

鰹舟

期間限定

鰹の月見ねぎとろと
藁焼き鰹の漬け丼

タレに漬けた漬け鰹を
月見ねぎとろと一緒に
食べれる期間限定丼！

¥10000円
(税込¥11000円)

ご飯大盛り無料!!



最後は温かい
出汁茶漬け
どうぞ

期間限定

食定鰹丸神明



期間限定

四種食べ比べ
鰹尽くしのたたき定食



期間限定

塩わさびで食べる
初鰹の漬けと塩たたき定食



明神丸名物の塩・タレの両方の
鰹たたきと鰹叩いて作ったねぎとろ、
鰹ハラスの串カツの四種をどうぞ！

一、四八〇円
(税込 一、六二八円)

自家製の塩わさびで食べる初鰹の漬けと
名物の薬焼き鰹塩たたきをご一緒に
お楽しみください。

一、二八〇円
(税込 一、四〇八円)



鯖焼き鯉たたき
明神丸



テレビ東京系列 日曜ビッグバラエティ
「ニッポンのスゴ腕漁師」に出演!



土佐の風雲見
船頭 森下 靖



伝説の漁師
船頭 明神正一



孤高の天才
船頭 明神学武

明神丸のスゴ腕漁師

「きれいに釣り上げる。獲り過ぎない。
一本釣りを貫く漁師のこだわり。」

高知の漁法の代名詞と言っても過言ではない「土佐の一本釣り」。

黒潮町はその歴史が古く、遺跡から鰹の骨が出土したり、天正十八年(1590年)の佐賀村地検帳と呼ばれる貴重な資料からは佐賀明神浜や奥野々村に水主や舟番匠の居住が認められ、安永七年(1778年)の「西浦廻見日記」では、佐賀浦の鰹漁の記録が、さらに天保年間(1830-1844年)の浦々諸縮書では佐賀浦には鰹船があり、鰹漁が行われていた記録が残っています。

手漕ぎの船からエンジンを搭載した現代の船に変わっても、黒潮町の鰹漁は伝統の一本釣り。

一本釣りの歴史は、このように受け継がれているのです。

一本釣り漁で釣れた魚は、「巻き網漁」と違って効率が悪く生産性も低い漁法でした。

しかし、一本釣り漁で釣れた魚は、巻き網漁で獲れた魚と違って傷がつかず、魚の鮮度が良く、魚の群れを獲り尽くさない為、次世代へ鰹資源を残す事ができる海のエコな漁法なのです。



鰹一本釣り漁船
佐賀明神丸

一本釣り

土佐佐賀漁港

鰹一本釣り
漁船漁獲高
全国第1位

鰹は栄養満点

ビタミンB12が豊富
含有量が魚類の中でトップクラス!

タウリンが豊富
疲れが気になるときにとりたい成分

DHA・EPAが豊富
DHAは記憶力を高める効果、
EPAは血液さらさら効果が期待されます

美肌効果
カツオにはお肌のターンオーバーを
整えるビタミンB6がたっぷり!

ダイエツト効果
ビタミンB6も含まれているため効率よく
吸収させることができます

PMSの緩和
カツオに含まれている亜鉛、ビタミンB6には、
女性ホルモンを活性化させる働きがあり
生理前にイライラ、情緒不安定になりやすい
方におすす



鰹はこんなにスゴイ!

当店人気

No.1

これやきを食

塩たたきとタレたたきを両方一緒に味わうならコレやき!

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。「やき」という幡多弁の語尾と、薫焼きの「焼き」をかけています。

薬で焼いた焼きたてを提供する
焼き切りの塩たたきと
特製のポン酢タレをかけて
食べるタレたたき

明神丸の看板メニューである、
薬で焼きたてを天日塩で食べる
塩たたきはもちろん、
シンプルに特製のポン酢タレをかけて
大葉やニンニクなどお好みの薬味と
いっしょに味わうタレたたきも
お召し上がりいただけます。


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

- 六切 2,180円 (2,400円税込)
- 八切 2,480円 (2,680円税込)
- 十切 2,680円 (2,880円税込)

