

明神丸



鰹一本釣り漁船 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。

この港は古くから鰹漁で知られ、一本の竿と自分の腕だけで一匹ずつ鰹を釣る

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鰹の漁獲高を誇る私たちの船の名前です。

本物の一本釣り漁師たちが釣り上げた新鮮な鰹と、漁師だからこそ知っているもともない鰹の喰らい方。

明神丸の鰹や料理が旨いのは、そこに本物の漁師たちの歴史があるからです。





藁焼き鰯たたき



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



塩たたき

黒潮町産天日塩使用

焼きたてのたたきを天日塩、わさび、ゆず果汁、ニンニクで食すのが明神丸流の味わい方です

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



タレたたき

特製ボン酢タレ

焼きたてのたたきに明神丸特製のボン酢タレをかけました
大葉やニンニク、茗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

6切	9切	12切
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。



鰯たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

飲みめ

甘味

塩たたき・タレたたきの両方が味わえるセット

これやきセット

葉焼き鰹たたきを堪能するにはこれやき！
（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
シンプルにボ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。



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)

18切—3〜4名様位で

塩たたき9切・タレたたき9切

2,780円
(3,058円税込)

24切—4〜5名様位で

塩たたき12切・タレたたき12切

3,480円
(3,828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。

塩たたき・タレたたき・鰹刺身が味わえる

かつおざんまい

鰹三昧セット



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
特製のボ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
新鮮な鰹の刺身が味わえるセットです。
※鰹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・鰹刺身4切

1,980円
(2,178円税込)

18切—3〜4名様位で

塩たたき6切・タレたたき6切・鰹刺身6切

2,970円
(3,267円税込)

24切—4〜5名様位で

塩たたき8切・タレたたき8切・鰹刺身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。

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

おしめ

甘味

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

飲みめ

甘味

焼物

厳選素材



数量限定

鰹ハランボの
薫焼き

鰹の腹の脂がのった鰹のトロの部位
1匹の鰹から少量しかとれない
貴重な逸品。これぞ珍味！



ハランボ

6800円
(748円税込)



米茄子の
薫焼き

高知県は茄子の生産量日本一！
薫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。

8800円
(968円税込)



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で、食べ応えがあります。

柔らかくて稀少な部位

み 厳選ミズジの鉄板ステーキ

肩甲骨の内側の稀少な部位
適度な霜降りがあり柔らかく
旨みもしっかり味わえる

数量限定
1,680円
(1,848円税込)



噛めば噛むほど旨みが溢れる

み 土佐ジローの
ねぎまみれ

9800円
(1,078円税込)

白ねぎ、にんにくで地鶏土佐ジローを
炒めて青ねぎをどきっとかけました



高知の地鶏

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。
噛めば噛むほど旨みが溢れるやみつきになる味わいです。



明神丸特製

つまみ



み 鰹のなめろうと
クリームチーズ
鰹を叩いたなめろうと
チーズの相性が抜群です。
780円
(858円税込)

高知のおつまみ！

み ちんぎょう

480円
(528円税込)

七味入りマヨでどうぞ



お酒のお供に！

み じゃこ天

480円
(528円税込)

魚のすり身を美味しく揚げました



漁師のあて！

み 漁師ジャッキー

480円
(528円税込)

自家製ジャッキーをさつと炙りました



高知はニラの生産量も全国1位！

み ニラユッケ

480円
(528円税込)

シヤキシヤキのニラを使用したユッケ



鰹の旨みがきいた土佐酢和え

み めかぶ酢

480円
(528円税込)

低カロリーでミネラル・栄養分たっぷり！



お酒のつまみとしても大人気！

み 土佐の芋けんぴ

380円
(418円税込)

芋焼酎とはお互いを引き立て合う味わい



サラダ

み 極薄鰹削りと
田舎豆腐のサラダ

780円
(858円税込)

固めの高知の土佐田舎豆腐を使用
極薄鰹削りが引き立てます



み 鰹生節と土佐の
フルーツトマトの
シーザーサラダ

780円
(858円税込)

