

香川県 香川県の魅力を伝える 香川の美味しい 食べ物を 소개합니다!

香川県おすめレストラン さぬきダイニング

가가와 현산품 레스토랑
SANUKI DINING
 Guide MAP



가가와 현산품 레스토랑
SANUKI DINING
 さぬきダイニング

"사누키 다이닝"이란 가가와현이 공식적으로 인정하고 있는 가가와현산 특산품을 맛볼 수 있는 레스토랑입니다. 가가와현의 옛 지명인 '사누키'가 붙은 이 레스토랑에서는 현 내의 농가나 어장에서 들어오는 생산자의 정성이 담긴 식재료를 사용해 다양한 요리를 제공하고 있습니다. 사누키 다이닝에서 맛있는 여행의 추억을 만들어 보는 것은 어떨까요?

가가와현의 기후와 풍토에서 재배된 맛있는 식재료.

가가와현에서는 일 년 내내 온난한 세토우치식 기후가 유지되고 있어, 일본에서 처음으로 재배에 성공한 올리브나 새끼 방어 등의 해산물, 명물 사누키 우동 등 온화한 기후와 풍토에서 재배된 훌륭한 특산품들이 많습니다.

각 점포에 대한 자세한 정보는 여기로!

사누키의 풍토가 만들어낸 지방 전통주

가가와현은 아산 산맥을 수원지로 하는 깨끗한 북류수가 흐르며, 숲 빛기에 적절한 양질의 쌀이 만들어지는 등 지방 전통주 제조에 필요한 조건이 갖춰져 있습니다.

다채로운 종류의 와인 및 리큐어

포도로 만든 사누키 와인과 일본주를 베이스로 한 딸기 리큐어도 인기입니다.

올리브 소고기

올리브 유에부터 (가가와현산 돼지고기), 올리브 돼지고기

감칠맛과 단맛이 일품 올리브 축산물

가가와현에서만 가능한 사료와 사육 방법으로 정성스럽게 키운 맛있는 고기입니다.

올리브 새끼 방어

사누키 연어

올리브 축산물 해산물

가가와현에서는 어업이 활발. 세토 내해에서 잡 것은 싱싱한 생선을 맛볼 수 있습니다.

딸기 (사누키해미)

포도 (사인머스켓)

복숭아

배 (고소이)

신선하고 맛있는 과일과 채소

신선하며 맛있고 건강에도 좋은 가가와의 농산물. 알조 시간이 길고, 1년 내내 기후가 온난한 가가와현에서 풍부한 햇빛을 받고 자란 채소와 과일. 천혜의 풍토에서 하나하나 정성껏 재배되고 있습니다.

키위 (사누키골드)

비파 열매 (풍종 '나쓰타유리')

온주 밀감 (가가와 오히라에니와세)

세계가 인정하고 품질 올리브오일

한 알 한 알 손으로 직접 수확하여, 곧바로 채유하는 가가와현의 올리브오일은 세계의 유명 품질평에서도 품질이 뛰어나다는 평가를 받고 있습니다.

香川県おすめレストラン さぬきダイニング

SANUKI DINING
 제철 식재료를 사용한 맛있는 요리를 맛볼 수 있는 곳.

①가자야마치 양식 술집 AGORA

가가와현산 채소를 아낌없이 사용한 비스트로 요리와 일품인 와인 가게

②지역 구분 A 다카마쓰시 B 현 중서부 C 도(섬)서부

③요리 카테고리 일식 양식 중식

④오시는 길 상세안내 QR 코드

⑤휴연, 금연, Wi-Fi 제공 유무

휴연 가능·분연(휴연 장소와 금연 장소의 분리) / 휴연 불가 / Wi-Fi Free Wi-Fi 있음 / Wi-Fi 없음

①ALICE IN TAKAMATSU by QUEEN ALICE

지상 30층, 층문 가득히 즐길 수 있는 세토의 절경. 가가와현산 식재료를 사용한 지중해 연안의 프랑스 향토 요리. 낮에는 눈 아래 펼쳐진 광활한 세토 내해와 우아한 다토비(세토 내해의 수많은 섬이 지어내는 경관), 밤에는 다카마쓰 시가지의 야경을 감상하면서 가가와현산 식재료를 사용한 일품 프렌치요리를 맛볼 수 있다.

②JR 호텔 클레멘트 다카마쓰 중국요리 도쿄

가가와현산의 제철 식재료를 깊이 있는 맛으로.

'JR 호텔 클레멘트 다카마쓰' 안에 있는 중국요리 레스토랑. 사계절의 미각과 이 지역의 식재료를 만든 다채로운 유명 요리와 중국요리의 전통적인 맛을 즐길 수 있다.

