

明神丸



鰹一本釣り漁船 佐賀明神丸

高知県南西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、漁師たちからこぞ知っているもつとも旨い鰹の食らい方。

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。



藁焼き鰯たたき

藁は火力が非常に強く、燃焼温度は約千度まで達するため瞬時に鰯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。



※【お通し代】としてお1人様 396円(税込)
酒類をご注文のお客様に頂戴しております。

【アレルギー情報について】

当店ではアレルギー情報を公開しております。こちらの二次元コードからご確認ください。スタッフまでお気軽にお尋ねください。



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	9切	12切
1,280円 (1,408円税込)	1,680円 (1,848円税込)	1,980円 (2,178円税込)

タレたたき

特製ボン酢タレ

焼きたてのたたきに明神丸特製のボ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	9切	12切
1,280円 (1,408円税込)	1,680円 (1,848円税込)	1,980円 (2,178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。
※当店でご提供する塩たたきは一本釣り鰯船明神丸が釣った鰯以外の鰯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
シンプルにボ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)

※たたきと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

かつおさんま

鰹三昧セット



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)

※たたきと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

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

メシめ

甘味

焼きたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め

飲み物

甘味

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

980円
(1,078円税込)

白ねぎ、にんにくで地鶏土佐ジローを炒めて青ねぎをどきどきとかけました



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。



柔らかくて稀少な部位

み 厳選ミスジの鉄板ステーキ

肩甲骨の内側の稀少な部位
適度な霜降りがあり柔らかく
旨みもしっかり味わえる

量定
1,680円
(1,848円税込)



焼物

厳選素材



量定
数限

鰹ハランボの 薬焼き

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！

680円
(748円税込)



高知県は茄子の生産量日本一！

米茄子の 薬焼きたたき

蒸で焼いた米茄子をシンプルに
ポン酢タレでいただきます。

880円
(968円税込)



ハウス促成栽培。開き、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、蒸し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。

明神丸特製

つまみ



み 鰯のなめろうと
クリームチーズ
鰯を叩いたなめろうと
チーズの相性が抜群です
7800円
(8580円税込)

サラダ

み 極薄鰯削りと
田舎豆腐のサラダ

7800円
(8580円税込)

国産の高知の土佐田舎豆腐を使用
極薄鰯削りが引き立てます



高知のおつまみ！

み ちんねん

4800円
(5280円税込)

七味入りマヨでどうぞ



お酒のお供に！

み じゃこ天

4800円
(5280円税込)

魚のすり身を美味しく揚げました



漁師のあて！

み 漁師ジャッキー

4800円
(5280円税込)

自家製ジャッキーをきつと炙りました



高知はニラの生産量も全国1位！

み ニラエツケ

4800円
(5280円税込)

シャキシャキのニラを使用したエツケ



鰯の旨みがきいた土佐酢和え

み めかぶ酢

4800円
(5280円税込)

低カロリーでミネラル・栄養分たっぷり！



お酒のつまみとしても大人気！

み 土佐の芋けんぴ

3800円
(4180円税込)

芋焼酎とはお互いを引き立て合う味わい



甘い！まさにフルーツのようなトマト！

み 土佐のフルーツトマト

5800円
(6380円税込)

季節を味わうトマト！
夏と冬で美味さが違う！



ジュシーな甘酸っぱさ！
仁渡川の寒冷地で強い太陽を浴び
て育ったフルーツトマトの果肉は、
みずみずしく適度な甘みとフレッ
シュな酸味が特徴です。

寒さで凝縮！コク甘トマト！
高知中部にある日高村。仁渡川水系
の地下水で育ったフルーツトマト
は、丁寧な土作りと水の管理によっ
て、凝縮した甘みと濃厚な味わいが
特徴です。

み

鰯生節と土佐の
フルーツトマトの
シーザーサラダ

7800円
(8580円税込)

しっとり柔らかな旨味が凝縮した浜吉やの鰯生節と
土佐のフルーツトマトが新鮮な野菜とよく合います



高知県土佐市宇佐町 浜吉や さん

土佐市宇佐町にある浜吉やは創業明治初期、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
ら賣られて来た本場の鰯節は美味しさも格別です。

み

出来立て
和風ポテサラ

4800円
(5280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



鰯たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

メシめ

甘味

佐土 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)

見た目はちょっとこわいけど食べると
めっちゃくちゃ美味しい！うつぼも高知の特産
コラーゲンもたっぷり含んでいて
美肌にも効果あり！



昔懐かしいあの味！

み 鯨の竜田揚げ

840円
(924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 天ぷら

760円
(836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

串年により西ノ川産の青さのりは不作年もあり、
他産品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 840円
(924円税込)

人数分追加出来ます

1個追加 280円
(308円税込)

高知銘柄鶏、四万十鶏を
甘辛の自家製醤油ダレに
漬け込みカリッと揚げました
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

580円
(638円税込)

