

昭和三十年創業

高知縣黒潮町佐賀漁港 一本釣り鰹漁船 明神丸

高知縣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の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だからこそ
知っているもつとも旨い鰹の喰らい方。
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。

第十一 明神丸 木造 八、五、二 焼玉 二十馬力

昭和三十年建造、幡多郡清水町 西岡造船所

創業者 明神 龜次



未成年の方、お車を運転される方へのアルコール類の提供は一切いたしません。飲酒運転は絶対にやめましょう。



黒潮一番館

高知縣幡多郡黒潮町佐賀374-9

鰹のたたきをはじめ、日本一のかつお釣りの町ならではの鰹料理が味わえるスポットです。かつおの蒸焼きづくり体験もできます。
※たたきづくりは要予約。

道の駅なぶら土佐佐賀

高知縣幡多郡黒潮町佐賀1350

地元産の食材や加工品の直売所、鰹をはじめとした地元の味を堪能できるフードコートなどからなる道の駅。「なぶら」とは幡多弁で「群れ」を表す言葉。その名の通り休日には県内外から多くの人が訪れています。フードコートでは明神丸の鰹のたたきも味わうことができるほか、蒸焼きたたきの実演を見ることもできます。



砂浜美術館

高知縣幡多郡黒潮町入野の浜

美術館といっても建物があるわけはありません。4kmの海岸を美術館に見立てた砂浜が舞台の美術館なのです。この場所を使ってさまざまなイベントも開催されていてTシャツアート展や潮風のキルト展など、恒例の企画展では多くの人が訪れています。



蒸焼き鰹たたき 明神丸

四国

- ひろめ市場店
- 大橋通り店
- 帯屋町店
- 松山二番町店
- 明神丸 本店
- 土佐のいごっそう 亀次

東京

- 西新宿店
- 竹橋パレスサイドビル店
- GEMS茅場町店

岡山

- イオンモール岡山店
- 岡山本町店



太平洋を目の前に位置し、豊かな自然をたたえる高知縣黒潮町。私たちが明神丸の原点はこの町にあります。鰹をはじめとした海の幸、自然の大地が育んだ山の幸の食べ物はもちろん、ホエールウオッチングなど、大自然を舞台にした観光資源も豊富です。明神丸の味から黒潮町に興味を持っていただけたならぜひ高知縣黒潮町へ足を運んでみてください！

鹿島神社

高知縣幡多郡黒潮町・佐賀の浦

黒潮町の沖にある小さな島「鹿島」。ここは島全体が神域とされ、古くから海上安全の神様として信仰されてきました。またカツオ漁に向かう船は鹿島の前に立ち寄り、舟歌を歌って航海の無事を祈って出港するという伝統が今でも残っています。毎年3月に開催される鹿島神社大祭は、漁師の大漁と航海安全を祈願するお祭り。迫力ある男神典や華やかな女神典、かわいい子ども神典が町を練り歩き、町が活気づきます。

大方ホエールウオッチング

高知縣幡多郡黒潮町（入野漁港）

土佐湾では体長約12mのニタリクジラが一年を通して暮らしており、黒潮町は漁船に乗って海に繰り出すホエールウオッチングのスポットとして知られています。雄大な海を泳ぐニタリクジラに出逢えた感動はきっと忘れられないものになるでしょう。季節によってはマイルカ、ハナゴンドウ、ハンドウイルカなども見られ、親子で仲良く泳ぐ姿にはきっとあなたの心も癒されるはず。日常では味わうことのできない体験をしてみませんか？
※4月末〜10月末まで



鰹は栄養満点

ビタミンB12が豊富
含有量が魚類の中でトップクラス!

タウリンが豊富
疲れが気になるときにとりたい成分

DHA・EPAが豊富(たたき)
DHAは記憶力を高める効果、
EPAは血液さらさら効果が期待されます

美肌効果

カツオにはお肌のターンオーバーを整えるビタミンB6がたっぷり! ビタミンB2も含まれているため効率よく吸収させることができます

ダイエット効果

カツオにはヒスチジンという「ヒスタミン」の原材料と言われている必須アミノ酸が含まれており、食欲を抑える効果が期待

PMSの緩和

カツオに含まれている亜鉛・ビタミンB6には、女性ホルモンを活性化させる働きがあり生理前にイライラ・情緒不安定になりやすい方におすすめ



テレビ東京系列 日曜ビッグバラエティ
「ニッポンのスゴ腕漁師」に出演!



