



元祖

わら焼き からお 鰯たたき

当店の葉焼き鰯たたきは

全てご注文後に葉で焼きはじめます。

葉焼きで鰯の表面をパリッと炙り、

中にまで熱が伝わらないうちに

熱いまま切り分けいたします。

葉の香りで一層風味を引き立てた

鰯のたたきには、黒潮町の太陽の熱と

自然の風の力のみで作りに上げた

自然の天日塩をまぶしています。

焼きたての香ばしい香りに

こだわりの天日塩。

鰯を一番美味しく味わえる

たたきをお召し上がりください。

鰯



わら焼き かつお 鰹たたき

当店の鰹たたきは天日塩でさっぱりと味わう塩たたきと
シンプルに特製のポン酢タレで味わうタレたたきの二種類
塩・タレ両方味わえる盛り合わせもご用意しております



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



焼切り 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



五切 九八〇円(、〇七八円税込)
八切 一、三八〇円(、五一八円税込)
十二切 一、七八〇円(、九五八円税込)

焼切り タレたたき

特製ポン酢タレ

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、茗荷などお好みの葉味と
いっしょにお召し上がりください



五切 九八〇円(、〇七八円税込)
八切 一、三八〇円(、五一八円税込)
十二切 一、七八〇円(、九五八円税込)

※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。



焼切りたたき

塩・炙し

盛り

名物「塩たたき」と「タレたたき」が
両方味わえるセットメニューです。

お二人様くらいで

十二切 一、七八〇円(一、九五八円税込)

塩たたき 六切、タレたたき 六切

三から四名様くらいで

十八切 二、五八〇円(二、八三八円税込)

塩たたき 九切、タレたたき 九切

四から五名様くらいで

二十四切 二、二八〇円(三、六〇八円税込)

塩たたき 十二切、タレたたき 十二切



明神丸の

かつおざんまい

鰹三味

名物「塩たたき」と「タレたたき」に
市場直送の「鰹の刺身」を味わえます。

お二人様くらいで

十二切 一、七八〇円(一、九五八円税込)

塩たたき 四切、タレたたき 四切、鰹の刺身 四切

三から四名様くらいで

十八切 二、五八〇円(二、八三八円税込)

塩たたき 六切、タレたたき 六切、鰹の刺身 六切

四から五名様くらいで

二十四切 二、二八〇円(三、六〇八円税込)

塩たたき 八切、タレたたき 八切、鰹の刺身 八切



※鰹の刺身はしけや不漁、市場が休みななどの理由によりご提供できない場合がございます。

かつお 鰹

鰹のこぶり

(なめろこ)

鰹をねぎやんにんにく、味噌と
たたき合わせて作る漁師料理

八八〇円(九六八円税込)



鰹の刺身

(皮付き・皮なし)

市場より直送した鰹を
そのまま刺身でどうぞ

九八〇円

(二〇七八円税込)



当店で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

活きサザエ

活き大サザエの壺焼き

新鮮な活き貝をそのまま壺焼きにしました

雑炊付

サザエのお食事後、雑炊にして
ご提供いたします。

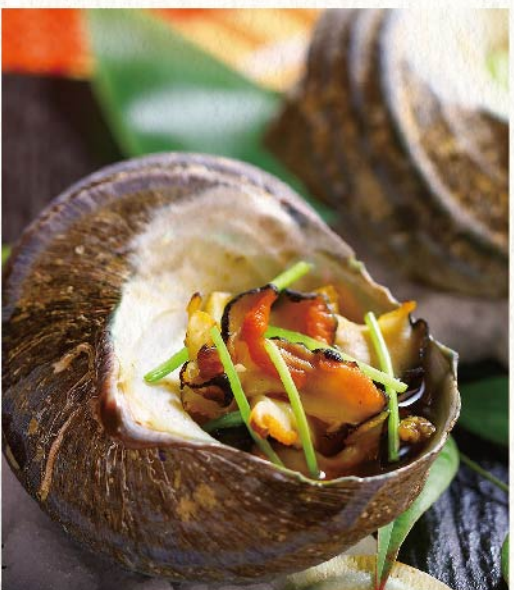
一個 一、三二八〇円(一、五二八円税込)



活き大サザエの刺身

磯の香りで酒がすすむ新鮮な活き貝

一、二二八〇円(二、四〇八円税込)



