



明神丸



鰹一本釣り漁船 佐賀明神丸

高知県南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っとも旨い鰹の喰らい方。

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。





藁焼き鰹たたき



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鰹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	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)



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、茗荷などお好みの薬味といっしょにお召し上がりください

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)



鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市
ご飯

飲みめ

甘味

※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。



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



鰹三昧セット

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

揚物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市
ご飯

べしめ

甘味



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。



葉で焼いた米茄子をシンプルに
ボン酢タレでいただきます。

8800円
(968円税込)

高知県の生産量日本一！
米茄子の
藁焼きたたき



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。

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)



地鶏土佐ジローを炒めてネギを
どさっとかけました



あっさりとした美味しさ！
み 国産牛
サーロインの鉄板焼
1,980円
(2,178円税込)

お好みでんにく、塩わさびを添えて
お召し上がりください。

定番の甘辛タレ
ツンと辛味の爽やかな塩わさびと
こってりチーズの3種からお選びください。

3本セット 7800円
(858円税込)

1本 2800円
(308円税込)

み 漁師のつくね串

(たれ・塩わさび・チーズ)

ふわふわ食感！3つの味が選べます



6800円
(748円税込)

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！

み 鰹ハラシボの
藁焼き

数量
限定



厳選素材
焼物

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・日曜市

押しめ

甘味



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)

しっ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。

サラダ



明神丸特製

つまみ

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

土佐の
フルーツトマト

580円
(638円税込)

甘い！まさにフルーツのようなトマト！

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 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。水分をギリギリ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。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

生節たっぷり
土佐の大根サラダ

680円
(748円税込)

生節と青さのりの香りが◎！
シャキシャキのサラダです



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節の風味が
美味しいポテサラです。

出来立てが一番美味しいんです！



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。



み

ニラユツケ

480円
(528円税込)

シャキシャキのニラを使用したユツケ
反則的な美味しさでお酒がすすみます



み

めかぶ
土佐酢

480円
(528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！

高知はニラの生産量も全国1位！

鰹の旨みがきいた土佐酢和え



み

ちんぎょう

480円
(528円税込)

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

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

高知のおつまみ！

お酒のお供に！

佐土食 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ちやくちや美味しい！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

780円
(858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 青さのりのは天ぷら

680円
(748円税込)

香り豊かな青さのりを天ぷらにしました。のりの風味とサクサクの食感がクセになります。年により四万十川産の青さのりは不作な場合があり手のでき店では国産の青さ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 780円
(858円税込)

人数分追加出来ます

1個追加 260円
(286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たんだ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

1580円
(638円税込)

旨辛
スパイス

鷹唐、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 鰹と海老の春巻き

1本 580円
(638円税込)

外はパリパリ、中はふんわり鰹ペ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・日曜市
ご飯

押しめ

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・日曜市
ご飯

めしめ

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)



黒潮町雄川 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。



四万十市名産 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。



熱々のふわとろ食感

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!

6800円
(7480円税込)

あたたかい一品



海国土産弘佐



み しらすのかきチーズ焼き 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 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です。



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)



お酒の肴に最適!
旨味がたっぷりのあさり
熱々の内にどうぞ

み あさりの酒蒸し 7800円 (8580円税込)

あさりの塩味と旨味がたっぷり



トロトロで柔らかさ

み コラーゲンたっぷり とろける豚角煮

9800円
(10780円税込)

ばら軟骨をトロトロに煮込んだ角煮。豆腐、味玉にも味が染み込んだお酒にあう一品。コラーゲンもたっぷりでお肌のハリや弾力、キメを改善!

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

べしめ

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。

1本(10貫) 1,260円(1,386円税込)

ハーフ(5貫) 680円(748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美味しいです！

み 塩たたきの握り

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！



口の中に旨みがひろがる

み 土佐和牛の炙り握り

1貫 340円(374円税込)

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の特徴。



数量限定

み 鰹ねぎとろの

こぼれトロたく

鰹の旨味とたくあん塩気と食感がクセになります。
980円
(1,078円税込)

カリカリ食感がクセになる！

土佐の 珍味

酒を盗んでも飲みたくなる！

酒盗

鯉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

5800円
(638円税込)



鮮度抜群生しらす

みどろめ

鮮度抜群の稚魚を生でそのまま召し上げられ

6800円
(748円税込)



炊きたて 釜飯

み

炊きたて釜炊きご飯

4800円
(528円税込)

土佐ジローの卵1個付

卵追加

プラス 150円
(165円税込)

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どうぞ！



1~2人前

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

炊きたて鯉釜めし

5800円
(638円税込)

秘伝の鯉出汁付

土佐の名物鯉飯を釜飯にしました。炊きあがった時の鯉の風味、染みこんだ食材の香りもたまらない。



1~2人前

日曜市

土佐の青空マーケット

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、高知城下で県内各地から持ち寄られた食材や金物・刃物などが売られています。

日曜市名物

芋天スティック

4800円
(528円税込)

日曜市名物の芋天を食べやすいスティックにしました



みは

特製の出汁をかけてお茶漬けにしても◎



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

めしめ

甘味



めしめ



鯉に始まり鯉に終わる。
鯉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。



あつさり 鯉ラーメン

6800円
(748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
鯉節、宗田節、土佐ジローの
出汁を使った鯉ラーメン。
鯉の風味が強く、
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!!

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。

めにびったり!
鯉の風味が美味しい



鯉漁師のたたき茶漬け

鯉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。

5800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550円
(555円税込)



あさり 青さの味噌汁

3800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



鯉つみれと 青さの味噌汁

3800円
(418円税込)

鯉のつみれ団子と一緒に
青さの味噌汁をどうぞ

※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

- 鯉たたき
- 焼物
- つまみ・サラダ
- 揚げ物
- 温かい一品
- 寿司
- 珍味・日曜市
ご飯
- めしめ
- 甘味

鰹たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

食事

べしめ

甘味



薬焼き
塩たたき

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

1580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！
おすすめですよ！



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よ！

土佐ジローの
バナラアイス

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)



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
懐かしい味の
土佐の芋けんぴです



