

# 明神丸

鮓



# 鰐一本釣り漁船 佐賀明神丸

高知県南西部に位置する黒潮町・土佐佐賀漁港。

この港は古くから鰐漁で知られ、一本の竿と自分の腕だけで一匹ずつ鰐を釣る土佐の一本釣りという漁法が今も続けられています。

明神丸とはその漁法で日本一にもなった鰐の漁獲高を誇る私たちの船の名前です。

本物の一一本釣り漁師たちが釣り上げた新鮮な鰐と、漁師だからこそ知っているもっととも旨い鰐の喰らい方。

明神丸の鰐や料理が旨いのは、そこに本物の漁師たちの歴史があるからです。



photo : kazuki majima



簞燒

# 簞燒き鰹たたき

簞は火力が非常に強く、燃焼温度は約千度まで達するため瞬時に鰹の表面をムラなく焼き上げ、簞の煙や香りはより一層風味を引き立てます。明神丸の簞焼き塩たたきは、すべて注文後に簞で焼き始める「焼き切り」にこだわっています。



## タレたたき

特製ポン酢タレ

12切	6切	1,280円 (1,408円税込)
9切	9切	1,680円 (1,848円税込)
大葉やニンニク、苔荷などお好みの 薬味といっしょにお召し上がりください		1,980円 (2,178円税込)

焼きたてのたたきに明神丸特製の  
ポン酢タレをかけました

大葉やニンニク、苔荷などお好みの  
薬味といっしょにお召し上がりください

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市  
ご飯

〆しめ

甘味

## 塩たたき

黒潮町産天日塩使用

6切	1,280円 (1,408円税込)
9切	1,680円 (1,848円税込)
12切	1,980円 (2,178円税込)

焼きたてのたたきに明神丸特製の  
ポン酢タレをかけました

大葉やニンニク、苔荷などお好みの  
薬味といっしょにお召し上がりください

1,280円 (1,408円税込)
1,680円 (1,848円税込)
1,980円 (2,178円税込)

※たたきは注文後に焼きはじめる為、少々お時間をいただくことがあります。

※当店でご提供する鰹たたきは一本釣り鰹漁船明神丸が釣った鰹以外の鰹も使用しております。

鰯たたき・タレたたきの両方が味わえるセット

(これやきとは高知の幡多弁で、「これだ！」とか「これです」という意味)

天日塩でいただく元祖塩たたきと

シンプルにポン酢タレのたたき両方を存分に味わっていただけるセットです。

# これやきーセット



12切—2名様位で 塩たたき 6切・タレたたき 6切 1,980円 (2,178円税込)	12切—4名様位で 塩たたき 12切・タレたたき 12切 2,780円 (3,058円税込)
---	---



# 鰯三昧セット

塩たたき・タレたたき・鰯刺身が味わえる

かつおざんまい

明神丸の看板メニューである焼きたてを  
シンプルに天日塩で食べる塩たたきと  
特製のポン酢タレをかけて食べるタレたたき  
そして全国の市場より直送にて仕入れた  
新鮮な鰯の刺身が味わえるセットです。  
※鰯の刺身はしけや不漁、市場が休みなどの理由により  
ご提供できない場合がございます。

刺身は皮付き・皮なしをお選びください

12切—2名様位で  
塩たたき 4切・タレたたき 4切・鰯刺身 4切

18切—3名様位で  
2,980円  
(2,178円税込)

24切—4名様位で  
塩たたき 8切・タレたたき 8切・鰯刺身 8切  
3,960円  
(4,356円税込)

24切—4名様位で  
塩たたき 8切・タレたたき 8切・鰯刺身 8切  
3,960円  
(4,356円税込)

※たたきは注文後に焼きはじめる為、少々お時間をいただくことがあります。

※当店でご提供する鰯たたきは一本釣り鰯漁船明神丸が釣った鰯以外の鰯も使用しております。

※たたきは注文後に焼きはじめる為、少々お時間をいただくことがあります。

※当店でご提供する鰯たたきは一本釣り鰯漁船明神丸が釣った鰯以外の鰯も使用しております。



ハウス促成栽培、雨よけ・露地栽培で年間を通して生産し、全国一の米茄子出荷量を誇る高知。普通の茄子と比べても大きくずっしり重みがあり、煮ても焼いても崩れにくいしっかりとした歯応え、食べ応えがあります。



蒸で焼いた米茄子をシンプルにポン酢タレでいただきます。

### 米茄子の 藁焼きたたき

880円  
(968円税込)

高知県は茄子の生産量日本一!