※鰹の刺身や鮮魚はしけや不漁、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。

※炭焼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。

漁師の炭焼き

活き長太郎貝

- ・炭焼き(黒潮町産天日塩使用)
- ・黄金焼き(味噌焼き)
- ・天ぷら

新鮮な活き長太郎貝を
天日塩や味噌焼き、または
天ぷらでお楽しみ頂けます

一枚 四六〇円
(五〇六円税込)



鰹串の炭焼き

- ・青さのりのわさび味
 - ・一味甘味噌味
 - ・柚子胡椒マヨネーズ味
- 鰹の旨味を引き立てる
味わい三種

三種盛り 六八〇円
(七四八円税込)

一本 二八〇円
(三〇八円税込)



目ひかりの炭焼き

高知沖でとれた目ひかりを
炭焼きで焼き上げます

六八〇円
(七四八円税込)

※炭焼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。

土佐の肉

土佐ジロー

高知の地鶏土佐ジロー。
弾力のある肉質で噛めば噛むほどに旨味が溢れます。



土佐ジローの陶板焼き

陶板でじっくり焼くと、
噛めば噛むほどに美味しい

一、二八〇円
(一、四〇八円税込)



土佐ジローの 唐揚げ

骨ごと揚げた唐揚げです。
噛むたびに肉汁がたまりません

一、二八〇円(一、四〇八円税込)

土佐和牛

高知県の自然の中で高原の綺麗な空気と美味しい水で
飼育され一頭一頭丁寧に育てられています。



土佐和牛

サーロイン・葉炙り

肉本来のうまみと香ばしさが
食欲をそそります。
お好みで天日塩・おろしポン酢・
わさび・レモン汁をつけて
お召し上がりください

一、六八〇円(一、八四八円税込)



米茄子の 薬焼きたたき

薬焼きで香ばしく焼いた米茄子を
たたきでシンプルにいただきます

七六〇円
(八三六円税込)

土佐の米茄子



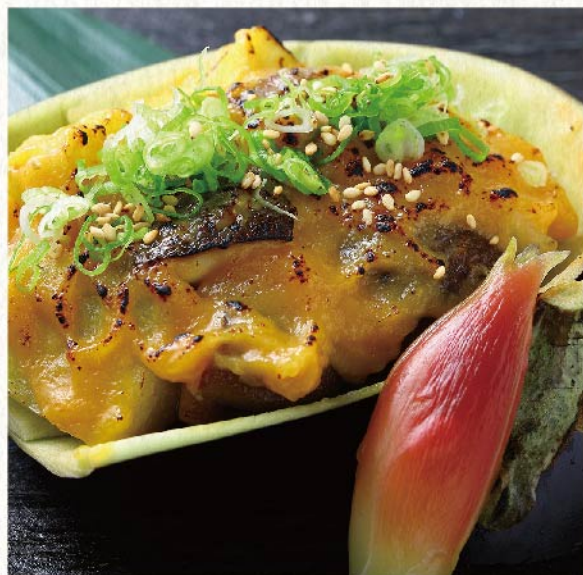
栗豚のわら焼

栗豚をじっくり薬で燻して燻製に。
薬の香りがより栗豚の味を引き立てます

六八〇円
(七四八円税込)

四万十産の豚肉四万十ポーク、
中でも栗豚は四万十の栗焼酎
ダバダ火振りの蒸留粕を食べて
育てています

四万十栗豚



米茄子の甘味噌焼き

身がしっかりとした米茄子を素揚げにして
特製の味噌で味付けしました

五八〇円(六三八円税込)



栗豚のアスパラ巻き 土佐のぬたソース

アスパラを栗豚で巻いて焼き上げました
土佐の万能調味料
にんにくぬたソースが格別

八八〇円(九六八円税込)

土佐の珍味



酒 漁

しゅどう

鯉の内臓を塩で漬けた
土佐の珍味。和製アンチョビ
とも言われます

三八〇円
(四二八円税込)

土佐の からすみ大根

からすみの塩気と大根の甘みが
相性抜群！お酒がすすみます

九六〇円
(一、〇五六円税込)



土佐の三種盛り

その日おすすりする
土佐の珍味三種盛り合わせです

九八〇円(一、〇七八円税込)



野菜



できたて ポテサラ

当店の料理人が毎日こだわって
つくる温かいポテトサラダ

四八〇円
(五二八円税込)