ご飯のサイズは大・中・小お選び頂けます
小鉢料理は目によって変更いたします。

天日塩

特製タレ

※写真はイメージです



(高知県黒潮町産天日塩使用)

塩たたく定食

天日塩

鰹を焼き立ての温かい状態で提供する焼切り塩たたき定食です。藁の煙でスモークされ香りの良い鰹のたたきをまずは天日塩でさっぱりと味わい次にわさび、ゆず酢、ニンニクで食すのが土佐流の鰹のたたきの美味しい食べ方です。



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

ご飯のサイズは大・中・小お選び頂けます。小鉢料理は日によって変更いたします。

五切

九八〇円

（一〇七八円税込）

七切

一三八〇円

（一四〇八円税込）

十切

一四八〇円

（一六二八円税込）

※写真はイメージです

特製

タレたたき 定食

(特製。ポン酢タレ)

特製タレ

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
お好みの薬味といっしょに
お召し上がりください。



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

五切

丸八〇円

〇七八円(税込)

七切

二二八〇円

〇四〇八円(税込)

十切

二四八〇円

〇六二八円(税込)

ご飯のサイズは
大・中・小お選び頂けます
小鉢料理は日によって
変更いたします。

※写真はイメージです

塩たたきと 土佐巻を定食

焼き切り

(たたきはタレたたきにも変更できます)



当店自慢の鰹の焼き切り塩たたきと
土佐伝統の鰹の巻き寿司を
ご一緒にお召しあがれる
鰹をたっぷり満喫していただける
定食でございます。

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

小鉢料理は日によって変更いたします。

十切

¥六八〇円
¥八四〇円(税込)

七切

¥四八〇円
¥六三八円(税込)

五切

¥二八〇円
¥四〇八円(税込)

※写真はイメージです

塩たたくと 鯉の握り定食

焼
き
切
り

(たたきは大したたたきにも変更できます)

当店自慢の鯉の焼き切り塩たたくと

鯉漁師流の鯉の握り寿司を

ご一緒にお召しあがれる

鯉をたっぷりと満喫していただける

定食でございます。

当店でご提供する鯉たたきには

一本釣り鯉漁船明神丸が釣った

鯉以外の鯉も使用しております

小鉢料理は日によって変更いたします。

十切

¥六八〇円

¥八四八円(税込)

七切

¥四八〇円

¥六二八円(税込)

五切

¥二八〇円

¥四〇八円(税込)

※写真はイメージです

焼
き
切
り




(たたきは夕べたたきにも変更できます)

塩たたくし ほらんぼ定食

数量
限定

ほらんぼとは旨味のある
脂がたっぷりの鰹の腹部の少量しか
取れない希少な部位のことです。
当店自慢の鰹の焼き切り塩たたきも
付いた土佐の食材をたっぷり楽しめる
土佐尽くしな定食でございます。


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

1,180円 (1,400円税込)

ご飯のサイズは大・中・小お選び頂けます
小鉢料理は日によって変更いたします。

※写真はイメージです

塩たたくき舟

〔高知県黒潮町産天目塩使用〕

お好みで柚子果汁をかけてお召し上がりください

塩加減が薄い場合はテーブルの

天目塩をおかけください

焼き切り

焼き立ての鰹のたたきを
ご飯にのせて土佐の天目塩と茗荷
しそ、葱と一緒に美味しく
味わう土佐流の鰹の舟です。



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

九八〇円
（三〇七八円税込）

ご飯のサイズは普通盛。大盛お選び頂けます
小鉢料理は目によって変更いたします。

※写真はイメージです

鯉漁師の 漬け丼

(温玉のせ)

付けタレをかけてお召し上がりください

焼き切り

焼き立ての鯉のたたきを
ご飯にのせて土佐の天日塩と茗荷、
しそ、葱と一緒に美味しく
味わう土佐流の鯉の丼です。



当店でご提供する鯉たたきは
一本釣り鯉漁船明神丸が釣った
鯉以外の鯉も使用しております

九八〇円
（〇七八円税込）

ご飯のサイズは普通盛・大盛お選び頂けます
小鉢料理は目によって変更いたします。

※写真はイメージです

鰹たたきの やまかけ舟

（山芋のどろろのせ）

お好みでテーブルの特製ホン酢を
かけてお召し上がりください

焼き江戸
かつお

焼き立ての鰹のたたきと
山芋のどろろをご飯にのせました。
ネバネバで美味しいすりたてどろろと
たたきとはとても相性も良いんです。
土佐の茗荷やしそ、葱も一緒に食べると
さらに美味しく食べられます。

