明神丸 鰹とめし

当店は「鰹を白ごはんと一緒に食べる」
土佐の食文化を広めたい想いから
「明神丸 鰹とめし」の店名にしました

鰹を藁焼きする為の藁を取るため
高知県の四万十川や仁淀川など
水質の高い川を擁する土地で
毎年、自社で米作りも行っています

その自社米「佐賀明神米」を店内で毎日精米し
高知産の香り米とブレンドし使用します

藁で焼きたてで香ばしい鰹塩たたきを
土鍋で炊きたての銀しゃりと一緒に
是非、お召し上がりください

明神丸の藁焼き鰹塩たたき

当店の藁焼き鰹たたきは
全てご注文後に藁で焼きはじめます
藁焼きで鰹の表面をパリッと炙り
中にまで熱が伝わらないうちに
熱いまま切り分けいたします。

藁の香りで一層風味を引き立てた
鰹のたたきに、高知県黒潮町の
太陽の熱と自然の風の力のみで作り上げた
自然の天日塩をまぶしています。

焼きたての香ばしい香りに
こだわりの天日塩。
鰹を一番美味しく味わえる
たたきでお召し上がりください

十佐酒盃
藁焼鰹叩

品川店限定

藁焼き鰹塩たたき

―高知県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

8切	1～2人前	1580円（1738円税込）
16切	3～4人前	2980円（3278円税込）
24切	5～6人前	3980円（4378円税込）

4種の塩たたきのタレ

① ゆず果汁（定番）
② 特製ポン酢タレ（定番）
③ 日替わりの特製タレ1種
（月ごと限定の「日替わり1種の特製タレ3種」を味くらべでお楽しみください）

※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。
※当店で一度解凍する鰹たたきは
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

自社米「佐賀明神米」×高知県産の香り米使用

炊きたて土鍋めし

自社米「佐賀明神米」を
店内で毎日精米し
高知産の香り米とブレンドし
炊きたてでご提供します

店内精米

鰹と銀しゃり

ご注文後に炊いた
土鍋で炊きたての銀しゃりを
めしに合う「鮫follow師のめしとも」と
一緒にお楽しみください

2種セット
鮫follow師のめしとも付き
・めしとも3種盛たたき
・日替わり2種のめしとも

◉鮫follow師のめしとも追加
480円(528円税込)

小 1～2人前 1480円(1628円税込)
中 3～4人前(1合半) 1980円(2178円税込)
大 4～5人前(2合) 2480円(2728円税込)

めしに合う味噌汁も是非

高知青さのりと田舎豆腐の味噌汁

香り豊かな
青さのりの
味噌汁をどうぞ

480円(528円税込)

創業1818年(文政元年) 高知県四万十町興業
井上糀店

塩鰹の土鍋めし

事焼きにして風味が増した
鰹のハランボの土鍋ごはんもどうぞ

※に出汁茶漬け出来ます

塩鰹めし

1合 1～3人前
1680円(1848円税込)

茶焼きにして風味が増した鰹の
炊きたての土鍋ごはんをどうぞ

土佐鴨と塩鰹めし

1合 1～3人前
1980円(2178円税込)

鴨と土佐鴨を茶焼きにして
風味が増した土鍋ごはんをどうぞ

土佐和牛と塩鰹めし

1合 1～3人前
2480円(2728円税込)