高知の漁法の代名詞と言っても過言ではない「土佐の一本釣り」。

黒潮町はその歴史が古く、遺跡から鰹の骨が出土したり、天正18年(1590年)の佐賀村地検帳と呼ばれる貴重な資料からは佐賀明神浜や奥野々村に水主や舟番匠の居住が認められ、安永7年(1778年)の「西浦廻見日記」では、佐賀浦の鰹漁の記録が、さらに天保年間(1830)1844年の浦々諸縮書では佐賀浦には鰹船があり、鰹漁が行われていた記録が残っています。

手漕ぎの船からエンジンを搭載した現代の船に変わっても、黒潮町の鰹漁は伝統の一本釣り。一本釣りの歴史は、このように受け継がれているのです。

一本釣り漁で釣れた魚は、「巻き網漁」と違って効率が悪く生産性も低い漁法でした。

しかし、一本釣り漁で釣れた魚は、巻き網漁で獲れた魚と違って傷がつかず、魚の鮮度が良く、魚の群れを獲り尽くさない為、次世代へ鰹資源を残す事ができる海のエコな漁法なのです。

明神丸のスゴ腕漁師

「きれいに釣り上げる。獲り過ぎない。一本釣りを貫く漁師のこだわり。」



一本釣り漁船
佐賀明神丸

土佐佐賀漁港



薬が結ぶ、海と山のいいサイクル



佐賀明神米



「米も自分たちで作っています!」

高知県は四万十川や仁淀川など水質の高い川を擁する土地。いい水があるのであれば、きつと美味しい米も出来るはず!と米作りにも力を注いでいます。

「明神ファーム」はその「佐賀明神米」というブランド米をつくる会社。さらには稲刈りの際に出る薬を薬焼きに使用。

できた米とその薬で焼いた鰹のたたきは、まさに海と山の最高のコンビ。焼いたあとに出る薬灰は肥料として使うなど、リサイクルにも貢献しています。

明神ファーム

「土佐の大自然が生んだこだわりの食材たち」

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って、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「フルーツトマト」や清流・四万十川でとれた「青さのり」、生産者がたっぷ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、「四万十牛」まで、当店で土佐の美味しさを味わって欲しいとさまざまな食材を用意しています。

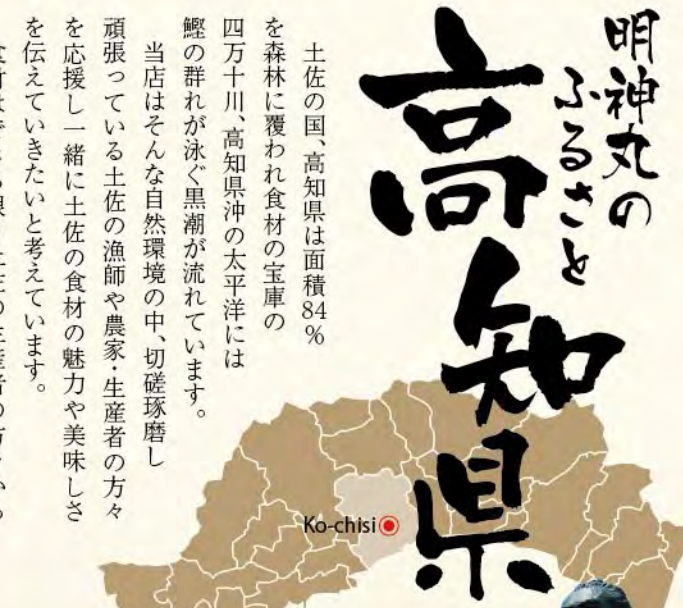
土佐ならではの食材を使用



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、高知県沖の太平洋には鰹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、生産者の方々に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。

食材はできる限り土佐の生産者の方々から直接仕入れます。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ください。



明神丸のふるさと
高知県



焼き切り

薬焼き鰹たたきは全てご注文後に薬で焼きはじめる焼き切りにこだわります。

薬焼きで鰹の皮目をパリッとさせるぐらいさつと炙り、中まで熱が伝わらないうちに熱いままスグに切り分け、鰹本来の味や焼きだての香ばしい香りが食欲をそそる、鰹を一番美味しく味わえるたたきです。