少し長めの飼育期間と、ほぼ自然に近い環境での放し飼いで脂肪が少なく弾力のある肉質が特徴です。嗜めば嗜むほど旨みが溢れるやみつきになる味わいです。

### 高知の地鶏 み 土佐ジローの ねぎまみれ

980円  
(1,078円税込)

地鶏土佐ジローを炒めてネギをどさっとかけました



嗜めば嗜むほど旨みが溢れる



お好みでにんにく、塩わさびを添えてお召し上がりください。

### み 国産牛 サーイロインの鉄板焼

1,980円  
(2,178円税込)

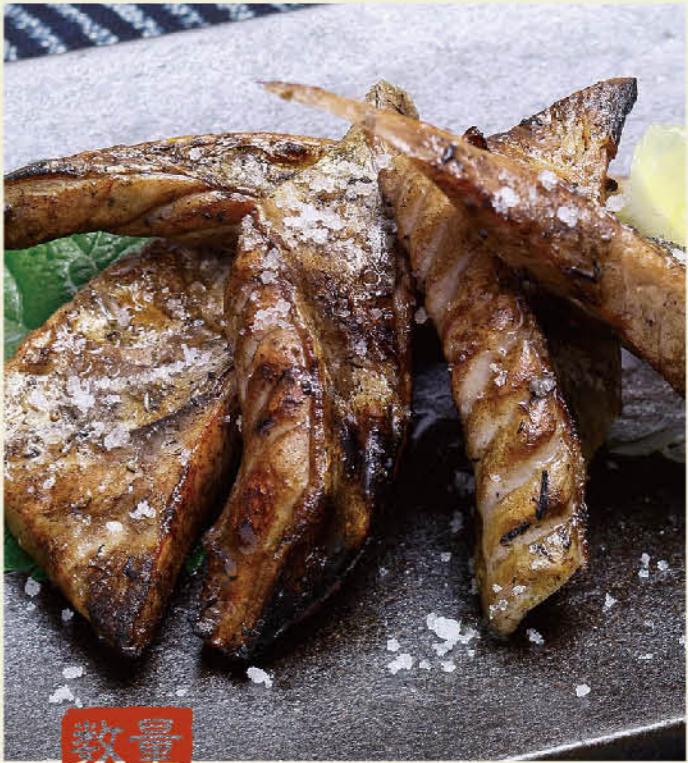
あっさりとした美味しさ!



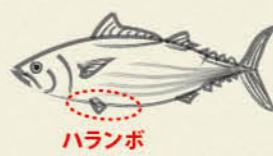
塩わさび

チーズ

たれ



数量  
定



680円  
(748円税込)

### 鰯ハランボの 藁焼き

鰯の腹の脂がのった鰯のトロの部位

1匹の鰯から少量しかとれない

貴重な逸品。これぞ珍味!

# 焼物

厳選素材

明神丸特製

# つまみ



高知のおつまみ！

高知の常識ちくわの中にきゅうりが！  
七味入りマヨでどうぞ

## み ちくわやう

480円  
(5228円税込)



## み じやこ天

480円  
(5228円税込)

お酒のお供に！

魚のすり身を  
美味しく揚げました

## み ニラユッケ

480円  
(5228円税込)



シヤキシヤキのニラを使用したユッケ  
反則的な美味しさでお酒がすすみます

## み めかぶ

480円  
(5228円税込)



海の野菜と言われ豊富なミネラルと  
栄養分を含むしかも低カロリー

# サラダ

## み 鰹生節と土佐の フルーツトマトの シーザーサラダ

840円  
(924円税込)



## み 鰹のなめろうと クリームチーズ

780円  
(858円税込)

鰹を叩いたなめろうと  
チーズの相性が抜群です。

## み 生節たっぷり 土佐の大根サラダ

680円  
(748円税込)