土佐の フルーツトマト

極限まで追い込んで甘味が
ギュッと凝縮した
フルーツのようなトマト

四八〇円
(五二八円税込)



カリカリしらすの 大根サラダ

土佐沖で獲れた窯出ししらすを
カリッカリに素揚げしてのせました。

六八〇円(七四八円税込)



温もの



あさりの酒蒸し

あさりの塩味と旨味がたっぷり

七八〇円
(八五八円税込)



チャンバラ貝の酒蒸し

高知の酒の肴の定番
チャンバラ貝を酒蒸しでどうぞ

七八〇円
(八五八円税込)

チャンバラ貝の潮煮

チャンバラ貝を潮煮で
あっさりとした味わいに

七八〇円
(八五八円税込)

土佐ジローの 出し巻き卵

高知の地鶏の土佐ジローの
濃厚な卵の旨味そのままにどうぞ

六八〇円
(七四八円税込)



青さ豆腐

青さの香りと豆腐と一緒に
お召し上がりください

五八〇円
(六三八円税込)

揚げもの

鯨の竜田揚げ

食べごたえのある鯨の肉とサクサクの衣がたまらない逸品

六八〇円

(七四八円税込)



うらばの唐揚げ

見た目と違い食べると相当美味しい高知の特産コラーゲンもたっぷりです
美肌効果もあります

九八〇円

(二〇七八円税込)



鯉のすり身天

須崎のかまぼこ屋けんかまささんで浜吉ヤの鯉生節を原料にした特製の鯉の天ぷら

四六〇円

(五〇六円税込)



げやこ天

土佐のかまぼこ屋けんかまささんが、魚のすり身を美味しく揚げました

三八〇円

(四二八円税込)



青さのり天ぷら

香り豊かな青さのりをサクサクの天ぷらでお召し上がりください

五八〇円

(六三八円税込)

※気候によって高知県四万十産の青さのりが不作の場合がございます
その場合は、国産の青さのりを使用させていただきます



フルーツトマト 天ぷら

旨味が凝縮した
フルーツトマトを天ぷらに！
天日塩で食べるのがオススメです

四八〇円
(五二八円税込)



土佐の からすみ大根 天ぷら

濃厚な味わいの土佐のからすみ
大根をサクサクな天ぷらに

八六〇円
(九四六円税込)

目ひかりの 天ぷら

高知沖で獲れた目ひかりを
さくさくに揚げました

六八〇円
(七四八円税込)



箸休め

自家製漬物 盛り合わせ

料理人がまごころ込めて
漬け込んだ自家製の漬物

四六〇円
(五〇六円税込)



芽天スティック

日曜市名物の芽天を食べやすい
スティック状にしました

三二六〇円(三九六円税込)



巻き寿司

土佐の細巻き

- ・ 鰹の鉄火 一本 三八〇円 (四二八円税込)
- ・ 鰹トロタク 三本盛り合わせ 一〇八〇円 (一二八八円税込)
- ・ 鰹のたたき 三種の細巻きから 二、二八八円税込



押し寿司

清水さばの押し寿司

- 締めた清水さばを
バツテラでも
お楽しみください
- 六八〇円
(七四八円税込)

鰹の押し寿司

- 締めた鰹を
バツテラ風に
押し固めました
- 六八〇円
(七四八円税込)



土佐巻き

土佐郷土料理
鰹のたたきを
巻き寿司してお召し上がりください

- 一本 九八〇円 (一、〇七八円税込)
- ハーフ 六八〇円 (七四八円税込)



鱈の三種盛り

新鮮な鱈を軍艦巻きで。
ひと味違った美味しさです

九八〇円
(一、〇七八円税込)

軍艦巻



鱈の握り

市場より直送した鱈は
鮮度が良く握りも格別

三貫 五六〇円
(六一六円税込)



土佐和牛サーロイン炙りの握り

(おろしポン酢・わさび塩・山椒ダレ)

土佐和牛のサーロインで
旨味たっぷりに握りました

三貫 八六〇円
(九四六円税込)

玉子の握り

美味しく焼き上げた玉子の握り。
自慢の逸品です

三貫 三八〇円
(四一八円税込)