薬焼き

「薬焼き」は、だから旨い! こだわりの天日塩

当店のたたきは薬焼きにこだわっています。

薬は火力が非常に強く、燃焼温度は約千度まで達するため、瞬時に鰹の表面をムラなく焼き上げます。

しかも、薬が燃える時に発生する煙や香りはより一層風味を引き立てます。

当店で薬で焼き上げた鰹たたきに、黒潮町の塩職人が太陽の熱と自然の風の力のみで作った自然塩の天日塩をかけて美味しく召し上がり頂きます。

元祖

塩たき

高知県黒潮町産天日塩使用

焼きたての塩たきをわさび
ゆず果汁、ニンニクで食すのが
本場土佐流の味わい方

2種よりお選びください

焼きたてのたたきに
明神丸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
いっしょにお召し上がりください

特製ポン酢タレ

特製

丸たき

鰹たき

本場土佐

- 十二切 一六八〇円 税別
- 八切 一二八〇円 税別
- 五切 八八〇円 税別

藁で焼きたての鰹たたきを
天日塩で頂く元祖塩たたきと
シンプルにポン酢タレをかける
タレたたきが当店の看板商品！



お二人様位で

十二切 1280円 税別

三〜四名様位で

十八切 2480円 税別

四〜五名様位で

二十四切 3280円 税別

◆塩たたき六切 ◆夕したたたき六切

◆塩たたき九切 ◆夕したたたき九切

◆塩たたき十二切 ◆夕したたたき十二切

当店のおすすめはなんとひとつでも二種類の
 葉焼き鰹たたき。
 その二つが存分に味わえるお得なセットを
 ご用意いたしました。
 明神丸の看板メニューである、葉で焼きたてを
 天日塩で食べる塩たたきはもちろん、シンプルに
 特製のポン酢タレをかけて、大葉やニンニクなど
 お好みの薬味といっしょに味わうタレたたきも
 お召し上がりいただけます。

塩たたき + 夕したたたき

これやきとは高知の幡多弁で、「これだー」とか「これです」という意味です。「やき」という幡多弁の語尾と、葉焼きの「焼き」をかけています。

み 葉焼き鰹たたき
 これやきセット

本場 土佐

元祖 塩たたきと夕したたたき 特製

西方一緒に味わおうなら「これやき」。

本場 土佐

塩

塩とタレの二種の鰹たたきと
市場直採の鰹の刺身と味あえるー！

み

明神丸

鰹ぞんまし

塩たたき

+

タレたたき

+

鰹の刺身

※しけや不漁、市場が休みなどの理由により
ご提供できない場合もございます。



天日塩



特製タレ



鰹刺身

刺身は皮付き・皮なしお選びください

明神丸の看板メニューである焼きたてを
天日塩で食べる塩たたきと、シンフルに
特製のポン酢タレをかけて食べるタレたたき
にくわえて全国の市場より直送にて仕入れた
新鮮な鰹の刺身をお召し上がりいただけます。
鰹を一番美味しく食べられるたたきと刺身
で本場土佐の鰹漁師の味をお楽しみください。

お二人様位で

十二切 一六八〇円 〔税別〕

◆塩たたき四切 ◆タレたたき四切
◆鰹の刺身四切

三〜四名様位で

十八切 二四八〇円 〔税別〕

◆塩たたき六切 ◆タレたたき六切
◆鰹の刺身六切

四〜五名様位で

二十四切 三二八〇円 〔税別〕

◆塩たたき八切 ◆タレたたき八切
◆鰹の刺身八切

鰹漁師の船上の肴



第三佐賀明神丸
船頭 森下靖

み 鰹の塩エソ
六八〇円税別

叩いた鰹の身をごま油と塩とニンニクで仕上げました。



み 鰹のすり身
四六〇円税別

高知県須崎のかまぼこ屋けんかまで浜吉ヤの鰹生節を原料にして特製の鰹の天ぷらを練り揚げています。

刺身 鰹の刺身
九八〇円税別

(皮付き・皮なし)

