



藁焼き

鰹塩たたき



当店の藁焼き鰹たたきは

全てご注文後に藁で焼きはじめます。

藁焼きで鰹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だきます。

藁の香りで一層風味を引き立てた

鰹のたたきには、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。

鰹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。



藁焼き鰹たたき

※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。



塩たたき



黒潮町産六日塩

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。



- 六切 一、一八〇円 (二、二九八円税込)
- 九切 一、四八〇円 (二、六二八円税込)
- 十二切 一、七八〇円 (二、九五八円税込)

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お召し上がりください。



- 六切 一、一八〇円 (二、二九八円税込)
- 九切 一、四八〇円 (二、六二八円税込)
- 十二切 一、七八〇円 (二、九五八円税込)

※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。



塩タシ 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

十二切

二名様くらいで

一、七八〇円（二、九五八円税込）

塩たたき六切、タレたたき六切

十八切

三〜四名様くらいで

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

二十四切

四〜五名様くらいで

三、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

鯉刺身の皮付き・皮なしをお選びください

十二切

二名様くらいで

一、九八〇円（二、二七八円税込）

塩たたき四切、タレたたき四切、鯉の刺身四切

十八切

三〜四名様くらいで

二、七八〇円（三、〇五八円税込）

塩たたき六切、タレたたき六切、鯉の刺身六切

二十四切

四〜五名様くらいで

三、四八〇円（三、八二八円税込）

塩たたき八切、タレたたき八切、鯉の刺身八切

※鯉の刺身はしげや不漁、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。



明神丸の

かつおぜんまい

鯉三昧

名物「塩たたき」と「タレたたき」に
市場直送の「鯉の刺身」を味わえます



鯉の刺身



鰹



市場直送

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
皮付き・皮なしどちらか
お選びください

一、二八〇円
(一、四〇八円税込)



※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。



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

鰹のハラシボ 蕨焼き

鰹の腹の脂がのったトロの
部位、二匹の鰹から少量
しかとれない貴重な逸品。
(七四八円税込)

六八〇円



鰹のこしぶり (なめろう)

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
(九六八円税込)

八八〇円



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

一本二八〇円

(三〇八円税込)

三種盛り七八〇円

(八五八円税込)

市場直送

活きサザエ

大サザエの刺身

磯の香りで酒がすすむ
新鮮な活き貝
一、三八〇円
(一、五二八円税込)



※しげや不漁、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。

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

一個一、四八〇円
(一、六二八円税込)

雑炊付
サザエのお食事後雑炊に
してご提供いたします。



活き長太郎貝

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

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

一枚五八〇円
(六三二八円税込)



※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。



焼き物

土佐の米か子

米か子の
蕨焼きたたき

蕨焼きで香ばしく焼いた
米か子をたたきでシンプルに
八八〇円
(九六八円税込)



特製
味噌
米か子の味噌焼き

身がしっかりとした米か子を
特製味噌で焼き上げました
六八〇円
(七四八円税込)



四万十栗豚

栗豚のニラ巻き
土佐のぬたソース

ニ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

九八〇円
(一〇七八円税込)



栗豚
栗豚の蕨燻し

栗豚をしっとり蕨で燻して
燻製に蕨の香りがより
栗豚の味を引き立てます
八八〇円
(九六八円税込)



土佐ジロー

土佐ジローの
鉄板焼き

高知の地鶏土佐ジロー
弾力のある肉質で
鉄板でじっくり焼けば
噛めば噛むほどに
旨味が溢れます

一、二八〇円

(一、四〇八円税込)



目ひかりの
炭焼き

高知沖でとれた目ひかりを
炭焼きで表面はパリッと香ばしく
中はふんわり焼き上げます

七八〇円

(八五八円税込)



土佐和牛

土佐和牛
赤身肉の
鉄板ステーキ

高知県の自然の中
綺麗な空気と美味しい水で
一頭一頭丁寧に育てられています

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

二、一八〇円

(二、三九八円税込)



揚げ物

十
材
佐

うつぼの
唐揚げ

見た目と違い食べると
相当美味しい高知の特産
コーラゲンもたっぷり

一、二八〇円
(一、四〇八円税込)



鯨くじらの
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

七八〇円
(八五八円税込)



