

宴 明神丸のおきやく

明神丸 竹橋
パレスサイドビル店

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り出汁玉子汁
- ◆ 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
- ◆ びんちょうハランポのたたき握り 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

名物のたたきを味わう明神丸定番コース

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



- ◆ 鰹のなめろう・ちくきゅうフルツトマトと生節のシーザーサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 3貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 土佐ジローの出汁巻き玉子
- ◆ いも天スティック・青さ天
- ◆ 土佐の漬物・鰹ジャッキー
- ◆ 土佐和牛の握り 2貫
- ◆ 塩たたき握り 1貫
- ◆ 土佐ジローパニラ・芋けんぴ

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(おしぼ酢)
- ◆ 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

ほろ酔い

2時間飲み放題
プラス1,800円

プレミアム
飲み放題

厳選日本酒飲み放題
通常飲み放題にプラス1,000円

下戸の方
ノール専用の方

アルコール飲み放題と
下戸の混合同可能です。
プラス800円