鰹の炊きたての土鍋ごはんの中で
土佐和牛の肉もじっくり蒸して仕上げました

鰹料理

漁師の鰹つくね串

- たれ
- チーズ
- 塩わさび

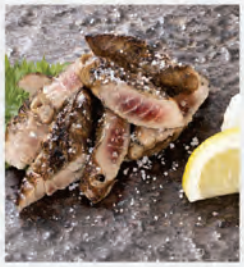
1本 2280円（3078円税込）

3本セット 7780円（8558円税込）

定番の甘辛たれ、辛味が爽やかな塩わさび
こってりチーズの3種からお選びください

脂ののった鰹のトロの部位

鰹のハランボ藁焼き



680円（748円税込）

一匹の鰹から少量
しかとれない貴重な逸品を
藁焼きにしました

あつあつ鰹の土佐揚げ南蛮

780円（858円税込）

揚げたて鰹で
あつあつの南蛮を！
白ごはんがすすむ一品

旬めしに合う

鰹の酒盗（しゅとう）

漁師のあて

580円（638円税込）

鰹の内臓を塩で漬けた
土佐の酒文化に
欠かせない珍味
和製アンチョビとも言われる

酒を盗んでも飲みたくなる一品

鰹のなめろうとクリームチーズ

漁師のあて

780円（858円税込）

鰹を叩いたなめろうと
チーズの相性が抜群です

鰹のトロたたく

漁師のあて

8880円（9768円税込）

鰹のトロたたきを海苔でまいて
おぼし上がりください

鰹キムチ

旬めしに合う

580円（638円税込）

鰹と自家製のキムチを
一緒にどうぞ

梅鰹

旬めしに合う

580円（638円税込）

鰹と梅肉を
一緒に和えた梅鰹

鰹ジャーキー

漁師のあて

480円（528円税込）

自家製の
鰹ジャーキーを
さっと炙りました

土佐巻き

土佐の名物！

ミニ寸 490円（539円税込）

並寸 980円（1078円税込）

金目鯛

土佐清水の金目鯛の煮付け

高知沖一本釣り

4分の1尾 2400円（2640円税込）

半身 3900円（4290円税込）

高知県の土佐清水沖で一本釣りされた
金目鯛を絶品の煮付けにしました
半身または4分の1尾のサイズをお選びください

鯖

めばち鮪のハランボ塩焼き

12280円（1408円税込）

めばち鮪のハラミの塩焼きを
シャキシャキの鬼おろし大根で
さっぱりとどうぞ

めばち鮪の煮付け

1480円（1628円税込）

めばち鮪のハラミを
柔らかい煮付けで
お召し上がりください

藁焼き料理

米茄子の藁焼きたたき

880円（968円税込）

藁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

鰹のハランボ藁焼き

680円（748円税込）

脂ののった
腹のトロの部位
一匹の腹から少量
しかとれない貴重な逸品を
藁焼きにしました

希少な幻の和牛 土佐あかうし藁焼きたたき

2～3人前 2400円（2640円税込）

4～5人前 3600円（3960円税込）

一口食べればわかる、さっぱりとした脂と
噛めば噛むほど甘く広がる赤身の旨さが特徴です

サラダ

土佐〜らすと降りそそぐチーズ

880円（968円税込）

レタスと釜揚げしらすのサラダに
鰹生節と削りたてのチーズを振りかけて
さっぱりといただきます

土佐田舎豆腐のサラダ

780円（858円税込）

土佐の田舎豆腐を使用
極薄鰹削りが引きたてます

出来たて和風ポテサラ

480円（528円税込）

ご注文後に
調理をして
生節の風味が
美味しい

土佐のフルーツトマト

甘い！まるでフルーツのようなトマト

580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

ちょっと贅沢な一品

PREMIUM MENU

土佐あかうし藁焼きたたき

幻の和牛

一口食べればわかる
さっぱりとした脂と
噛めば噛むほど甘く
広がる赤身の旨さが
特徴です

3〜4人前
2400円（2640円税込）

1〜2人前
3600円（3960円税込）

土佐清水の金目鯛の煮付け

高知沖一本釣り

4分の1尾
2400円（2640円税込）

半身
3900円（4290円税込）

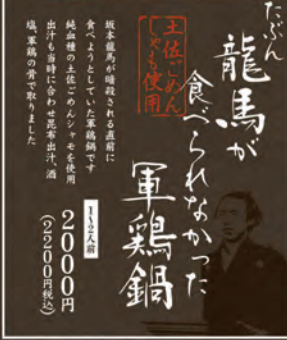
高知県の土佐清水沖で一本釣りされた
金目鯛を絶品の煮付けにしました
半身または4分の1尾のサイズをお選びください

たぶん龍馬が食べられなかった軍鶏鍋

土佐ごめん ※どろ使用

坂本龍馬が暗殺される直前に
食べようとしていた軍鶏鍋です
純血種の土佐ごめんシャモを使用
出汁も当時に合わせ昆布出汁、酒
塩、軍鶏の骨で取りました

1〜2人前
2000円（2200円税込）



土佐の揚物

見た目からは想像できない美味しさ！

うつぼの唐揚げ

1280円
（1408円税込）

見た目にびっくり、食べて納得。
高知の海が育てたうつぼは、香ばしくて旨みたっぷりの隠れた名物。天然のコラーゲンもたっぷりで栄養素も豊富

昔懐かしいあの味！

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

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

※年により四万十川産の青さのりは不作な場合がありますので当店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