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

六八〇円
(七四八円税込)



※気候によって高知県四十産の青さのりが
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。

自家製醤油タレ

四万十鶏の 唐揚げ

高知の銘柄鶏
四万十鶏を甘辛の
特製醤油タレに
漬け込みました

三個 七八〇円

(八五八円税込)

一個追加 二六〇円

(三六六円税込)



日曜市
名物

茅天 スティック

日曜市名物の
茅天を食べやすい
スティック状に
しました

四八〇円

(五二八円税込)



フルーツトマトの 天ぷら

旨味が凝縮したフルーツ
トマトを天ぷらに！
天日塩でどうぞ

五八〇円

(六三二八円税込)



鯉のすり身天

須崎のかまぼこ屋
けんかまさんで浜吉ヤの
鯉生節を原料にした
特製の鯉の天ぷら

五八〇円

(六三二八円税込)



じゃこ天

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

四八〇円

(五二八円税込)



野菜

カリしらすの
大根サラダ

土佐沖で獲れた窯出し
しらすをカリツカリに
素揚げしてのせました

七八〇円
(八五八円税込)



できたて
ポテサラ
味玉のせ

毎日こだわってつくる
温かいポテトサラダ

五八〇円
(六三八円税込)



土佐の
フルーツ
トマト

極限まで追いつ込んで
甘味をギュッと凝縮

五八〇円
(六三八円税込)



つまみ

銅神丸特製

土佐の
珍味

酒盗

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

五八〇円
(六三八円税込)



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

四八〇円
(五二八円税込)



チャンバラ貝

ほんのり甘味がありコリコリ
した食感がクセになる

潮煮 七八〇円
(八五八円税込)

酒蒸し 七八〇円
(八五八円税込)



温物

土佐ジローの 出し巻き卵

高知の地鶏土佐ジローの
濃厚な卵の旨味を
そのまま出し巻きに
（九六八円税込）



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）



青さ豆腐

青さの香りと豆腐を
一緒にお召し上がり
ください

六八〇円
（七四八円税込）



あさりの 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）



青さ 味噌汁

香り豊かな青さのり
たっぷり
香りも一緒に
お楽しみください

三八〇円
（四一八円税込）



明神丸の寿司



土佐巻き

土佐の郷土料理
 鰹のたたきを巻き寿司で
 お召し上がりください

一本 一、二八〇円
 (二四〇八円税込)
 ハーフ 七八〇円
 (八五八円税込)



土佐の細巻き

- ・鰹の鉄火巻き
- ・鰹とろたく巻き
- ・鰹のたたき巻き

三種の細巻きから 一本 四二〇円
 お選びください (四六二円税込)
 三本盛り合わせ 一、一八〇円
 (二、二九八円税込)



※鯉の握りは、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。

鯉の握り

新鮮な鯉を
握りでもどうぞ

一貫 二四〇円
(二六四円税込)



清水さばの 押し寿司

締めた清水さばをパツテラで
お楽しみください

八八〇円
(九六八円税込)



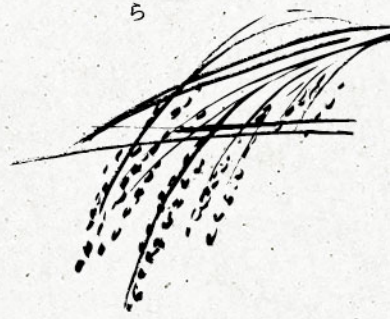
土佐和牛赤身肉の 炙り握り

土佐和牛の適度な脂の赤身肉を使用
おろしポン酢・わさび・黒塩で
お召し上がりください

一貫 三八〇円
(四一八円税込)

土佐のぐし飯

※炊きたてにこだわる為、ご注文頂いてから二十〜三十分程お待ち頂きます。



1~2人前

炊きたて 釜炊きぐし飯 (土佐ジローの生卵一個付)

釜で炊きたてのあつあつご飯
濃厚な地鶏土佐ジローの自然卵と
天日塩の卵かけご飯でどうぞ

四八〇円
(五二八円税込)
卵追加 一五〇円
(一六五円税込)



1~2人前

鰹釜めし

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

締めは特製出汁で
お茶漬けに

六八〇円
(七四八円税込)