鰹生節と青さのりの香りが◎！

出来立てが一番美味しいんです！

## み 出来立て 和風ボテサラ

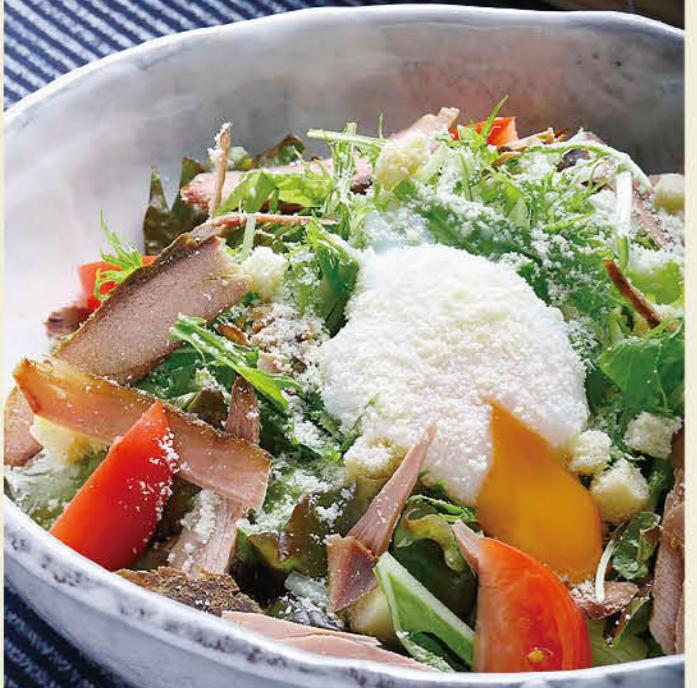
480円  
(5228円税込)

ご注文後に調理する生節の風味が  
美味しいボテサラです。



丘吉十

高知県土佐市宇佐町 浜吉ヤさん  
土佐市宇佐町にある浜吉ヤは創業明治初期、  
現在六代目になる山中昭典さんが代表を勤めています。創業当初から養われて来た本場の  
鰹節は美味しさも格別です。



しつとり柔らかい旨味が凝縮した鰹生節と土佐の  
フルーツトマトが新鮮な野菜とよく合います。

## み 鰹生節と土佐の フルーツトマトの シーザーサラダ

840円  
(924円税込)



## み 土佐の フルーツトマト

580円  
(638円税込)

かじっただけで違いがわかる！  
甘みの凝縮した傑作トマトです

甘い！まさにフルーツのようなトマト！



高知県日高村 川瀬さん

日高村、川瀬農園のフルーツトマト  
の糖度は通常のトマトの2倍以上。  
水分をぎりぎりまで控えて作られたトマトは小玉ながら味の濃い美味しいトマトに実ります。

高知県仁淀川町 西森さん

標高830mにある西森さんのトマト園。夏は南国の強い太陽を浴び、  
夜は気温がグッと下がり、夏と夜の温度差が15度もあるため甘みが強く酸味のあるトマトができます。

※収穫時期により生産者は変更いたします。

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市

〆め

甘味

土佐  
食材

# 揚物

見た目からは想像できない美味しさ！

## み うつぼの唐揚げ

1,280円  
(1,408円税込)



見た目はちょっとそこわいけど食べるといちやくちゃ美味しい！うつぼも高知の特産。コラーゲンもたっぷり含んでいて美肌効果にも効果あり！？

## み 鯨の竜田揚げ

780円  
(858円税込)



昔懐かしいあの味！

鯨料理の代表格といえば竜田揚げ。

食べごたえのある肉とサクサク衣がたまらない一品。

## み 青さのりの天ぷら

680円  
(748円税込)



香り豊かな青さのりを天ぷらにしました。

年により四万十川産の青さのりは不作な場合がありますので当店では国産の青さのりを使用いたします。

香り豊かな青さのりを天ぷらにしました。

年の青さのりを天ぷらにします。



見た目はちょっとそこわいけど食べるといちやくちゃ美味しい！うつぼも高知の特産。コラーゲンもたっぷり含んでいて美肌効果にも効果あり！？

## み 四万十鶏の唐揚げ

さくさくジューシー

自家製醤油ダレ

3個 780円

(858円税込)

高知銘柄鶏、四十鶏を  
甘辛の自家製醤油ダレに  
漬け込んだ  
昔懐かしい味わいの  
唐揚げです。

1個 追加

260円  
(286円税込)



## み スパイシー ポテト

580円  
(638円税込)