九八〇円
（一〇七八円税込）

ご飯のサイズは普通盛。大盛お選び頂けます。
小鉢料理は日によって変更いたします。



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

※写真はイメージです

鯉たたきと 釜揚げしらす舟

お好みでテーブルの醤油か
特製ポン酢をかけてお召し上がりください

〔高知県安芸産しらす使用〕

焼き切り

焼き立ての鯉のたたきと
高知県安芸産の新鮮なしらすを
ご飯にのせました。
土佐の茗荷やしそ、ねぎ、温泉玉子と
特製の土佐流のタレをかけて
美味しくお召し上がり頂けます。



当店で提供する鯉たたきは
一本釣り鯉漁船明神丸が釣った
鯉以外の鯉も使用しております

280円
（258円税込）

ご飯のサイズは普通盛。大盛お選び頂けます
小鉢料理は目によつて変更いたします。

※写真はイメージです

元祖

塩たき

高知県黒潮町産天日塩使用

焼きたての塩たきをわさび、ゆず果汁、ニンニクで食すのが本場土佐流の味わい方

2種よりお選びください

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、茗荷などお好みの薬味と一緒に召し上がりください

特製ポン酢タレ

特製

丸たき

本場土佐

薫焼き 鰹たたき

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

薫で焼きたての鰹たたきを天日塩で頂く元祖塩たたきとシンプルにポン酢タレをかけるタレたたきが当店の看板商品！

五切

九八〇円

(二〇七八円税込)

八切

一三二八〇円

(一五八八円税込)

十二切

一七八〇円

(一九五八円税込)

昼の単品メニュー

元祖 塩たたくきと 特製 たしめたたき

西方一緒に味わおうなら「これやき」!

み 薫焼き鰹たたくき

これやきとは高知の
幡多弁で、「これだー」とか
「これです」という意味です。
「やき」という幡多弁の語尾と、薫焼きの
「焼き」をかけています。

これやきセット

塩たたくき + たしめたたき

 当店で提供する鰹たたく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

当店のおすすめはなんといっても二種類の薫焼き鰹たたくき。
その二つが存分に味わえるお得なセットをご用意いたしました。
明神丸の看板メニューである、薫で焼きたてを
天目塩で食べる塩たたくきはもちろん、シンプルに
特製のポン酢タレをかけて、大葉やニンニクなど
お好みの薬味といっしょに味わうたしめたたくきも
お召し上がりいただけます。

お一人様位で

十二切

◆塩たたくき六切
◆たしめたたくき六切

一七八〇円
(一九五八円税込)

三〜四名様位で

十八切

◆塩たたくき九切
◆たしめたたくき九切

二、五八〇円
(二、八三八円税込)

四〜五名様位で

二十四切

◆塩たたくき十二切
◆たしめたたくき十二切

三、二八〇円
(三、六〇八円税込)



昼の単品メニュー

鰹のハラシボ

藁焼き

数量限定



ハラシボ

鰹の腹の脂がのった部位で
1匹の鰹から少量しかとれない
貴重な逸品。これを珍味!

六八〇円
(七回八円税込)



脂ののった
鰹のトロの部位!

※藁焼きの商品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。

塩たたき

高知県黒潮軒産天日塩を使用

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!