※しけや不漁、市場が休みなどの理由によりご提供できない場合もございます。



鰹漁師料理

鰹を全て食べ尽くすのが本場土佐の鰹漁師流の食べ方

み 漁師の塩鰹
五八〇円

漁師の間ではパイレンと呼ぶ鰹漁師の船上の肴です。鰹の骨についた身をおつ切りし塩でしめてお酢で洗って食します。

み 鰹の頭とカマを焼いて出汁に浸した
五八〇円税別

鰹の頭とカマをそのまま焼いて出汁に浸した鰹を余すことなく食す一品です。

み 鰹のハラマシボ
六八〇円税別

これぞ珍味！
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。

数量限定 脂ののった鰹のトロの部位！

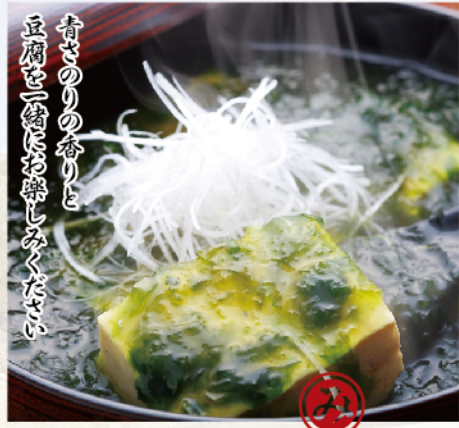
※炭焼きの商品は注文後に焼きはじめる為、少々お時間をいただくことがあります。

冬の食材

清流
回石十川

最後の清流と呼ばれ全国的にも抜群の認知度を誇る高知県の四万十川。ここは豊富な食材の宝庫としても知られています。

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。



み
青さのり
一豆豆腐
五八〇円
税別



み
青さのり
天ぷらの
五八〇円
税別

清水さばの刺身
清水さば本来の美味しさを刺身でご堪能ください。

み メさばの羹炙り
メさばの表面を薬でサツと炙ってより旨味をひきたたせました。

九八〇円
税別

七八〇円
税別

土佐の清水さばは刺身が旨い！
寿司が旨い！

本日の寿し
売切御免



み
鯨の
黄田揚げ
六八〇円
税別

鯨料理の代表格といえば竜田揚げです。食べごたえのある肉とサクサク衣がたまらない一品。



み
うづまの
唐揚げ
七八〇円
税別

ちよっと見た目はかわいけど食べるとめっちゃくちゃ美味しいうづまも高知の特産。コラーゲンもたっぷり含んでいて美肌効果にもいい影響が！



み
オーロラ鯨
六八〇円
税別

揚げた鯨肉を特製のオーロラソースで和えた、昔懐かしい味わいのメニューです。



み
メさばの
羹炙り棒寿司
五貫 七八〇円
税別

薬で炙って香ばしくしたメさばを棒寿司にしました。薬の香りで鯖の風味がひきたちます。

本日の寿し
清水さばの握り
五貫 九八〇円
税別

獲れたてをすぐに直送するからこその、鮮度の良さが自慢です！

※しけや不漁、市場が休みなどの理由によりご提供できない場合もございます。

四万十牛

幻の四万十牛

牛肉格付A4ランク以上

生産頭数の
少なさから
『幻の四万十牛』とも
呼ばれています。
赤身と脂の
バランスがよく、
肉質もキメが
細かいのが特徴。



よこやま
yokoyama

高知県四万十市 横山精肉店

直営牧場で愛情をこめて育てた四万十牛の販売をしています。



④ 四万十牛の塩ユッケ葉焼し

とろとろの卵黄と共に葉で
燻して香りづけした
塩ユッケをどうぞ。

九八〇円 (税別)



④ 四万十牛の牛鍋

四万十牛をスキヤキ風に
お楽しみください

九八〇円 (税別)

④ 和風山かけ 四万十牛の葉焼き

肉本来の旨味と葉の香ばしい
香りが食欲をそそります。

一、四八〇円 (税別)

高知の地鶏 土佐ジロー

土佐

鶏

地鶏

土佐ジローの肉は一般的な鶏肉とは違った弾力のある肉質が特徴。
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歯ごたえのある食感に。

噛めば噛むほど旨味が溢れやみつきになる味わい。



高知の青ゆずと青唐辛子で作った
北川村のゆず胡椒を使用。
北川村産の香り高い青ゆず皮と、
ピリッと辛い唐辛子が地鶏の味を
さらに引き立てます。

こんがり焼き上げた
ジューシーな味わいが美味！
お好みでゆず胡椒をつけて。

二、二八〇円 (税別)

土佐ジロー の塩焼き

(骨付き)



