



# 明神丸 鰹とぶしはん

## 明神丸の 定食



●ご飯1杯迄おかわり無料。  
●小鉢料理は日によって変更いたします。

塩たたきタレ たたき両方味わえる！

## これやき定食

明神丸の看板メニューである高知県黒潮町産の天日塩で食べる塩たたきと定番の特製ポン酢のタレたたきが一緒に味わえる定食です。

6切	塩3切、 タレ3切	1,280円 (1,408円税込)
8切	塩4切、 タレ4切	1,480円 (1,628円税込)
10切	塩5切、 タレ5切	1,680円 (1,848円税込)

人気 No.1

## 元祖 塩たたき定食

### 特製 タレ たたき定食

鰹のたたきをまずは天日塩でさっぱりと。次にわさびゆず酢ニンニクで食すのが土佐流の美味しい食べ方です。

6切	1,280円 (1,408円税込)
8切	1,480円 (1,628円税込)
10切	1,680円 (1,848円税込)



## 焼き切り 塩たたきと ハランボ定食

※たたきはタレたたきに変更できます。鰹の腹部から少量しか取れない希少な部位のハランボと当店自慢の鰹の塩たたきも付いた土佐尽くしな定食です。

数量限定	1,480円 (1,628円税込)
------	----------------------

# 井

●みそ汁・小鉢・漬物付き  
●小鉢料理は日によって変わります



## 焼き切り 塩たたき井

(高知県黒潮町産天日塩使用)

普通盛	1,000円 (1,100円税込)
ご飯 大盛り	1,100円 (1,210円税込)

焼きたての鰹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鰹の井です。

## 鰹漁師の漬け井 (温玉のせ)

特製タレに漬け込んだ鰹をご飯にのせ茗荷、しそ、葱、温玉を添えました。

普通盛	1,000円 (1,100円税込)
ご飯 大盛り	1,100円 (1,210円税込)



※薫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。

# 単品

## 薫焼き鰹たたき

明神丸  
名物



天日塩



特製タレ

## 鰹のハラシボ

### 薫焼き



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!

6800円  
(748円税込)

数量  
限定

### 塩かたれをお選びください

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特製ボン酢タレで食べるタレたたき。お好みでお選びください。

6切

1,180円  
(1,298円税込)

9切

1,480円  
(1,628円税込)

12切

1,780円  
(1,958円税込)



塩たたきタレたたき両方味わうならこれやき!

### これやきセット

天日塩  
特製タレ

12切 2名様位で

1,780円  
(1,958円税込)

18切 3〜4名様位で

2,580円  
(2,838円税込)

24切 4〜5名様位で

3,280円  
(3,608円税込)



## お食事にもう一品 土佐の揚物

### 青さのりの天ぷら



6800円  
(748円税込)

香り豊かな青さのりを天ぷらでどうぞ!

年により四方十鶏の青のりは本場産があまりすので本店では国産の青のりを採用いたします。

### うつぼの唐揚げ



1,280円  
(1,408円税込)

コラーゲンたっぷり! 美味しいうつぼも高知の特産。

### 鯨の竜田揚げ



7800円  
(858円税込)

食べごたえのある鯨の肉とサクサク衣がたまらない。

### 四万十鶏の唐揚げ

自家製醤油タレ



3個  
7800円  
(858円税込)

人数分追加出来ます  
1個追加  
2660円  
(286円税込)

四万十鶏をジューシーな唐揚げに。

### 日曜市名物 日曜市の芋天



4800円  
(528円税込)

日曜市名物のいも天を食べやすいスティック形にしました。

※薫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。