旨辛  
スパイス  
鰹節、山椒、胡椒がきいた  
スパイシーなポテトはお酒に◎

とまらない美味しさ！

## み 鰯と海老の春巻き

パリッと香ばしい

1本 580円  
(638円税込)



外はパリパリ、中はふんわり鰯ベースに  
海老のぶりぶり食感がアクセント

# あたかい一品



## み 山芋鐵板焼き

すりおろした山芋を  
焼きたての鉄板焼で！  
(748円税込)



## み あさりの酒蒸し

780円  
(858円税込)

あさりの塩味と旨味がたっぷり  
お酒の肴に最適！  
旨味がたっぷりのあさりを  
熱々の内にどうぞ



## み コラーゲンたっぷり とろける豚角煮

1,980円  
(1,078円税込)

熱々のふわとろ食感



濃厚な土佐ジローの自然卵

## み 土佐ジローの出汁巻き卵

880円(968円税込)

黒潮町鰐川 みながわ農場 金子さん  
土佐ジローは自然に近い状態で飼育しているので、卵も自然に有精卵として産んでおり、昔からある「地鶏の卵」本来の味になっています。

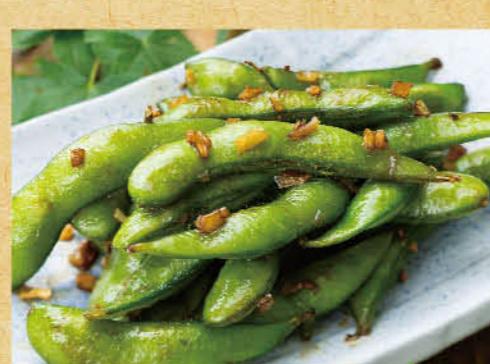
四万十市名鹿 いちえん農場 一圓さん  
「餌を与えること」「卵をもらうこと」以外はほぼ自然のままです。  
本当の放し飼いの為、ストレスフリー飼育を実現しています。

※卵の出荷量により生産者は変更いたします。



## み しらすのカリチーズ焼き

しらすとチーズをカリカリに焼いたおつまみ  
580円(638円税込)



## み 枝豆のにんにくバター醤油炒め

やみつきになる美味しさ！  
580円(638円税込)

## み しらすの鉄板玉子ステーキ

ふわっふわな釜出し  
しらすを熱々な鉄板の上で  
焼き上げる卵焼き！

680円(748円税込)



鰯たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市  
ご飯

〆しめ

甘味

鰯たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市  
ご飯

〆め

甘味



**土佐の名物  
土佐巻き**

鰯と大葉とにんにくを巻いた土佐の郷土料理。

1本(10貫) 1,260円(1,386円税込)  
ハーフ(5貫) 680円(748円税込)



口の中に旨みがひろがる

**土佐和牛の炙り握り**

土佐和牛の三角バラを使用  
きめ細やかな肉質と脂の濃厚な甘みが特徴。

1貫 340円(374円税込)



**明神丸の寿司**

黒潮町産天日塩使用

5貫 880円  
(968円税込)

