



# 明神丸 鰹とぐしはん

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 たたき両方味あえる！

## これやき定食

明神丸名物！高知県産黒潮町天日塩で食べる塩たたきと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 (1,380円 税込)
- 8切 塩4切、タレ4切 (1,580円 税込)
- 10切 塩5切、タレ5切 (1,780円 税込)

## たたき定食

高知県黒潮町産天日塩でいただく塩たたきか、特製ポン酢のタレたたき、どちらかお選びください。



- 6切 1,380円 (1,518円 税込)
- 8切 1,580円 (1,738円 税込)
- 10切 1,780円 (1,958円 税込)

## 塩たたきとハラシボ定食

鰹の腹部から少量しか取れない希少な部位のハラシボと当店自慢のたたきも付いた定食です。



- 数量限定 (1,580円 税込)
- (1,738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)  
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、葱と一緒に味わう土佐流の鰹の井です。



## 鰹漁師の漬け井

特製タレに漬けた鰹をご飯にのせ茗荷しそ、葱、温玉を添えました。

- 普通盛飯 (1,200円 税込)
- 普通盛飯 (1,320円 税込)
- ご盛飯 (1,300円 税込)
- ご盛飯 (1,430円 税込)

## たたき茶漬け

### セット

各定食・井

プラス 800円 (880円 税込)



● 定食・井ご注文時にセットでご注文ください。

残した鰹で二度美味しい！

※ 焼きたて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

名物  
明神丸



## 鰹のハラシボ

### 薫焼き

6800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

### 塩かたれをお選びください

葉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ポ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 1,280円  
(1,408円税込)

9切 1,680円  
(1,848円税込)

12切 1,980円  
(2,178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 1,980円  
(2,178円税込)

塩たたき6切 ◆タレたたき6切 (2,178円税込)

18切 3〜4名様位で 2,780円  
(3,058円税込)

塩たたき9切 ◆タレたたき9切 (3,058円税込)

24切 4〜5名様位で 3,480円  
(3,828円税込)

塩たたき12切 ◆タレたたき12切 (3,828円税込)



## 土佐のつまみ

お食事にもう一品

### つまみ

高知のおつまみ!

### 土佐のフルーツトマト



5800円  
(638円税込)

かじっただけで違いがわかる! 甘みの凝縮した傑作トマトです

### 酒盗

しゅどろ

酒を盗んでも飲みたくなる!



5800円  
(638円税込)

鰹の内臓を塩で漬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

### どろめ

鮮度抜群! 生しらす



6800円  
(748円税込)

鮮度抜群の稚魚を生でそのまま召し上がれ

### ちくきゅう

高知のおつまみ!



4800円  
(528円税込)

七味入りマヨでどうぞ

### めかぶ酢

鰹の旨みがきいた土佐酢和え



4800円  
(528円税込)

低カロリーでミネラル・栄養分たっぷり!

※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。