土佐の握り

※鱈の握りはしけや不漁
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。

土佐和牛の三種盛り

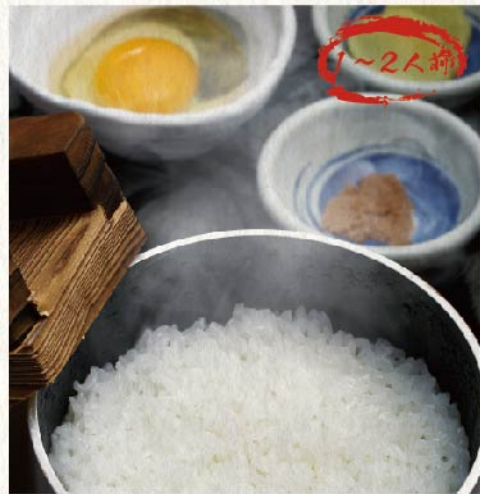
土佐和牛を贅沢な
軍艦巻に仕上げました

一、二八〇円
(一、四〇八円税込)



土佐のご飯

明神丸の農業法人明神ファームが
四万十流域の黒潮町佐賀で作った
自社米「佐賀明神米」と四万十町産の
香り米を併せて使用いたします。



炊きたて

釜炊きご飯

(土佐ジローの生卵一個付)

釜で炊きたてのあつあつでご提供します。
濃厚な地鶏土佐ジローの自然卵と天日塩で
作った卵かけご飯をお楽しみください

四八〇円(五二八円税込)

卵追加 一〇〇円税込



鰹釜めし 秘伝の鰹出汁付

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と
染みこんだ食材の香りが
たまらない

六八〇円(七四八円税込)

締めは特製出汁でお茶漬けに

※炊きたてにこだわる為、ご注文頂いてから20~30分程お待ち頂きます。

塩おにぎり

黒潮町の天日塩で握った
おにぎりにご飯のお供付き

三八〇円

(四一八円税込)



漁師の丼



鰹塩たたき丼 青さ味増汁付

自慢の鰹の塩たたきを
豪快に丼ぶりで

一、〇〇〇円

(一、一〇〇円税込)



鰹たたきとしらすが丼

青さ味増汁付

鰹のたたきとふわふわの
しらすで食べ応え十分

一、〇〇〇円

(一、二〇〇円税込)

茶漬

漁師の 鰹茶漬

鰹の旨味をおろし生姜で
さっぱり食べられる
茶漬けでもどうぞ

四八〇円
(五二八円税込)



鰹とらさずの 梅茶漬

ふんわりとした
しらすに練り梅が
相性抜群です

四八〇円
(五二八円税込)



汁もの

青さ味噌汁

香り豊かな青さのりが
たっぷり。海苔の香りも
一緒にお楽しみください

三八〇円(四一八円税込)



あさり味噌汁

あさりの出汁が染み込み、
絶妙な味わいの味噌汁

四八〇円(五二八円税込)



赤だし

山椒の香り付けをした
食欲をそそる定番の赤だし
お寿司と一緒どうぞ

四八〇円(五二八円税込)



甘味

アイスクリン

高知名物、サクサクとした
食感とさっぱりとした味わい。
ミレービスケット付

二八〇円(三〇八円税込)



土佐ジローの 芋天バニラ

地鶏土佐ジローの濃厚な卵を
使用した特製バニラアイス
日曜市名物の芋天付

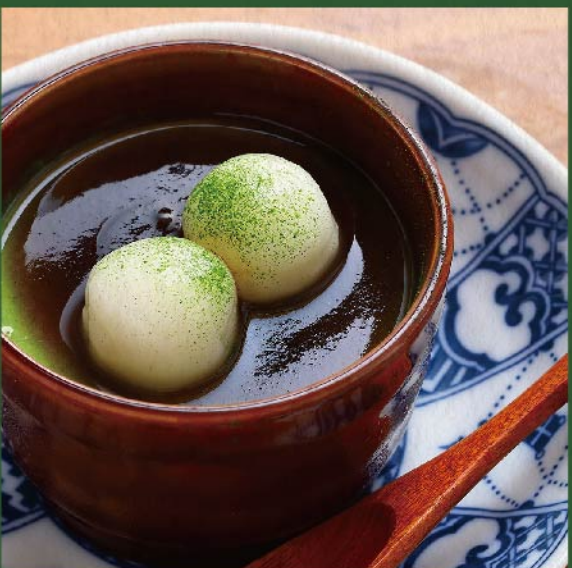
三八〇円(四一八円税込)