② JR 호텔 클레멘트 다카마쓰 일본 요리 세트

사계절의 미각을 마음껏 맛볼 수 있는 일본 요리

'JR 호텔 클레멘트 다카마쓰' 안에 있는 일본 요리점. 식재료 본연의 맛을 충분히 끌어내고 플레이팅 등 세세한 부분까지 신경 쓴 일품 요리.

④ 호텔 팔 거든 레스토랑 세토노하나

폭포수가 흐르는 일본 정원을 감상하면서 사계절마다 변화하는 가가와현산의 식재료를 일식과 양식으로 즐길 수 있다.

일식과 양식, 양쪽 공간을 겸비한 호텔 레스토랑. 신선도와 품질에 신경 쓴 가가와현산 식재료를 사용하여 본토록 합리적인 가격에 맛있는 요리를 제공한다.

③ JR 호텔 클레멘트 다카마쓰 중국요리 도쿄

가가와현산의 제철 식재료를 깊이 있는 맛으로.

'JR 호텔 클레멘트 다카마쓰' 안에 있는 중국요리 레스토랑. 사계절의 미각과 이 지역의 식재료를 만든 다채로운 유명 요리와 중국요리의 전통적인 맛을 즐길 수 있다.

④ 호텔 팔 거든 레스토랑 세토노하나

폭포수가 흐르는 일본 정원을 감상하면서 사계절마다 변화하는 가가와현산의 식재료를 일식과 양식으로 즐길 수 있다.

일식과 양식, 양쪽 공간을 겸비한 호텔 레스토랑. 신선도와 품질에 신경 쓴 가가와현산 식재료를 사용하여 본토록 합리적인 가격에 맛있는 요리를 제공한다.

⑥ 레스토랑 가쇼

세토우치의 산과 바다, 마을의 천혜의 산물을 최대한으로 표현한 프랑스 요리

1952년에 개점한 유서 깊은 프렌치 레스토랑. 고전적인 프렌치 전통 기술과 새로운 발상으로 가가와현산 식재료의 새로운 매력을 끌어내는 메뉴가 총집합되어 있다.

⑥다카마쓰 국제 호텔 그릴 야시마

일식과 양식 전수 요리사가 심혈을 기울여 만든 사누키의 맛. 다카마쓰 고쿠사이 호텔의 메인 다이닝. 전통 기술로 만들어낸 프랑스 요리와 깊은 맛이 잘 어우러진 일본 요리. 세프가 직접 고른 제철 가가와현산 식재료를 테마로 한 일품요리를 즐길 수 있다.

⑥다카마쓰 국제 호텔 그릴 야시마

일식과 양식 전수 요리사가 심혈을 기울여 만든 사누키의 맛. 다카마쓰 고쿠사이 호텔의 메인 다이닝. 전통 기술로 만들어낸 프랑스 요리와 깊은 맛이 잘 어우러진 일본 요리. 세프가 직접 고른 제철 가가와현산 식재료를 테마로 한 일품요리를 즐길 수 있다.

⑦ 중국요리 패킨 본관

가가와현산 식재료를 활용하여 '의식동원'을 콘셉트로 한 중국요리의 새로운 매력을 창조.

세프가 직접 고른 제철 가가와현산 식재료를 사용. 전통 기법과 유연한 아이디어가 잘 혼합된 주목같은 메뉴를 제공한다.

⑧리카 호텔 제스트 다카마쓰 중국요리 도쿄엔

신선한 가가와현산 식재료를 맛볼 수 있는 섬세한 양념. 손님에 대한 배려가 담긴 중국요리.

육류는 물론이고, 해산물이나 채소 등 한치의 제철 식재료를 적극적으로 도입하여 만드는 '세토우치 차니즈'. '리카호텔제스트 다카마쓰' 직영의 중국요리점.

⑧리카 호텔 제스트 다카마쓰 RIHGA Dinning and Bar 지코

고급스러운 공간에서 사누키의 별미를 맛보고 비교. 프랑스 요리×일본 요리

제철 가가와현산 식재료를 아낌없이 사용한 부드러운 맛의 프렌치와 섬세한 일본 요리를 만끽할 수 있습니다.

⑧그릴&와인 리갈로

엄선된 사누키의 식재료를 맛볼 수 있는 절판구이 캐주얼 다이닝.

엄선된 고기와 해산물, 채소 등의 가가와현산 식재료를 사용한 구운 요리 외에도 재료 본연의 맛을 끌어낸 지중해 요리, 타파스 요리를 맛볼 수 있다.

https://www.kensanpin.org/umaimon/global/kr/

발행일 / 2019년 3월
 발행처 / 가가와현 교류추진부 현산품진흥과
 〒760-8570 가가와현 다카마쓰시 반초 4-1-10
 ※본 리플렛에서 소개하는 메뉴는, 계절 혹은 품종 등의 차이로 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.

