



明神丸のおきやく



旬の味覚

季節のおきやくコース

飲み放題は
別途お選び下さい

税込 3,200円

名物の塩たたきと
季節の土佐料理をどうぞ

- ◆ 高知夏野菜と鰹つくねの揚げ浸し
- ◆ 高知田舎豆腐と極薄鰹削りのサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 鰹の生ツナチーズトースト
- ◆ フルーツマトとトウモロコシのクリームコロッケ
- ◆ 夏野菜と鰹出汁の海鮮カレー鍋
- ◆ 夏の土佐巻き 2貫
- ◆ フレッシュ小夏

お料理
9品



たたき堪能

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

季節の味覚とたたきを
存分に堪能できる！

- ◆ チャンバラ貝の旨煮、ちくきゅう
- ◆ 高知田舎豆腐と極薄鰹削りのサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき 2貫
- ◆ 厳選赤身のミスジ鉄板ステーキ
- ◆ フルーツマトとトウモロコシのクリームコロッケ
トウモロコシの天ぷら
- ◆ フルーツマトとリュウキュウの冷やしおでん
- ◆ 炭焼き鰹と高知山菜イタダリの釜炊き
ご飯はひつまぶし茶漬けで
- ◆ 高知新生姜アイス ~フレッシュ小夏を添えて~

お料理
10品



厳選素材

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

季節の土佐の味満載で
贅沢なひとときを

- ◆ 土佐の前菜四種盛り合せ
- ◆ 高知田舎豆腐と極薄鰹削りのサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき 2貫
- ◆ 土佐和牛赤身肉の鉄板ステーキ
- ◆ フルーツマトとトウモロコシのクリームコロッケ
トウモロコシの天ぷら
- ◆ フルーツマトとリュウキュウの冷やしおでん
- ◆ 四万十鰹の炭焼きとイタダリの釜炊きご飯
- ◆ 高知新生姜アイス ~フレッシュ小夏を添えて~

お料理
10品



飲み放題
メニュー



2時間飲み放題
プラス 1,800円



3時間飲み放題
プラス 2,500円

下戸の方
ノンアル専用の方

アルコール飲み放題と
下戸の混合可能です。
プラス 800円

み 自慢のたたきや旬の味覚が味わえる宴会コースをご用意しております。



明神丸定番

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

名物たたきを味わう
明神丸の定番コース

- ◆ 鰹のなめろう、ちくきゅう
- ◆ フルーツ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
- ◆ 土佐のおつまみ
- ◆ 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

お料理
9品



季節の味

旬の漁師おきやくコース

飲み放題は
別途お選び下さい

税込 3,700円

夏の味覚を楽しむ
こだわり素材の土佐料理

- ◆ 高知夏野菜と鰹つくねの揚げ浸し、ちくきゅう
- ◆ 高知田舎豆腐と極薄鰹削りのサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき 2貫
- ◆ 薬焼き鰹のうなとろ巻き
- ◆ フルーツマトとトウモロコシのクリームコロッケ
- ◆ 夏野菜と鰹出汁の海鮮カレー鍋
- ◆ 和牛の握り 1貫、夏の土佐巻き 1貫
- ◆ 高知新生姜アイス 〜フレッシュ小夏を添えて〜

お料理
10品



明神丸自慢

特選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 4,700円

明神丸定番コースを
グレードアップ！

- ◆ 鰹のなめろう、ちくきゅう
- ◆ フルーツマトと生節のシーザーサラダ
- ◆ 鰹の塩たたき 2貫
- ◆ 鰹のタレたたき 2貫
- ◆ 季節の塩たたき 2貫
- ◆ 厳選赤身のミスジ鉄板ステーキ
- ◆ うつぼの唐揚げ、いも天スティック、青さ天
- ◆ 土佐のおつまみ
- ◆ 和牛の握り 1貫、夏の土佐巻き 1貫
- ◆ 土佐ジローパニラ、芋けんぴ

お料理
10品



飲み放題
メニュー



2時間飲み放題
プラス 1,800円



3時間飲み放題
プラス 2,500円

下戸の方
ノンアル専用の方

アルコール飲み放題と
下戸の混合可能です。
プラス 800円