緑茶プリン

高知県津野山野町で育まれた緑茶をパウダーに
して使用したヘルシーな自家製プリン

三八〇円(四一八円税込)



明神丸特選 土佐の酒

土佐
の酒

日本酒三種 飲み比べセット (50ml×3種)

各 八八〇円(九六八円税込)

とりあえず土佐の地酒を
味わってみたい方はこちら

人気酒蔵三種
飲み比べ

土佐尽くし三種
飲み比べ

高知で育った酒米銀の夢、高知の酵母、
高知の仕込み水で醸造された土佐尽くしの酒

土佐鶴 銘鶴
辛口純米吟醸酒

美丈夫 吟の夢
純米大吟醸

酔鯨 高育54号
純米吟醸

豊能梅 G×A
純米吟醸

司牡丹 自由は土佐の山間より
超辛口特別純米酒

赤野
純米吟醸

純米大吟醸

上品で香り高く深みのある
味わいでなめらかな舌触り

高木酒造

豊能梅 龍泰

グラス(80ml) 九八〇円(一〇七八円税込)
一、九八〇円(二、一七八円税込)

華やかな香りと
品格のある米の旨みが特長。

濱川商店醸造

美丈夫 吟の夢

グラス(80ml) 五八〇円(六三八円税込)
一、八八〇円(九六八円税込)
一、六八〇円(一、八四八円税込)

地元高知で契約栽培される吟の夢、
米の特性を活かした醸造にも
力を注いでいます。

濱川商店醸造

美丈夫 夢許

グラス(80ml) 一、五八〇円(一、七二八円税込)
一、二四八〇円(一、三二八円税込)

素材を厳選し、蔵元の
技術の粋を尽くした一品。

豊能梅

美丈夫

辛口吟醸

キレとともに心地いい余韻を
楽しませてくれる辛口日本酒

土佐鶴酒造

土佐鶴 大吉祥

グラス(80ml)

四八〇円(五二八円税込)

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

二合(360ml)

一、四八〇円(一、六二八円税込)

華やかさの中にも
すっきりとした
味わいが特徴の吟醸酒
辛口吟醸が料理の美味しさを
引き立ててくれます

土佐鶴

辛口純米吟醸酒

上品でふくよかな香りと旨みの味わいと
キレのある喉越しのする辛口純米吟醸酒

土佐鶴酒造

土佐鶴 銘鶴

グラス(80ml)

四八〇円(五二八円税込)

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

二合(360ml)

一、四八〇円(一、六二八円税込)

主張し過ぎない吟醸香と
柔らかな純米の旨味、キレのある
喉越しは新鮮な刺身・旬の食材の味を
しっかりと引立たせる秀逸

土佐鶴

超辛口特別純米酒

薫り高く切れ味抜群
料理の美味しさが倍増

司牡丹酒造

司牡丹 自由は土佐の山間より

グラス(80ml)

四八〇円(五二八円税込)

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

二合(360ml)

一、四八〇円(一、六二八円税込)

高知の地酒の平均が日本酒度+5位
なのに対して日本酒度が+8と
渋麗超辛口!辛口の日本酒好きなら
見逃せません!



純米吟醸

華やかな香りと淡麗でありながら
米本来の甘みを感じられます

酔鯨酒造

酔鯨 高育54号

素材の良さを引き出した旨みは
淡麗でありながらもしつかりとした
旨みを感じさせます。また爽やかな
柑橘系の酸味とほのかな吟醸香は
軽快な飲み口を演出します。

グラス(400ml)

四八〇円(五二八円税込)

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

二合(360ml)

一、四八〇円(一、六二八円税込)

酔鯨

亀泉酒造

亀泉 生原酒 CEL 24

洋梨やマスクメロンのような
華やがて芳醇な香りがふわりと広がり、
口当たりは甘酸っぱくフレッシュで
含み香も華やか。きれいな香りと
味わいをお楽しみいただけます。

グラス(400ml)

五八〇円(六二八円税込)

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

二合(360ml)

一、六八〇円(一、八四八円税込)

亀泉

西園酒造

久礼

高知県産酒造好適米吟の夢と
四万十川源流名水で仕込んだ
純米吟醸酒です。
フルーティーな香りと
コクのある味わい。

グラス(400ml)

