年注目の食物纖維です!



レストランからりで提供されていますもち麦うどんは、内子町産もち麦を使用し、からり内で製造しています。レストランからりのもち麦うどん（生麺）は、直売所にて販売いたしております。

直売所では、レストランからりのもち麦うどん（生麺）の他にも、もち麦の粒や、もち麦うどんの乾麺も販売いたしております。ぜひ、お買い求めをお待ちしております。



Launch Menu

からりランチ



¥2,450 (税込¥2,695)

- ◆ 前菜 3種
- ◆ スープ 飲み放題
- ◆ サラダ 食べ放題
- ◆ メイン(肉と魚)
- ◆ パン or 白ご飯
- ◆ デザート
- ◆ コーヒー or 紅茶 or
オレンジジュース

※メイン料理は周期的に替わります。

当日の内容はスタッフにお尋ねください。



サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き

定食 (ご飯 or パン)



内子豚 もろみ味噌焼

¥1,600 (税込¥1,760)

レストラン特製のもろみ
味噌ダレを絡めて焼いた
甘辛い一品。



内子豚焼きしゃぶ
¥1,600 (税込¥1,760)



内子豚ハンバーグ
¥1,600 (税込¥1,760)

【選べるソース】 おろしポン酢 or
デミグラスソース or 照り焼きソース



内子豚ハム・ソーセージ
¥1,800 (税込¥1,980)



内子豚生姜焼き
¥1,600 (税込¥1,760)



サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き

定食

(ご飯 or パン)



内子豚上ロースカツ
¥1,800 (税込¥1,980)

【選べるソース】
和風ソース or おろしポン酢 or 味噌だれ



内子豚ロースカツ
¥1,700 (税込¥1,870)

【選べるソース】
和風ソース or おろしポン酢 or 味噌だれ



内子豚ヒレカツ
¥1,750 (税込¥1,925)



海老フライ & 海老カツ
¥1,750 (税込¥1,925)



天婦羅 (盛合せ)
¥1,800 (税込¥1,980)

定食

ご飯大盛 +¥250 (税込¥275)

単品パン +¥300 (税込¥330)

食後ドリンク +¥290~ (税込¥319~)



サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き

定食・洋食



大海老天重
¥1,800 (税込¥1,980)



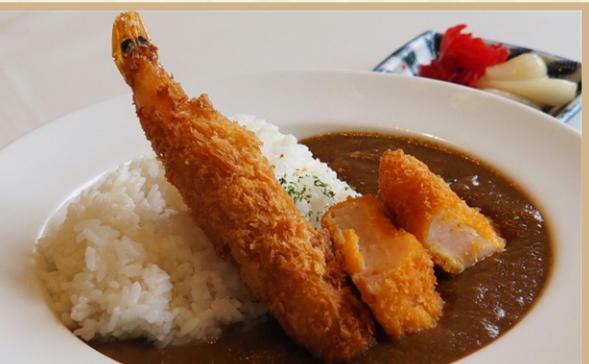
内子豚ロースカツ重
¥1,680 (税込¥1,848)



内子豚豚丼
¥1,500 (税込¥1,650)



内子豚ロースカツカレー
¥1,500 (税込¥1,650)



海老フライ&海老カツカレー
¥1,550 (税込¥1,705)



海老フライのせオムライス
¥1,550 (税込¥1,705)

大盛 +¥250 (税込¥275)

食後ドリンク +¥290~ (税込¥319~)



サラダ・漬物・汁物 食べ放題付き

ピザ・パスタ



内子豚ソーセージ・ポテトピザ
¥1,800 (税込¥1,980)



マルゲリータピザ
¥1,800 (税込¥1,980)



トマトとベーコン(チーズ)
パスタ
¥1,800 (税込¥1,980)



ジェノベーゼ(生ハム)
パスタ
¥1,800 (税込¥1,980)

パスタ大盛 +¥450 (税込¥495)

食後ドリンク +¥290~ (税込¥319~)



キッズプレート

¥900 (税込¥990)

