



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、何と言っても食物繊維が豊富!白米の20倍以上!含まれています。しかも水溶性食物繊維「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繊維です!



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)



人気 NO.1

内子豚 もろみ味噌焼

¥1,700 (税込¥1,870)

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 ¥1,700 (税込¥1,870)



内子豚ハンバーグ ¥1,700 (税込¥1,870)

【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 ¥1,850 (税込¥2,035)



内子豚生姜焼き ¥1,700 (税込¥1,870)



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
¥1,900 (税込¥2,090)

【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
¥1,750 (税込¥1,925)

【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
¥1,800 (税込¥1,980)



海老フライ & 海老カツ
¥1,800 (税込¥1,980)



天婦羅 (盛合せ)
¥1,900 (税込¥2,090)

定食

ご飯大盛 + ¥250 (税込¥275)

単品パン + ¥300 (税込¥330)

食後ドリンク + ¥350~ (税込¥385~)



サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き

定食・洋食



大海老天重
¥1,900 (税込¥2,090)



内子豚ロースカツ重
¥1,800 (税込¥1,980)



内子豚豚丼
¥1,600 (税込¥1,760)



内子豚ロースカツカレー
¥1,600 (税込¥1,760)



海老フライ&海老カツカレー
¥1,600 (税込¥1,760)



海老フライのせオムライス
¥1,600 (税込¥1,760)

大盛 +¥250 (税込¥275)

食後ドリンク +¥350~ (税込¥385~)



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 +¥350~ (税込¥385~)



キッズプレート



¥900 (税込¥990)

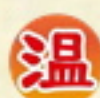
【プレート内容】

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 までのお子様を対象となります。
※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。



海老・野菜天おろし
もち麦うどん

¥1,750 (税込¥1,925)



かきあげもち麦うどん

¥1,500 (税込¥1,650)



山芋・とろ玉もち麦うどん

¥1,550 (税込¥1,705)



内子豚ねぎ塩もち麦うどん

¥1,500 (税込¥1,650)

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

※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。



海老・野菜天おろし
ぶっかけもち麦うどん
¥1,700 (税込¥1,870)



海老・野菜天おろし
ざるもち麦うどん
¥1,750 (税込¥1,925)



かきあげぶっかけ
もち麦うどん
¥1,500 (税込¥1,650)



かきあげざるもち麦うどん
¥1,500 (税込¥1,650)



山芋・とろ玉ぶっかけ
もち麦うどん
¥1,550 (税込¥1,705)

うどん

大盛 +¥350 (税込¥385)

食後ドリンク +¥350~ (税込¥385~)

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。

クリームチーズとカスタードの
白いロールケーキ

ケーキセット ¥1,000 (税込¥1,100)

単品 ¥700 (税込¥770)



※イメージ画像です。

緑茶のバイクド
チーズケーキ

ケーキセット ¥1,000 (税込¥1,100)

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
を使用したバ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 ¥1,000 (税込¥1,100)

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。

☕ コーヒー
ホット or アイス

☕ 紅茶
ホット or アイス
(ストレート・ミルク・レモン)

☕ 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¥350 (税込¥385)

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)

季節によってご用意が出来ない場合がございます。

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 ¥400 (税込¥440)
- ・ジンジャーエール ¥400 (税込¥440)
- ・コーラ ¥400 (税込¥440)
- ・ウーロン茶 ¥400 (税込¥440)



アルコール



【地ビール】

・ウチコザビール

UCHIKO THE BEER

330ml ¥819 (税込¥900)

【生ビール】

・マルエフ

¥530 (税込¥583)

【瓶ビール】

・アサヒスーパードライ

中瓶 ¥650 (税込¥715)

【日本酒】

・熱燗

2合 ¥600 (税込¥660)

・冷酒純米吟醸

300ml ¥800 (税込¥880)

・吹毛剣

720ml ¥5,000 (税込¥5,500)

【内子夢ワイン】

赤・白・ロゼワイン

・ハーフボトル

¥1,600 (税込¥1,760)

・フルボトル

¥2,700 (税込¥2,970)

【グラスワイン】

・Sサイズ

赤・白各 ¥450 (税込¥495)

・Lサイズ

赤・白各 ¥600 (税込¥660)

【ノンアルコール】

・アサヒドライゼロ

¥350 (税込¥385)

お客様へ
お願い

※20歳以上の年齢がお客様・運転されるお客様へのお酒の提供はお断りさせて頂きます。飲まれる場合には、タクシーや代行をお呼びします。