Press Release

LAVAROCK
DINING & BAR

2026 年 10 月 19 日

【LAVAROCK 神谷町】

香川県善通寺市のおいしさを楽しむ「善通寺フェア」を 11 月 2 日（月）より開催

～特産「讃岐もち麦ダイシモチ」を使った多彩なメニューが週替わりで登場～

森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社（本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）が展開する、溶岩石でジューシーに焼き上げる本格グリル料理レストラン「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」では、2026 年 11 月 2 日（月）～12 月 4 日（金）、香川県善通寺市の特産品「讃岐もち麦ダイシモチ」をはじめとする香川県産食材を使用した期間限定ランチメニューを販売いたします。

左手前 OHENROCK BURGER、右手前 ビビンパ、左中 ライスバーガー、右中 タコライス、後方 ダイシモチうどんのアジアンテイスト

この度、「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」では、神谷町「東京ワールドゲート」を拠点に日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「CoCo JAPAN」プロジェクトと連携し、香川県善通寺市の食の魅力を楽しむ「善通寺フェア」を開催します。本フェアは、香川大学、芝浦工業大学、津田塾大学、東京農業大学の学生が参加した「食を通じた地域共創プロジェクト」から生まれたもの。善通寺市特産の「讃岐もち麦ダイシモチ」をはじめとする香川県産食材を使い、バーガーやタコライス、ビビンパなど、趣向を変えたメニューを週替わりでご用意します。

善通寺市を訪れ、地域の食や文化、生産者の想いに触れた学生たちのアイデアを、LAVAROCK のシェフが料理に仕立て、善通寺市の食材の魅力をさまざまなスタイルでお届けします。

第 1 弾には、学生のアイデアから生まれた「OHENROCK BURGER」が登場。その後も「タコライス」「ビビンパ」「ライスバーガー」と、ダイシモチの食感や味わいを生かしたメニューを週替わりで展開します。最終週には、石丸製麺株式会社の「讃岐もち麦うどん」を使ったコラボレーションメニューをご用意します。

善通寺市の食材との新しい出会いを、LAVAROCK ならではの一皿でお楽しみください。

ワークショップの様子

学生が考案したメニューをシェフが試作し、学生が試食するワークショップの様子、ダイシモチ入りのライスバンズやパティ

【善通寺フェア メニュー概要】

販売期間：2026 年 11 月 2 日（月）～12 月 4 日（金）ランチタイム限定、各日 20 食限定、各メニュー1,800 円

11 月 2 日（月）～11 月 6 日（金）OHENROCK BURGER

善通寺市内にある四国八十八ヶ所霊場の 5 つの札所になぞらえ、それぞれにちなんだ食材を取り入れたバーガー。
讃岐コーチンのミンチに「讃岐もち麦ダイシモチ」を合わせた特製パティを中心に、キュウリや人参、レタスなどを重ね、ビワの葉茶やダイシモチもろみなど、善通寺にゆかりのある素材を随所に取り入れました。

11 月 9 日（月）～11 月 13 日（金）善通寺ダイシモチと猪肉のタコライス

ライスに「讃岐もち麦ダイシモチ」を合わせ、旨みのある猪肉のミンチ、レタス、トマトを彩りよく盛り付けたタコライス。
スパイスを効かせた猪肉と野菜を混ぜ合わせながら、ダイシモチならではのプチプチとした食感を楽しめます。

11 月 16 日（月）～11 月 20 日（金）善通寺ダイシモチのビビンパ

ライスに「讃岐もち麦ダイシモチ」を合わせ、アスパラ、オクラ、人参、大根、ほうれん草などの野菜を盛り合わせたビビンパ。
彩り豊かな野菜を混ぜ合わせながら、それぞれの味わいと食感の重なりを楽しめる一品です。

11 月 24 日（火）～11 月 27 日（金）善通寺ダイシモチのライスバーガー

「讃岐もち麦ダイシモチ」とライスを合わせて香ばしく焼き上げた特製ライスパティに、オリーブ牛もも肉やアスパラ、オクラ、キュウリなどの野菜を組み合わせました。具材を自由に合わせたり、ライスバンズで挟んだりと、自分好みのスタイルで楽しめる一品です。

11 月 30 日（月）～12 月 4 日（金）
ダイシモチうどんのアジアンテイスト・レモングラス香るオリーブ牛グリル

善通寺市産の「讃岐もち麦ダイシモチ」を扱う、香川県高松市の石丸製麺株式会社とのコラボレーションメニュー。
「讃岐もち麦うどん」にオリーブ牛もも肉を合わせ、レモングラスを効かせたアジアンテイストに仕上げました。もち麦を使ったうどんの食感と、オリーブ牛の旨みに爽やかな香りを重ねた一皿です。

※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

◆「食を通じた地域共創プロジェクト」について

香川県善通寺市と、香川大学、芝浦工業大学、津田塾大学、東京農業大学の学生、森トラストグループなどが連携し、善通寺市の特産品「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点に、地域の魅力を「食」の視点から発信する取り組み。
2026 年 7 月～8 月には学生約 20 名と LAVAROCK 神谷町のシェフが善通寺市を訪れ、生産者との交流やフィールドワーク、メニューアイデアの検討などを実施しました。今回の「善通寺フェア」では、そこで生まれたアイデアをもとに開発したメニューを提供します。

◆善通寺市について

香川県の北西部に位置する善通寺市は、弘法大師空海の御誕生地として知られ、豊かな自然と歴史が息づくまちです。近年は、豊かな土壌で育まれ、健康志向の高まりの中でも注目を集める次世代の特産品「讃岐もち麦ダイシモチ」など、多彩な地域資源を活かし、都市圏の学生や生活者との「共感」を起点とした関係人口の創出など、地域と外部をつなぐ新たな価値創造や持続的なまちづくりを積極的に推進しています。
ホームページ：https://www.city.zentsuji.kagawa.jp/

◆「CoCo JAPAN」とは

日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「CoCo JAPAN」プロジェクトは、日本各地の優れた逸品を発掘し、国内外へと羽ばたくサポートを行う事業として、森トラスト株式会社により 2022 年 7 月に始動しました。都心でのプロモーション機会の提供、森トラストグループのオフィスやホテル施設を利用したイベントの実施、商談会などの販路拡大や成長支援を通じて、日本全国の「隠れた逸品」を発信していきます。
ホームページ：https://www.cocojapan.jp/

■Dining & Bar LAVAROCK 神谷町

所在地：東京都港区虎ノ門 5-13-1 虎ノ門 40MT ビル 1 階
電話番号：03-6452-9640
営業時間：11:30～14:30（LO 14:00）　17:00～22:00　（LO 21:00）
定休日：土日祝日
席数：168 席（ダイニング 76 席、シェフズテーブル 12 席、
　　バーエリア 58 席、個室 1 室 22 席）
オンライン予約：https://res-reserve.com/ja/restaurants/lavarock-k
WEB サイト：https://www.mt-restaurant.com/lavarock-k/
Instagram：https://www.instagram.com/lavarock.kamiyacho/

◆ LAVAROCK とは

店名の由来である溶岩石（LAVAROCK）の遠赤外線効果により、素材のうまみを最大限に引き出しながら焼き上げる、ジューシーで香り豊かなグリル料理をシグニチャーメニューとするレストランです。居心地の良い佇まいをコンセプトとした空間で、都会的なダイニング体験をお楽しみいただけます。

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】
森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社　マーケティング部 マーケティング・広報担当：神事（じんじ）
TEL：03-6409-2805 / E-mail：pr@mt-restaurant.com