骨ごと揚げた唐揚げです。
噛むたびに溢れる
肉汁がたまりません。

二、二八〇円 (税別)

土佐ジロー の唐揚げ

(骨付き)

弾力のある肉質で脂肪の少ない地鶏の為、柔らかい肉質や低価格で
ボリュームのある鶏肉を食べたいお客様にはおすすめできません



野菜



み

**鯉生節の
シヤキシヤキ
大根サラダ**
五八〇円
（税別）

浜吉さんの
鯉生節と大根の
シヤキシヤキ
とした食感が
たまらない！



み

**鯉生節の
ポテサラ**
三八〇円
（税別）

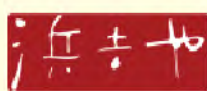
生節のうまみが
ポテサラの中で
生きています



み

**浜吉ヤの鯉生節と
土佐のフルーツトマトの
シーザーサラダ**
六八〇円
（税別）

鯉の旨味が凝縮し、しっとりとした柔らかい食感の鯉生節と土佐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
浜吉ヤ山中さん

土佐市宇佐町にある浜吉ヤは創業明治初期、現在九代目になる山中義久さんが代表を勤めています。創業当初から養われて来た本場の鯉生節は美味しさも格別です

太平洋・土佐産獲れ 釜出し しらす



ふわふわの
やわらかい食感が
やみつきです！



高知県香南市
土佐角弘海産 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、厳選したもののだけ新鮮なまま、釜ゆでにして粗熱を取り、まさに「釜出し」で仕上げました。

み



しらすの 鉄板 玉子焼

ふわふわな釜出し
しらすを熱々な鉄板の上で
焼き上げる卵焼き！

四六〇円
（税別）



トマトを極限の状態で追いつめると甘味・栄養分がギュッと凝縮した味おいに実るんです！

フルーツトマト



**フルーツ
トマト**
甘〜い！まさに
フルーツのような
絶品トマトです。 四八〇円
（税別）

フルーツトマトと 菓焼カマンベール のカレーゼ



高知県日高村 川瀬さん
日高村、川瀬農園のフルーツトマトの糖度は通常のトマトの2倍以上。水分を多く与える普通のトマトは水っぽい大きな実、逆に水分をギリギリまで控えて作られたトマトは小玉ながら味の濃い美味しいトマトに育ちます。

菓で焼いた香ばしい香りが美味しい
アクセントに。 五八〇円
（税別）



高知県仁淀川町 西森さん
仁淀川町、西森さんのトマト園は標高830mにあり夏は南国の強い太陽を浴び夜は気温がグッと下がり昼と夜の温度差が15度もあるため甘みが強く酸味のあるトマトができます。

※収穫時期により生産者は変更いたします。



**しらすとチーズを
カリカリに焼いた
おつまみ**
三八〇円
（税別）



**シラスのコンソメ
チーズ焼き**
三〇〇円
（税別）

**シラスのコンソメ
トマトソース**
四八〇円
（税別）

釜出ししらすと
フルーツトマトを
オリーブオイルで
アツアツに煮込んだ
特製アヒージョ。

バケット
の追加
一〇〇円
（税別）



栗豚のニラ

栗豚のニラチヂミ
 ニラチヂミとほんのり甘い栗豚の
 海苔のコンビネーション。
 さらさらと食感を引き立てます。
 五八〇円

栗豚とニラの
 焼きそば
 栗豚の香りが引き立つ、
 栗豚の贅沢焼きそばです。
 六八〇円

スタミナアップ。
 免状がアツク！
 栄養豊富なニラ...
 自然に育った
 黒潮町で作られた
 ミネラル豊富な
 栄養満点です。

箸休め



ちよっと
土佐のじゃこ天
 土佐のかまぼ屋けんかまさんが
 魚のすり身を美味しく揚げました
 三八〇円



**鰹節風味の
 根菜チップス**
 蓮根やごぼうを揚げて
 スライスで味付けしました。
 四八〇円

**黒枝豆の
 バター炒め**
 黒枝豆をバターで
 炒めました。
 三六〇円



芋天ステイック
 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。
 三六〇円



日曜日
 土佐の音空マーケットは
 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
 食材や金物・刃物などが
 売られています。