五貫
七八〇円
(八五八円税込)



土佐 巻き

鰹と大葉と
にんにくを巻いた
土佐の郷土料理。

一本(十貫)
一三二六〇円
(一三三八六円税込)
ハーフ(五貫)
六八〇円
(七回八円税込)



食後のお楽しみ

土佐の甘味

土佐ジローの卵は濃厚でコクあり
アイスなどデザートにピッタリ！



み

土佐ジローの バニラアイス

各三八〇円

(四八円税込)

三種からお選びください

そのままバニラ

しらすバニラ

芋天バニラ

土佐ジローの卵を使用した
濃厚なバニラアイス。

み

土佐の アイスクリン

一八〇円

(三〇八円税込)

高知名物
「アイスクリン」。
シャリシャリ
サクサクとした食感と
さっぱりした味わいが人気です。



Made in
土佐
高知アイス

み

土佐ジローの 手作りプリン

一八〇円

(三〇八円税込)

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！



土佐の蔵元10撰

高知では温暖な気候をいかした醸造法が早い段階から開発されていました。県内には大小18もの酒蔵があり、それ以外にもお酒を作っているところも多々ある全国屈指の酒処。なかでも地酒は各蔵元の特徴がよく出ており、それぞれが競い合って作り上げているので、全国的に見てもレベルが高いものが揃っています。当店ではそんな高知のおすすめの地酒を取り揃えています。

明神丸
特選

土佐の地酒



土佐鶴酒造
高知県安芸市安田町
安永二年(1773)創業。品質第一、誇れる品質の酒をつくれの社是をそのままに、淡麗にして旨い辛口を仕上げる。

仙頭酒造場
高知県安芸郡吾妻町
こだわりの、手間暇惜しまない、手造りの酒造りを大切にし、米洗いや二、三造りなどほとんどの作業を手造りで丁寧に行っています。

アリスワ酒造
高知県高岡市土佐山田町
古くから商工の町として栄えてきた醸造、明治10年創業で、石蔵を増やすよりも、しっかりとお酒を造ることに重きを置いた酒造りの特徴。

亀泉酒造
高知県土佐市出川
南国土佐、豊かな自然の中で育まれる最上の米と母が、澄み切った水とまじわる時高知独特の淡麗辛口の酒がでさがる。

司牡丹酒造
高知県高岡郡佐川町
慶長八年(1603)司牡丹の前身「酒屋」から伝統正しい酒造り、品質至上主義を守り続けてきた天下の芳醇。可牡丹。

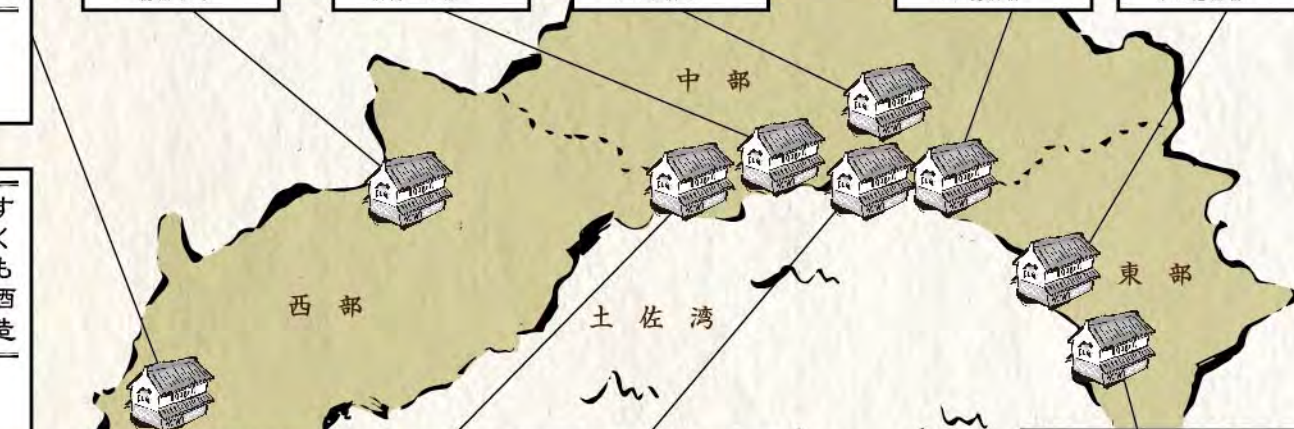
無手無冠
高知県高岡郡四万十町
清流四万十の豊かな山間で作る地酒。冠におぼれず、飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒造りの心を今も守り続ける。

