

宴 明神丸のおきやく



明神丸 本店

旬の味覚を味わう、こだわり素材の土佐料理

旬の漁師のおきやくコース

飲み放題は別途
お選び下さい

税込 3,700円

お料理 9品



- ◆ 鰹ハラスと焼き茄子の煮浸し
- ◆ 削りたてチーズと鰹生節のサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき(揚げ野菜と高知柑橘 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 乗豚とのきのこのふわとろ出汁玉子汁
- ◆ 鰹と金時芋のカレーコロッケ・高知豆あじのスパイス唐揚げ
- ◆ びんちょうハランボのたたき握り 1貫
- ◆ 塩たたき握り 1貫
- ◆ 芋けんぴのミルクアイス

季節の味覚とたたきを存分堪能できる!

おきやく堪能コース

飲み放題は別途
お選び下さい

税込 4,200円

お料理 10品



- ◆ 三陸の焼き海苔と鰹の漬け巻き・高知産チャンバラ貝のうま煮
- ◆ 削りたてチーズと鰹生節のサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき(揚げ野菜と高知柑橘 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 厳選赤身のミズジ鉄板ステーキ
- ◆ 鰹と金時芋のカレーコロッケ・高知豆あじのスパイス唐揚げ
- ◆ 鰹ハラスと焼き茄子の煮浸し
- ◆ 極薄鰹削りと塩鰹茶漬け
- ◆ 芋けんぴのミルクアイス

土佐の旬の味覚満載で贅沢なひととき

おきやく贅沢コース

飲み放題は別途
お選び下さい

税込 5,200円



お料理 10品

- ◆ 三陸の焼き海苔と鰹の漬け巻き・まぐろのたたき握り(おろしポン酢)
- ◆ 高知産チャンバラ貝うま煮
- ◆ 削りたてチーズと鰹生節のサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき(揚げ野菜と高知柑橘 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 土佐和牛赤身肉の鉄板ステーキ
- ◆ 鰹と金時芋のカレーコロッケ・高知豆あじのスパイス唐揚げ
- ◆ 鰹ハラスと焼き茄子の煮浸し
- ◆ 松茸と鰹の釜炊きご飯
- ◆ 芋けんぴのミルクアイス



飲み放題メニュー



2時間飲み放題
プラス1,800円



3時間飲み放題
プラス2,500円



下戸の方
アルコール飲み放題と
下戸の混合可能です。
プラス800円