四万十産の豚肉「四万十ポーク」
 中でも「栗豚」は四万十の地酒
 栗焼酎「ダバダ火振り」の蒸留粕を
 食べさせて育てた四万十町
 渾身のブランド肉。



**栗豚のマスパラス巻と
 土佐のぬたソース**
 アスパラを巻いた栗豚を焼きました。
 土佐の万能調味料ぬたソースも格別！
 八八〇円



**栗豚の葉煙製
 ベーコン風味**
 栗豚をじっくり葉で燻して燻製にしました。
 葉の香りがより栗豚の味を引き立たせます。
 七八〇円



**栗豚と豆苗のメカブの
 もやし鉄板焼き**
 栗豚と気仙沼のメカブをもやしと
 一緒に鉄板焼にしました。
 六八〇円



**栗豚とニラの
 鉄板トントンキ焼き**
 こんがり焼き上げた栗豚の
 ジューシーな鉄板トントンキ焼！
 八八〇円

高知は米茄子出荷量
全国トップクラス

米茄子

実はずっしり重みがあり
果肉は煮ても焼いても
崩れにくいしつかりとした
歯ごたえで、普通のナスと
比べると形が大きく食べ応えが
あります。



米茄子の薬焼きたたき (税別) 六八〇円
薬焼きで香ばしく焼いた米茄子を
たたきでシンプルにいただきます。



揚げ茄子の特製鰹味噌焼 (税別) 五八〇円
素揚げした肉厚の米茄子
と特製鰹味噌の最強の
コンビネーション。

明神丸特製 鰹味噌使用
四万十豚
四万十豚を薬焼きした鰹の旨味に
高知県産生姜の風味を加えて
コク深い味わいに仕上げました



茄子と栗豚の特製鰹味噌炒め (税別) 七六〇円
しっかりした肉質の米茄子に四万十栗豚と
濃厚な特製鰹味噌が最高によく合います。



土佐揚げ豆腐 (税別) 三八〇円
鰹節たっぷりの
土佐流の揚げ出し豆腐です。



土佐ジローの出し巻き卵 (税別) 五八〇円
濃厚な土佐ジローの卵の旨味をそのままに熱々な卵焼きにしました。



メカブの土佐酢和え (税別) 三六〇円
気仙沼のメカブを使用。
海の野菜と言われ、豊富なミネラル・
栄養分を含みしかも低カロリー。
土佐酢どうぞぞ!

とりあえずの**一品**
お酒のおつまみに
とりあえず...
素材にこだわった
一品をどうぞ。



自然に近い状態で育った自然卵

黒潮町蜷川
みながわ農場 金子さん

黒潮町蜷川の上流に民家のない
溪谷の一角でのびのびと飼育
されているみながわ農場の土佐
ジロー。大自然の草や土を食べ、
山の奥から湧き出る水は鶏舎内
を24時間流れ、このきれいな水
を毎日飲んでいきます。



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。
濃厚でコクのある味わ
いと黄身の自然な色、盛
り上がり特徴。その
ままでも調理をしても、
独特な芳醇な味わいが口
の中に広がっていきます。

酒魁土佐の地みつきな着

土佐の珍味

酒盗

しゅとう

三八〇円

税別

鰹の内臓を塩で漬けた土佐の酒文化に欠かすことができない珍味。和製アンチョビとも言われており、とにかく酒がすすみます！

葉燻カマズル酒盗

葉で燻した濃厚なチーズと酒盗の塩気や旨みが絶妙。

五八〇円

税別



酒を盗んででも飲みたくなる土佐の鰹の塩辛「酒盗」



イカの一夜干し

八八〇円

税別

漁師定番の酒肴をこんがり焼きました。一味入りのマヨネーズでお楽しみください。

目ひかりの天ぷら

五八〇円

税別

高知沖で獲れた目ひかりを天ぷらに。特製の天つゆかこだわりの天日塩でどうぞ。



目ひかりの干物

五八〇円

税別

高知沖で獲れた目ひかりを干物にしこんがり焼きました。大根おろしやレモン汁でどうぞ。



塩たたき

高知県黒潮町産天日塩を使用

五貫 七八〇円

税別

当店自慢の鰹塩たたきを握りにしました。塩たたきは握りで食べてもうまいんです！



本日の寿し

鰹の握り

五貫 九八〇円

税別

市場から直送した鰹を握りでお楽しみあれ！

※しけや不漁、市場が休みなどの理由によりご提供できない場合もございます。



土佐巻き

五貫 六八〇円

税別

鰹と大葉とにんにくを巻いて食べる土佐の郷土料理。



明神丸の鰻寿司



熟成ダレに漬けた鯉のたたきを茶漬けで食べる鯉漁師のまかない料理です。漁師のように豪快にかき込んでください。

四八〇円
[税別]