しっとり柔らかい旨味が凝縮した浜吉やの鰹生節と
土佐のフルーツトマトが新鮮な野菜とよく合います



高知県土佐市宇佐町 浜吉や さん



土佐市宇佐町にある浜吉やは創業明治初期、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。

甘い！まさにフルーツのようなトマト！

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



高知県日高村 マルカン農園さん

高知県中部にある日高村。仁淀川水系の地下水で育ったフルーツトマトは、丁寧な土作りと日々の細やかなお水の管理をすることで、瑞々しくて甘いトマトになっています。

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。屋は南国の強い太陽を浴び、夜は気温がグッと下がり、昼と夜の温度差が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。

み 出来立て
和風ポテサラ

480円
(528円税込)

ご注文後に調理する生師の風味が
美味しいポテサラです



鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

飲みしめ

甘味

佐土 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)

見た目はちよつとこわいけど食べると
めっちゃくちゃ美味しい！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！



昔懐かしいあの味！

み 鯨の竜田揚げ

840円
(924円税込)

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



香り豊かな青さのり

み 青さのりの 天ぷら

760円
(836円税込)

香り豊かな青さのりを
天ぷらにしました
のりの風味とサクサクの
食感がクセになります

※年により四ヶ十川産の青さのりは不作な場合がありますので
当店では国産の青のりを使用いたします。



さくさくジューシー

み 四万十鶏の唐揚げ

自家製醤油ダレ

3個 840円
(924円税込)

人数分追加出来ます

1個追加 280円
(308円税込)

高知銘柄鶏、四万十鶏を
甘辛の自家製醤油ダレに
漬け込みカリッと揚げました
昔懐かしい味わいの
唐揚げです



とまらない美味しさ！

み スパイシー ポテト

580円
(638円税込)



鯉節、山椒、胡椒がきいた
スパイシーなポテトはお酒に◎



パリッと香ばしい

み 鯉と海老の 春巻き

1本 580円
(638円税込)

外はパリパリ、中はふんわり鯉ベースに
海老のぷりぷり食感がアクセント



鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

飲みめ

甘味

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

おしめ

甘味



濃厚な土佐ジロー卵の
旨味をそのままに
卵焼きにしました

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)



黒潮町徳川 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ため、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を変更いたします。



み 山芋鉄板焼き

すりおろした山芋を
焼きたての鉄板焼で！

780円
(858円税込)

熱々のふわとろ食感

あたたかい一品



海国土
産弘佐

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)



高知県香南市
土佐角弘海産 北垣 さん
吉川漁港の目の前に位置する土佐角弘海産では、厳選したものだけを新鮮なまま、釜ゆでにして粗熱を取り、まさに「釜揚げ」で仕上げました。ふわふわのやわらかい食感がやみつきます。



**み 枝豆のんにく
バター醤油炒め**
やみつきのなる美味しさ！
お酒の肴にどうぞ
580円
(638円税込)



み あさりの酒蒸し
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
780円
(858円税込)



み まぐろの煮付け
トロトロで柔らかい
脂のつた旨味たっぷりの鮪と
大根をトロトロに煮込みました
味が染み込んだお酒に合う一品
780円
(858円税込)

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

おしめ

甘味



土佐の名物

鰹の巻き寿司

土佐巻き

鰹と大葉とにんにくを巻いた土佐の郷土料理

3貫 490円 (539円税込)

6貫 980円 (1,078円税込)



数量限定

み 鰹ねぎとろの
こぼれトロたく

カリカリ食感がクセになる！

鰹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)

明神丸の 寿司



当店自慢の鰹塩たたきを
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！

み 塩たたきの握り

塩たたきは寿司にしても美味しいんです！

黒潮町産天日塩使用

1貫

180円
(198円税込)



口の中に旨みがひろがる

み 土佐和牛の炙り握り

1貫 380円 (418円税込)

土佐和牛の赤身肉を使用
きめ細やかな肉質とさっぱりとした脂の甘みの特徴

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

パシめ

甘味



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
その後は好みで藻塩やご飯のお供の
土佐ジローの自然卵で卵かけご飯や
鰹のうま煮と一緒に召し上がりください