唐辛子
スパイス 鷹豆、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 鰯と海老の 春巻き

1本 580円
(638円税込)

外はパリパリ、中はふんわり鯉ペースに
海老のふりふり食感がアクセント



軽たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

飲みめ

甘味

焼きたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

飲みめ

甘味



濃厚な土佐ジローの卵の旨みをそのままだに焼きました

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)



高知市 高知市 高知市 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。



高知市 高知市 高知市 一園 さん
「卵を育てること」「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。
※卵の出産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！
780円
(858円税込)

あたたかい一品



海産物
産地直営

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の鉄板の上で焼き上げる卵焼き！
680円(748円税込)



高知市 高知市 高知市 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！
お酒の肴にどうぞ
580円
(638円税込)



み あさりの酒蒸し
あさりの塩味と旨味がたっぷり
お酒の肴に最適！
旨味がたっぷりのあさりを熱々の内にどうぞ
780円
(858円税込)



み まぐろの煮付け
トロトロで柔らかい
脂ののった旨味たっぷりの鰹と大根をトロトロに煮込みました
味が染み込んだお酒に合う一品
780円
(858円税込)



み あつあつ鰹の土佐揚げ南蛮
揚げたての鰹であつあつの南蛮漬けに
鰹の風味がひきたつ
780円
(858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・箸休め
ご飯

おしめ

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

3貫 490円 (539円税込)

6貫 980円 (1,078円税込)



数量限定

カリカリ食感がクセになる！
鰹ねぎとろの
こぼれトロたく
鰹の旨味とたくあん、の塩気と
食感がクセになります
980円
(1,078円税込)

明神丸の 寿司



み 塩たたきの握り

塩たたきは握りで食べてもうまいんです！

黒潮町産天日塩使用

1貫

180円
(198円税込)



口の中に旨みがひろがる

み

土佐和牛の炙り握り

1貫 380円 (418円税込)

土佐和牛の赤身肉を使用

きめ細やかな肉質とさっぱりとした脂の甘みの特徴

郷たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

押しめ

甘味



1-2人前

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
その後は好みで薬塩やご飯のお供の
土佐ジローの自然卵で卵かけご飯や
鰹のうま煮と一緒に召し上がってください

み

炊きたて釜炊きご飯

480円
(528円税込)

一緒にどうぞ
ご飯のお供
各150円
(165円税込)

✓土佐ジロー
の卵
✓鰹のうま煮



炊きたて
釜炊き
ご飯

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

炊きたて鰹釜めし

秘伝の鰹出汁付

680円
(748円税込)

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、染みこんだ
食材の香りもたまらない

めは

特製の出汁を
かけてお茶づけ
にしても◎



1-2人前

土佐の珍味

み

酒盗

580円
(638円税込)

酒を盗んでも飲みたくなる!

しゅうとう

鰹の内臓を塩で清けた土佐の酒文化には欠かせ
ない珍味。和製アンチョビとも言われています



鮮度抜群!生しらす

み

どろめ

680円
(748円税込)

鮮度抜群の稚魚を
生でそのまま召し上げ



み

お新香

盛り合わせ

480円
(528円税込)

ヘルシーな
お酒のお供



み

漁師

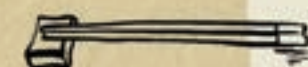
ジャッキー

480円
(528円税込)

漁師のあて!
自家製ジャッキー



ちよと箸休め



日曜市
名物

芋天ステイック

日曜市名物の芋天を
食べやすいスティックに
しました

580円
(638円税込)

土佐の青空マーケット
日曜市



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刃物
などが売られています。



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。



み

あつさり
鯉ラーメン

7800円
(858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!?



み

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)



み

あつりと
青さの味噌汁

磯の香りの良さと
あつりの出汁が
楽しめるお味噌汁

3800円
(418円税込)



み

鯉つみれと
青さの味噌汁

鯉のつみれ団子と一緒に
青さの味噌汁をどうぞ

3800円
(418円税込)

※年により西万十川産の青さのりは不特定な場所が有りますので当店ではその産地の青さのりを使用いたします。
※お箸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・箸休め
ご飯

めしめ

甘味

郷たたき

焼物

つまみ・サラダ

揚げ物

温かい一品

寿司

珍味・箸休め
ご飯

いしめ

甘味



元組

薬焼き 塩たたき

当初より漁師の味を原点にしていた
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、鰯を薬で焼く
漁師時代、船上で鰯に塩をふって
食べていたことを思い出し
焼き立ての鰯に天日塩をまぶした
ことから誕生した
「薬焼き鰯の塩たたき」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、高知県の太平洋には
鰯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
方々を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「フルーフトマト」や
生産量日本一の「茶番子」や「ニラ」、
生産者がたっぶ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
芋天バナラアイス

580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！



土佐ジローの
バナラアイス

480円(528円税込)

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！

土佐ジロー
卵を使用



土佐ジローの
手作りプリン

480円
(528円税込)

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！



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
懐かしい味わい