塩たたきは寿司にしても美味しいんです！

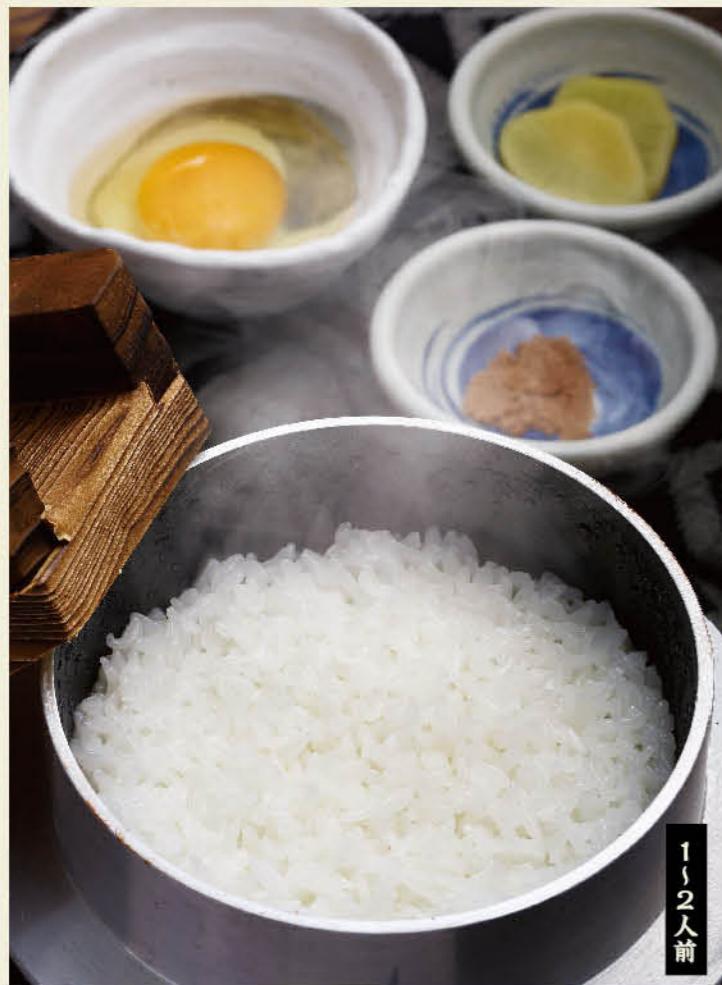
当店自慢の鰯塩たたきを握りにしました。  
塩たたきは握りで食べてもうまいんです！



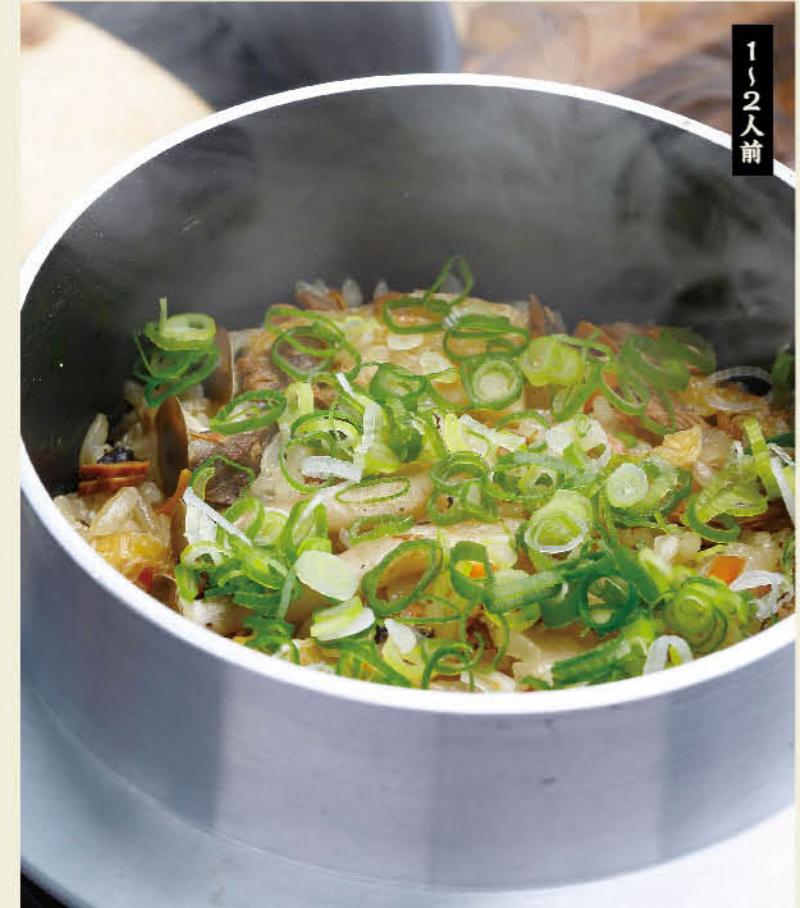
カリカリ食感がクセになる！

鰯の旨味とたくあんの塩気と  
食感がクセになります。

980円  
(1,078円税込)



1~2人前



1~2人前

釜で炊きたてのあつあつでご提供します。

お茶碗について、まずは炊きたての白ごはんを

その後はお好みで天日塩や土佐ジローの自然卵で

卵かけごはんはどうぞ！

## み 炊きたて鰯釜めし

秘伝の鰯出汁付

580円

(6338円税込)

〆は

特製の出汁を  
かけてお茶漬け  
にしても◎

土佐ジローの卵1個付

卵追加 プラス

150円

(1655円税込)