塩おにぎり

黒潮町の天日塩で
握ったおにぎりと
ご飯のお供付き

四八〇円
(五二八円税込)

味噌汁を一緒に

あさり 味噌汁
青さ 味噌汁

四八〇円
(五二八円税込)
三八〇円
(四一八円税込)



漁師の丹

鰹塩たたき丹

青々味噌汁付

自慢の鰹の塩たたきを
豪快に井ぶりで

1,210,000円
(1,331,000円税込)



漁師の 鰹茶漬け

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

580,000円
(638,000円税込)

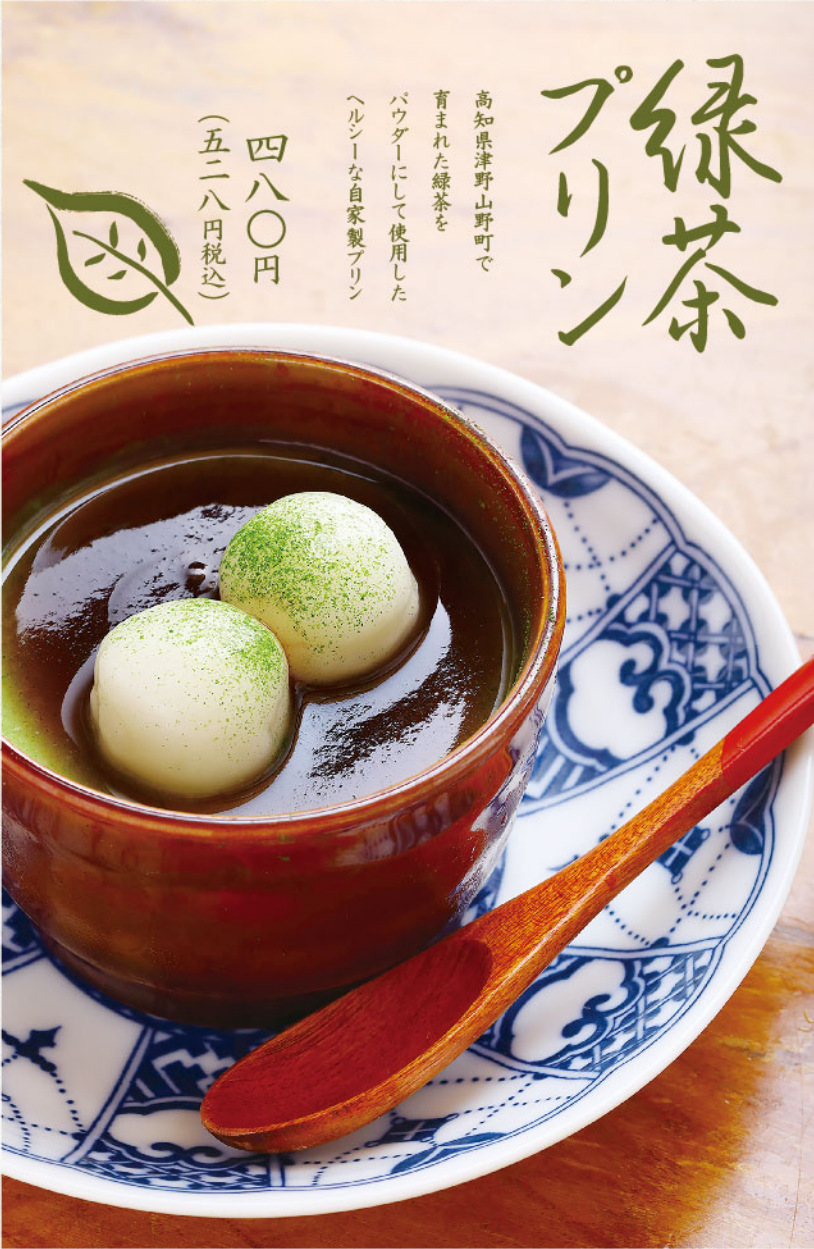


鰹としらすの 梅茶漬け

ふんわりとした
しらすに練り梅が
相性抜群です

580,000円
(638,000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

四八〇円
(五二八円税込)



甘味

アイスクリン

土佐ジローの
芋天バニラ

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

五八〇円
(六三八円税込)

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

四八〇円
(五二八円税込)