



明神丸 鯉とぐりはん

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！

焼き切り

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。

人気
No.1

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)

塩たたき定食

特製
タレ
たたき定食

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)

鯉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。
焼きたてのたたきに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
お好みの薬味と一緒にどうぞ。



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。
鯉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鯉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



塩たたき井

(高知県黒潮町産天日塩使用)

普通盛 ご飯	1,100円 (1,210円税込)
大盛り ご飯	1,200円 (1,320円税込)

焼きたての鯉のたたきを
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
味わう土佐流の鯉の井です。



鯉漁師の漬け井

(温玉のせ)

普通盛 ご飯	1,100円 (1,210円税込)
大盛り ご飯	1,200円 (1,320円税込)

特製タレに漬けた鯉をご飯にのせ
茗荷、しそ、葱、温玉を添えました。

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

680円
(748円税込)



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!

数量
限定

塩かタレをお選びください

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あうならこれやき!

これやきセット

天日塩
特製タレ

12切—2名様位で

◆塩たたき6切 ◆タレたたき6切

1,780円
(1,958円税込)

18切—3〜4名様位で

◆塩たたき9切 ◆タレたたき9切

2,580円
(2,838円税込)

24切—4〜5名様位で

◆塩たたき12切 ◆タレたたき12切

3,280円
(3,608円税込)



土佐の揚物

お食事にもう一品

青さのりの天ぷら



760円
(836円税込)

香り豊かな
青さのりを
天ぷらでどうぞ!

年により四万十産の
青さのりは不安定な
場合がありますが
国産の青さのりを
使用いたします。

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



840円
(924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
840円
(924円税込)

1個追加
280円
(308円税込)

人数分追加出来ます
四万十鶏を
ジューシーな
唐揚げに。

日曜市の芋天

日曜市
名物



580円
(638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。