五八〇円(六二八円税込)

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

二合(360ml)

一、六八〇円(一、八四八円税込)

久礼

有光酒造場

赤野

奥行きのある香りが爽やかです。
ほんのりとした柔らかさを含む、
スツキリとした飲み口が特徴です。
バランスが良く、端正で、なおかつ
存在感のある酒に仕上がっております。

グラス(400ml)

五八〇円(六二八円税込)

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

二合(360ml)

一、六八〇円(一、八四八円税込)

赤野

高木酒造

豊能梅 GXA

高知県産「吟の夢」と高知酵母を
掛け合わせ、ラムネや青りんごを
思わせる爽やかな微活性感と、
ほどよい甘みとスツと消える
引きの良さが心地よいお酒です。

グラス(400ml)

五八〇円(六二八円税込)

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

二合(360ml)

一、六八〇円(一、八四八円税込)

豊能梅

利が
土佐
tosashiragiku

純米酒造場

土佐いんざく

美潮 吟の夢

蜜のような上品な甘さと

熟れた果実味を基調とした純米吟醸。

グラス(80ml)

六八〇円(七四八円税込)

一合(180ml)

一、一六〇円(一二七六円税込)

特別純米酒

お米のふっくらとした旨味が
感じられる日本酒

アリサワ酒造

文佳人リズール

グラス(80ml)

四八〇円(五二八円税込)

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

一合(180ml)

一、四八〇円(二、六二八円税込)

文佳人

文佳人の『佳人』とは教養のある美人のこと。
フランスの文学者チポーテが文格を味わう
読書人をリズールと称した事から命名。
ふくらみのある米の香りに、ほど良い
旨味とさらりとした喉ごしが味わえます。

土佐酒造

桂月

相川 彦 山麩

グラス(80ml)

四八〇円(五二八円税込)

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

一合(180ml)

一、四八〇円(二、六二八円税込)

高知県土佐郡土佐町相川、山々の斜面に
広がる棚田では古来より米作りが行われて
います。美味しい水と空気に恵まれた
地で育てた酒米「吟の夢」を58%精米し、
山麩仕込みにより純米酒にいたしました。



KEIGETSU

熱燗

酒国土佐の代表酒を
熱燗でもどうぞ！



土佐鶴酒造

土佐鶴 承平上撰

中

四八〇円(五二八円税込)

大

八八〇円(九六八円税込)

明神丸特選

土佐の焼酎



火

魚手魚冠

ガバダ火振り【粟】

四万十川流域の特産品の新鮮な粟を
ふんだんに使用した本格焼酎粟の香りが
封じ込められまろやかな飲み口が特徴です。

【ボトル容量200ml】

三、八五〇円(四、二三五円税込)

五二〇円(五七二円税込)

夢栗

仙頭酒造場

むっくり

夢栗【粟】

「粟」使用率は贅沢に85%!
原料は粟と糖化させるための米麹のみで、
粟の旨みを最大限引き出した本格焼酎です。

【ボトル容量200ml】

三、八五〇円(四、二三五円税込)

五八〇円(六二八円税込)

茅鋪 茅屋金次郎

茅屋金次郎

黒麹【芋】

「ぞまに」とは幡多弁で「すこく」を
意味する方言。宿毛の黄金千貫という
サツマイモを使用。

【ボトル容量200ml】

三、八五〇円(四、二三五円税込)

五二〇円(五七二円税込)

全治郎

茅屋 黒麹仕込

すくも酒造

ぞまに【芋】

薩摩地方伝統の黒麹仕込みで、
深いコク、キレのある味わい
芋のくさみが少ない飲みやすさが特徴です。

【ボトル容量200ml】

二、四五〇円(二、六九五円税込)

五二〇円(五七二円税込)

ぞまに

その他の名銘柄焼酎

黒木本店

中々【麦】

長期貯蔵の「百年の孤独」の
原種としても有名。軽すぎず薄すぎない、
飽きの来ない味わいが人気です。

【ボトル容量200ml】

三、八五〇円(四、二三五円税込)

五二〇円(五七二円税込)

中々

土佐の果実酒



土佐・高知は暖かな気候で
柑橘類などの栽培も盛ん。
そんな高知自慢の素材を使った
お酒を用意しました。
ひと味違った高知ならではの
お酒を楽しんでください。



各 五八〇円
(六三三八円税込)