み 炊きたて釜炊きご飯
480円
(528円税込)

一緒にどうぞ！
ご飯のお供
各150円
(165円税込)

✓ 土佐ジローの卵
✓ 鰹のうま煮

炊きたてご飯

釜炊きの美味しい炊きたてご飯にこだわる為、
ご注文頂いてから30〜40分程お待ち頂きます。

み 炊きたて鰹釜めし

秘伝の鰹出汁付

680円
(748円税込)

土佐の名物鰹飯を釜飯にしました
炊きあがった時の鰹の風味、染みこんだ
食材の香りもたまらない

めは
特製の出汁を
かけてお茶漬け
にしても◎



1〜2人前

土佐の珍味



み どろめ
鮮度抜群！生しらす
生でそのまま召し上がり
680円
(748円税込)



み 酒盗
しゅうとう
鰹の内臓を塩で漬けた土佐の酒文化には欠か
せない珍味。和製アンチョビとも言われています
580円
(638円税込)

酒を盗んでも飲みたくなる！



み お新香
ヘルシーな
お酒のお供
盛り合わせ
480円
(528円税込)



み 漁師
ジャッキー
漁師のあて！
自家製ジャッキー
480円
(528円税込)

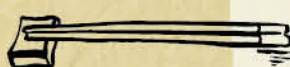


日曜市
名物 芋天スティック
日曜市名物の芋天を
食べやすいスティックに
しました
580円
(638円税込)



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
曜に開催され高知城下で県内各
地から持ち寄られた食材や刃物
などが売られています。

ちよと箸休め





めしめ



鰹に始まり鰹に終わる。
鰹にこだわる明神丸ならではの
メの一品をご用意しております。



み

あつさり
鰹ラーメン

780円
(858円税込)

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
あつ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

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

580円
(638円税込)

追加の梅干しもご注文すると
梅茶漬けに出来ます。

梅干し追加
プラス50円
(55円税込)



み

鰹つみれと
青さの味噌汁

鰹のつみれ団子と一緒に
青さの味噌汁をどうぞ

380円
(418円税込)



み

あさりど
青さの味噌汁

磯の香りの良さと
あさりの出汁が
楽しめるお味噌汁

380円
(418円税込)

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

めしめ

甘味

※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。
※器や盛り付けが店舗によって写真と異なる場合がございます

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

おしめ

甘味



元祖

薬焼き 塩たたき

当初より漁師の味を原点にできた明神丸では、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、鰹を薬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たことを思い出し、焼き立ての鰹に天日塩をまぶしたことから誕生した「薬焼き鰹の塩たたき」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。



明神丸のふるさと 高知県



土佐の国、高知県は面積84%を森林に覆われ食材の宝庫の四万十川、高知県沖の太平洋には鰹の群れが泳ぐ黒潮が流れています。当店はそんな自然環境の中、切磋琢磨し頑張っている土佐の漁師や農家・生産者の方々に応援し一緒に土佐の食材の魅力や美味しさを伝えていきたいと考えています。どうぞ当店で土佐の山・川・海で獲れた食材で作った土佐のうまいもんを食べて土佐の大自然を感じてみてください。

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、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「ニラ」、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さを味わって欲しいとさまざまな食材をご用意しております。



土佐の 甘味

土佐ジローの
バナラアイス
揚げたて芋天付

580円(638円税込)

名物芋天とバナラアイスの
コラボは最高傑作！
おすすめです！

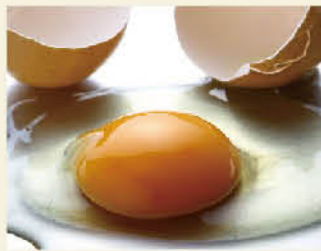


土佐ジローの
バナラアイス

480円(528円税込)

土佐ジローの卵を
使用したバナラアイス
濃厚な贅沢アイスです！

土佐ジロー
卵を使用



土佐ジローの
手作りプリン

480円
(528円税込)

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！



土佐の芋けんぴ

380円
(418円税込)

芋と砂糖と油だけ
素材にこだわった
懐かしい味わい