四万十鶏の唐揚げ

自家製醤油ダレ

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

1個 840円（924円税込）
追加1個 280円（308円税込）

さくさくジューシー

鰹と海老の春巻き

外はパリパリ
中はふんわり鰹ベースに海老のぷりぷり食感がアクセント

1本 580円（638円税込）

箸休め

お酒のお供に！

森のじゃこ天

580円
（638円税込）

魚のすり身を美味しく揚げました

高知名物

いも天

580円
（638円税込）

高知の青空マーケット日曜市の名物「いも天」を食べやすいスティックにしました

とまらない美味しさ！

スパイシー鰹のポテト

ガーリックスパイス

塩麹、山椒、胡椒がきいたスパイシーなポテトはお酒に◎

580円
（638円税込）

温かい一品

巻きたてふわふわ出汁巻き玉子
8880円
(9768円税込)

巻きたての出汁巻き玉子を鰹出汁に浸してお召し上がりください

あさりの酒蒸し
780円
(858円税込)

あさりの塩味と旨味がたっぷり！お酒の肴にも最適です

土佐しらすのカリカリチーズ焼き
680円
(748円税込)

土佐沖でとれたしらすをチーズ一緒にカリカリ焼きました

枝豆のにんにくバター醤油炒め
580円
(638円税込)

やみつきになる美味しさ！

土佐しらすの鉄板玉子ステーキ
680円
(748円税込)

ふわっふわな釜出ししらすを熱々な鉄板の上で焼き上げる卵焼き！

山芋鉄板焼き
880円
(968円税込)

熱々のふわとろ食感すりおろした山芋を焼きたての鉄板焼で

たぶん龍馬が食べられなかった土佐ごめんしゃも使用軍鶏鍋
1～2人前
2000円
(2200円税込)

坂本龍馬が暗殺される直前に食べようとしていた軍鶏鍋です
純血種の土佐ごめんシャモを使用
出汁も吉時に合わせ花鰹出汁 酒塩、軍鶏の骨で取りました

土佐の巻き寿し

土佐巻き

並盛 490円（539円税込）

倍盛 980円（1078円税込）

土佐の郷土料理
鰹のたたきを巻き寿司で
おすし上がりください

高知青さのりと田舎豆腐の味噌汁

香り豊かな
青さのりの
味噌汁をどうぞ

井上醸造蔵人による
手わけ味噌を使用（一年もの）

480円（528円税込）

創業1818年（文政元年）高知県四万十町創業

井上糀店

珍味・酒肴

揚げ出しフルーツトマト

土佐のフルーツトマトを
揚げ出しにしました

680円（748円税込）

鰹ジャーキー

漁師のあて

480円（528円税込）

自家製の鰹ジャーキーを
さっと炙りました

鰹キムチ

580円（638円税込）

鰹と自家製のキムチを
一緒にどうぞ

梅鰹

580円（638円税込）

鰹と梅肉を
一緒に和えた梅鰹

鰹のなめろうとクリームチーズ

漁師のあて

780円（858円税込）

鰹を叩いたなめろうと
チーズの相性が抜群です

鰹の酒盗（しゅとう）

580円（638円税込）

鰹の内臓を塩で漬けた
土佐の酒文化に
欠かせない珍味
和製アンチョビとも言われる

土佐のニラユッケ

480円（528円税込）

シャキシャキのニラを
使用したユッケをどうぞ

ちくきゅう

高知名物

480円（528円税込）

高知のおつまみ
七味入りマヨでどうぞ

自家製ぬか漬け盛り合わせ

580円（638円税込）

白ごはんによく合う
自家製の漬物です

どろめ

680円（748円税込）

新度佐群の稚魚を
生でそのままお召し上がりください

土佐の甘味

土佐焼き茄子のモナカアイス

ほんのり香る焼き茄子のアイスを
モナカで包みました

580円
(638円税込)

土佐ジローのプリン

480円
(528円税込)

高知県の地鶏土佐ジローの
濃厚な卵を使用した
手作りプリンをどうぞ

土佐 天日塩ミルクアイスといも天

高知県黒潮町の
天日塩「美味海」で作った
ミルクアイスと
日曜市名物のいも天です

―天日塩 美味海使用―

580円
(638円税込)

高知郷土菓子 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