【プレート内容】

パン・サラダ・からあげ・ハンバーグ・
ソーセージ・フライドポテト・デザート(果物)
・オレンジジュース

※キッズプレートは **小学6年生** までのお子様が対象となります。

※キッズプレートにサラダ・漬物・汁物食べ放題は付きません。



サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き

温

温うどん

※おうどんは、ご注文いただいてから湯がきますので、お時間がかかります。

※もち麦うどんの繋ぎに小麦粉を使用しております。



温

海老・野菜天おろし
もち麦うどん

¥1,600 (税込¥1,760)



温

かきあげもち麦うどん

¥1,400 (税込¥1,540)



温

山芋・とろ玉もち麦うどん

¥1,450 (税込¥1,595)



温

内子豚ねぎ塩もち麦うどん

¥1,400 (税込¥1,540)

からり特製 もち麦うどん

愛媛県内子町産のもち麦を使用しております。もちもちの食感をもつもち麦うどんは、からりで人気の商品のひとつです。ダイシモチの一種であるもち麦は、食物繊維が豊富に含まれおり、白米の20倍以上含まれています。

※もち麦うどんの繋ぎに小麦粉を使用しております。

- うどん出汁について -

大豆と椎茸の出汁とかつお節の出汁、両方の旨みを引き出した内子ならではの出汁です。



サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き



冷やうどん

※おうどんは、ご注文いただいてから湯がきますので、お時間がかかります。

※もち麦うどんの繋ぎに小麦粉を使用しております。



冷

海老・野菜天おろし
ぶっかけもち麦うどん
¥1,600 (税込¥1,760)



冷

海老・野菜天おろし
ざるもち麦うどん
¥1,600 (税込¥1,760)



冷

かきあげぶっかけ
もち麦うどん
¥1,400 (税込¥1,540)



冷

かきあげざるもち麦うどん
¥1,400 (税込¥1,540)



冷

山芋・とろ玉ぶっかけ
もち麦うどん
¥1,450 (税込¥1,595)

うどん

大盛 +¥350 (税込¥385)

食後ドリンク +¥290~ (税込¥319~)

デザート

ケーキセットを御注文の場合、下記のドリンクからお選びください。



※イメージ画像です。

チョコレートの
ロールケーキ

ケーキセット ¥950 (税込¥1,045)
単品 ¥700 (税込¥770)



※イメージ画像です。

緑茶のベイクド
チーズケーキ

ケーキセット ¥950 (税込¥1,045)
単品 ¥700 (税込¥770)

内子町内の茶園「武井茶園」産の緑茶パウダー
を使用したベイクドチーズケーキ



※イメージは苺の季節のタルトです。

旬のフルーツタルト

ケーキセット ¥950 (税込¥1,045)
単品 ¥700 (税込¥770)

旬のフルーツをたっぷり使ったタルト
フルーツは季節により異なります。

ケーキセットのお飲み物は
こちらからお選びください。

coffee コーヒー
ホット or アイス

tea 紅茶
ホット or アイス
(ストレート・ミルク・レモン)

coffee カフェオレ
ホット or アイス

カフェ & ジュース

食後にぜひどうぞ！

Coffee

- ・オリジナルブレンドコーヒー
- ・オリジナルアイスコーヒー
- ・カフェオーレ
- ・アイスカフェオーレ

単品

各￥480 (税込￥528)

食後

各￥290 (税込￥319)

Tea

- | | |
|---------|------------|
| ・ホットティー | ・アイスティー |
| ・ミルクティー | ・アイスミルクティー |
| ・レモンティー | ・アイスレモンティー |



Seasonal Juice

- ・旬のジュース

単品 ￥500 (税込￥550)

食後 ￥380 (税込￥418)



Juice

- ・じゃばらサイダー

￥330 (税込￥363)

内子産「じゃばら」の果汁を使用した道の駅サイダー。内子産じゃばらは、減農薬・減化学肥料で食の安心・安全を目指し、農家他の方々の日々の努力のもと栽培されています。じゃばらに含まれるフラボノイド成分ナリルチンは、花粉症の改善に効果が期待されている成分です。

- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ
- ・ウーロン茶

￥400 (税込￥440)

￥400 (税込￥440)

￥400 (税込￥440)

￥400 (税込￥440)