すくも酒造
高知県高岡市
高知の西部指毛で生産者が朝早く、朝のたけのうちに仕込む朝搾り豆。仕込み手法で旨味を引き出している。

濱川商店
高知県安芸郡田野町
「うまい酒をつくりたい」という思いを大切に精進込めて作り上げる極上の酒質のこだわりながら手づくりで仕上げる酒。

有光酒造場
高知県安芸郡赤野町
清流の畔で有名な赤野川の柔らかな水で仕上げる酒は芳醇で柔らかな口当たりが特徴。ゆつたりと心の保養になるやさしい味を届けている。

酔鯨酒造
高知県高岡市
土佐のお酒は、料理に合わせるのが基本。これを追求し、酒本来の旨味がありながらも、少しがたく、程やかな香りと後味を大切に、料理を引き立てる酒に仕上げる。



土佐鶴

辛口吟醸

土佐鶴酒造

土佐鶴 大吉祥

【とちぎのぶる だいきしやう】

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。

一合(180ml)

七八〇円(八五八円税込)

三三〇ml

一、三八〇円(二、五二八円税込)

船中八策

超辛口純米

司牡丹酒造

船中八策

【せんちゆうはつさく】

香り高く口の中で
うまみがふくらみサツと切れる。
切れ味抜群の土佐を代表する
超辛口純米酒です。

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

三三〇ml

一、四八〇円(二、六二八円税込)

酔鯨

純米吟醸

酔鯨酒造

酔鯨高育54号

【すいげいこういくごじゆうよんごう】

フルーティーな香りと
生酒らしいしつかりとしたうまみ。
しかしキレが良く、スッキリと
引き締まった味でまさに旨辛口！

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

三三〇ml

一、四八〇円(二、六二八円税込)

清酒

酔鯨酒造

酔鯨竹寿上撰

【すいげいちくじゅじょうせん】

すっと入る飲み口と
しつかりした味わいです。
酔鯨を語るには先ず
飲みたい地元酒。

熱燗でどうぞ!!



小 五八〇円

(六三八円税込)

大 九八〇円

(二、〇七八円税込)



おすめ焼酎



酒造場 無手無冠

上佐 **ダバダ火振り(粟)**

四八〇円
(五二八円税込)

四万十川流域の特産品の新鮮な粟を、み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。



酒造場 黒木本店

中々なかなか**〔麦〕**

四八〇円
(五二八円税込)

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。



ビール



み キリン二番搾り
五五〇円
(六〇五円税込)

み アサヒ瓶ビール
六〇〇円
(六六〇円税込)

み のんアルビール
(キリングリーンズフリー)
四五〇円
(四九五円税込)

ソフトドリンク

各三四〇円
(三七四円税込)

上佐 ゆず (ジュース又はソーダ)

上佐 小夏 (ジュース又はソーダ)

上佐 文旦 (ジュース又はソーダ)

上佐 ジンジャエール

み ウーロン茶

み ホットウーロン茶

み コーラ



ご贈答やご家庭用に
全国発送
 承ります



※消費期限は翌日までです。
 1節(中サイズ) **2,500円** (税込)

セット内容・薫焼き鰹たたき・特製たれ・天日塩・にんにく・ゆず果汁・おろしわさび



生利節(なまむし)

色々なお料理のアクセントに
税込410円



土佐のかつお飯

炊きたてごはんにご混ぜるだけ!
税込410円



酒盗

鰹の内臓などを塩漬け・熟成させた珍味
税込400円



鰹コロリン

ご飯のお供や酒のあてに
税込410円



鰹のわら焼きかつお丼

甘みのある特製ダレに漬け込みました。
税込216円



天日塩美味海

素材の味を引き立てます。
税込460円

大橋通り店では土佐のお土産も取り揃えております。

明神丸の焼きたて鰹たたきを
 お持ち帰り・全国発送
 できるのは大橋通り店だけ!

ひろめ市場
 から
 すぐそこ!

徒歩
 1分



焼きたて
明神丸
 大橋通り店

鰹たたきのお持ち帰り・全国発送専門店

高知市帯屋町2-4-15

☎088-821-8808

営業時間 10:00~19:00(日曜は9:00~)