濱川商店



美丈夫ぼんかん

焼酎ベース

高知県産の搾りたてボンカン果汁を
たっぷりを使用した、柑橘系のフレッシュな
焼酎ベースのリキユールです。

濱川商店



美丈夫ゆず

日本酒ベース

高知産の搾りたてユズ果汁をふんだんに使った、
風味豊かな日本酒ベースのリキユールです。
ユズの香りと酸味、ハチミツの自然な甘さが美味。

土佐の梅酒

アリサワ酒造



文佳人山北みかん

焼酎ベース

南国土佐の日差しをたくさん浴びて育った
山北みかんをたっぷりを使用した、柑橘系の
みずみずしい焼酎ベースのリキユールです。

泉酒造



小夏リキユール

日本酒ベース

高知の「小夏」の生果汁をたっぷりを使用し、
ハチミツ・清酒でバランスよく仕上げた
爽やかなリキユール。
酸味とほどよい苦味のバランス。

高知酒造



文旦の酒

日本酒ベース

高知名産の果実、土佐文旦の果肉と
果汁が入った、高知らしいフルーツのお酒。
爽やかな飲み口と華やかな香りが楽しめます。

仙頭酒造場



仙頭の梅酒

焼酎ベース

仙頭酒造場自慢の米焼酎に漬けて
熟成された梅酒。梅の実をかじった時のような
さわやかな酸味が楽しめます。

五八〇円(六三三八円税込)

酎ハイ

各四二〇円

(四六二円税込)

 中酎ハイ (甘め)

 大人の

中酎ハイ (さっぱり)

 小夏酎ハイ

 文旦酎ハイ

 土佐の生姜酎ハイ


 緑茶酎ハイ


フレッシュ系

生酎ハイ

各五二〇円

(五七二円税込)

 氷結生レモン
酎ハイ

 生絞りグレープ
フルーツ酎ハイ

土佐の カクテル

各五二〇円

(五七二円税込)

 ピーチ中酎

 カシス中酎

 ピーチ文旦

 カシス文旦

 ピーチ小夏

 カシス小夏

 小夏ピーチワイズ


 小夏カシスワイズ

フレッシュ系

生カクテル


各五二〇円

(五七二円税込)

 ピーチ生絞り
グレープフルーツ

 生絞り

カシスオレンジ

 生絞り
ワアジューネーブル

ハイボール

各四八〇円
(五二八円税込)

□ ハイボール

□ コーグハイボール

土佐味 □ ゆずハイボール

土佐味 □ ジンジャー
ハイボール

世界最高のウイスキー

山崎 ウイスキー

『山崎ウイスキー』はワールド・ウイスキー・バイブルにて世界最高のウイスキーに認定されました。

繊細で複雑、深みのある味わいの上品なテイストの日本を代表するシングルモルト。飲み飽きず、幾重にも押し寄せる複雑な香味が、世界を魅了しつづけています。

□ 山崎ハイボール

五八〇円(六二八円税込)

ビール

土佐味 □ 津野山ビール

高知県津野町産かぶせ茶のパウダーをビールにあわせた特製の緑茶ビール

五五〇円(六〇五円税込)

□ キリン生ビール

五五〇円(六〇五円税込)
小サイズ 三六〇円(三九六円税込)

□ 瓶ビール キリン・アサヒ

各五五〇円(六〇五円税込)

□ のんアルビール

(キリンゼロイチ)
四〇〇円(四四〇円税込)

ソフトドリンク

各二八〇円
(三〇八円税込)

土佐味 □ ゆず (ジュース又はソーダ)

土佐味 □ 文旦 (ジュース又はソーダ)

土佐味 □ 中夏 (ジュース又はソーダ)

土佐味 □ ジンジャーエール

□ ウーロン茶

□ ホットウーロン茶

□ コーラ

□ 黒烏龍茶 脂肪の吸収を抑えます

鯉一本釣り

明神丸



高知県南西部に位置する黒潮町・土佐佐賀漁港

この港は古くから鯉漁で知られ一本の竿と自分の腕だけで

一匹ずつ鯉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の鯉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鯉と漁師だからこそ

知っているもつとも旨い鯉の喰らい方。

明神丸の鯉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。

