



明神丸 鰹とぎはん

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！

焼き切り

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。



特製タレ

天日塩

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)

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。

- 普通盛飯 (1,200円 税込)
- 大盛り飯 (1,300円 税込)
- (1,430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。



※たたきはタレたたきに変更できます。

数量限定 (1,580円 税込) (1,738円 税込)

たたき定食

塩 かタレ どちらかお選びください

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 税込)
- 8切 (1,580円 税込)
- 10切 (1,780円 税込)

残した鰹で二度美味しい！

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。

※業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

数量
限定



ハラシボ

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!

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

1,280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

◆塩たたき2名様位で

1,980円
(2,178円税込)

◆塩たたき3〜4名様位で

2,780円
(3,058円税込)

◆塩たたき4〜5名様位で

3,480円
(3,828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!

年により四万十鶏の青さのりは本場産があまりすので本場産の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



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。

日曜市の芋天

日曜市名物



4800円
(528円税込)

日曜市名物の芋天を食べやすいスティック形にしました。