## み 炊きたて釜炊きご飯

480円

(528円税込)

土佐ジローの卵1個付

釜で炊きたてのあつあつでご提供します。

お茶碗について、まずは炊きたての白ごはんを

その後はお好みで天日塩や土佐ジローの自然卵で

卵かけごはんはどうぞ！

# 炊きたてご飯

# 土佐の珍味

酒を盃んででも飲みたくなる！

## み 酒 盜

(638円税込)

土佐の昔空マーケット

高知の日曜市は  
300年以上の歴史を持つ市民の台所。毎週日曜に開催され  
各地から多くの市民が来場する。持ち寄られた食材や  
金物・刀物などが

売られています。

鰯の内臓を塩で漬けた土佐の酒文化に欠かすことが  
できない珍味。和製アンチョビとも言われています

## み どうめ

680円

(748円税込)

鮮度抜群の稚魚を  
生でそのまま召し上がり



## み どろめ

680円

(748円税込)

鮮度抜群の稚魚を

生でそのまま召し上がり

# 日曜市

名物 日曜市

芋天ステイック 480円

(528円税込)

日曜市名物の芋天を食べやすい  
スタイルにしました

土佐  
黒潮

## 〆しめ



鰹に始まり鰹に終わる。

鰹にこだわる明神丸ならではの  
〆の一品をご用意しております。

〆にぴったり!  
鰹の風味が美味しい

## みあつさり 鰹ラーメン

680円  
(748円税込)



### 宗田節とは



宗田節(そうだぶし)とは、土佐清水市で獲れるソウダガツオ(めじか)を原料とした節で、味と香りが強く、濃厚なコクのある出汁は、プロの料理人に愛用されています。

高知の製麺所の自家製麺を  
使用したモチモチの中細麺に  
鰹節、宗田節、土佐ジローの  
出汁を使った鰹ラーメン。  
鰹の風味が強く、  
コクがありながらも  
あっさり仕上げたスープは  
飲んだ後のお腹に  
すっと染みわたる。:  
これを食べずには帰れない!?

## みあさりと 青さとの味噌汁

380円  
(418円税込)



磯の香りの良さと  
あさりの出汁が  
楽しめるお味噌汁



## み 鰹漁師のたたき茶漬け

鰹のたたきに特製の出汁をかけて  
茶漬けで食べる漁師のまかない料理です。  
追加の梅干しもご注文すると  
梅茶漬けになります。

梅干し追加

580円  
(638円税込)  
(55円税込)



## み 鰹つみれと 青さとの味噌汁

鰹のつみれ団子と一緒に  
青さとの味噌汁をどうぞ

380円  
(418円税込)

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

食事

〆めしめ

甘味



## 元祖 塩焼き 鰹たたき

当初より漁師の味を原点にしてきた  
明神丸では、漁師町ならではの味と  
食べ方にこだわってきました。  
お客様の目の前で、鰹を藁で焼く  
豪快なライブパフォーマンスや  
漁師時代、船上で鰹に塩をふって  
食べていてことを思い出し  
焼き立ての鰹に天日塩をまぶしたことから誕生した

「藁焼き鰹の塩たたき」は

明神丸ひろめ市場から全国に広まり  
今では土佐の郷土料理の定番として紹介されています。

## 土佐ならではの食材を使用

黒潮町がある高知県は温暖で日照時間も長く  
美しい海と数多くの清流、雄大な山々に囲まれて  
いることもあります。非常に美味しい食材の宝庫としても知られています。

土佐ならではの食材「フルーツトマト」や  
生産量日本一の「米茄子」や「二ラ」、  
生産者がたっぷり愛情を注いで育てた高知の地鶏「土佐ジロー」の肉や  
自然卵など当店では土佐の美味しい  
さを味わって欲しいとさまざまなお  
食材をご用意しております。



# 土佐の甘味

土佐ジローのバニラアイス  
揚げたて芋天付

580円(638円税込)

名物芋天とバニラアイスの  
コラボは最高傑作！  
おすすめです！

土佐ジローの卵を  
使用したバニラアイス  
濃厚な贅沢アイスです！

480円(528円税込)



土佐ジローの手作りプリン

土佐ジローの卵を  
使用した手作りプリン。  
とろふわ食感が美味しい！

380円(418円税込)