み 鯉漁師の茶漬

土佐の茶漬



明神ファームとは、明神丸グループで使用する米や野菜を自社で製造し、鯉を薫焼きする安全な薫を自分たちで確保し使用する為に明神丸の地元黒潮町で始動した農業法人です。四万十川や仁淀川などのいい水を使用し「佐賀明神米」というブランド米をつくっています。

明神ファームの佐賀明神米は量に限りがありますので、当店確保分の明神米がなくなった場合は市場より通常のお米を調達させていただきます。

佐賀明神米

高知県は四万十川や仁淀川など水質の高い川を擁する土地。いい水があるのであればきっと美味しい米もできるはず！と米作りにも力を注いでいます。

炊きたてにこだわる為、ご注文頂いてから20~30分程お待ち頂きます。



1~2人前

1~2人前

炊きたてのあつあつが美味しい

締めは特製の出汁でお茶漬に。



土佐の名物鯉飯を釜飯にしました。炊きあがった時の鯉の風味、染みこんだ食材の香りもたまらない。

六八〇円
[税別]

秘伝の鯉出汁付

み 炊きたて 鯉釜めし

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お好みで天日塩や土佐ジローの自然卵で卵かけごはんどうぞ！

生卵の追加 プラス一〇〇円
[税別]

四八〇円
[税別]

土佐ジローの卵一個付

み 炊きたて 釜炊きご飯

み 鯉の梅茶漬 四八〇円
[税別]

鯉のこぶりと梅をだし汁で茶漬けにしてさっぱりとお召し上がりください。



み 青さのり味噌汁

香り豊かな青さのりをたっぷり。海苔の香りも存分に楽しめる。 二八〇円
[税別]



味噌汁

年により四万十川の青さのりが不十分な場合は国産の青さのりを使用いたします。



み メカブの味噌汁

気仙沼のメカブを使用して栄養もたっぷり！ 二八〇円
[税別]

※器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

食後のお楽しみ

土佐の甘味

土佐ジローの卵は濃厚でコクあり
アイスなどデザートにピッタリ！



三種からお選びください

そのままバナナ

しらすバナナ

芋天バナナ

各三三八〇円

〔税別〕

土佐ジローの バナナアイス

土佐ジローの卵を使用した
濃厚なバナナアイス。



み

土佐ジローの 手作りプリン

二三八〇円

〔税別〕

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！



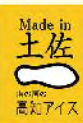
み

土佐の アイスクリン

二三八〇円

〔税別〕

高知名物「アイスクリン」。
シャリシャリサクサクとした
食感とさっぱりした味わいが
人気です。



高知県四万十町源流域の
津野山で育った緑茶を
パウダーにしヘルシーな
生ビールと酎ハイにしました。

高知

津野山

緑茶酎ハイ



津野山ビール
五〇〇円

〔税別〕

高知県津野町産かぶせ茶のパウダーを
ビールにあわせた特製の緑茶ビール



緑茶酎ハイ
三三八〇円

〔税別〕

カフェインや
ビタミンCにより
二日酔い防止にも
効果的です！

明神丸 特選 土佐の地酒

土佐の蔵元10撰

高知では温暖な気候をいかした醸造法が早い段階から開発されてきました。県内には大小18もの酒蔵があり、それ以外にもお酒を作っているところも多々ある全国屈指の酒処。なかでも地酒は各蔵元の特徴がよく出ており、それぞれが競い合って作り上げているので、全国的に見てもレベルが高いものが揃っています。当店ではそんな高知のおすすめの地酒を取り揃えています。



土佐鶴酒造
高知県安芸市安田町
安永二年(1773)創業、「品質第一・誇れる品質の酒をつくれ」の社是をそのままに、「淡麗にして旨い辛口」を仕上げ

仙頭酒造場
高知県安芸郡吾妻町
こだわりは、手間隙惜しまない、手造りの酒造りを大切に、「米洗い」、「麹造り」などほとんどの作業を手造りで丁寧にこなしています。

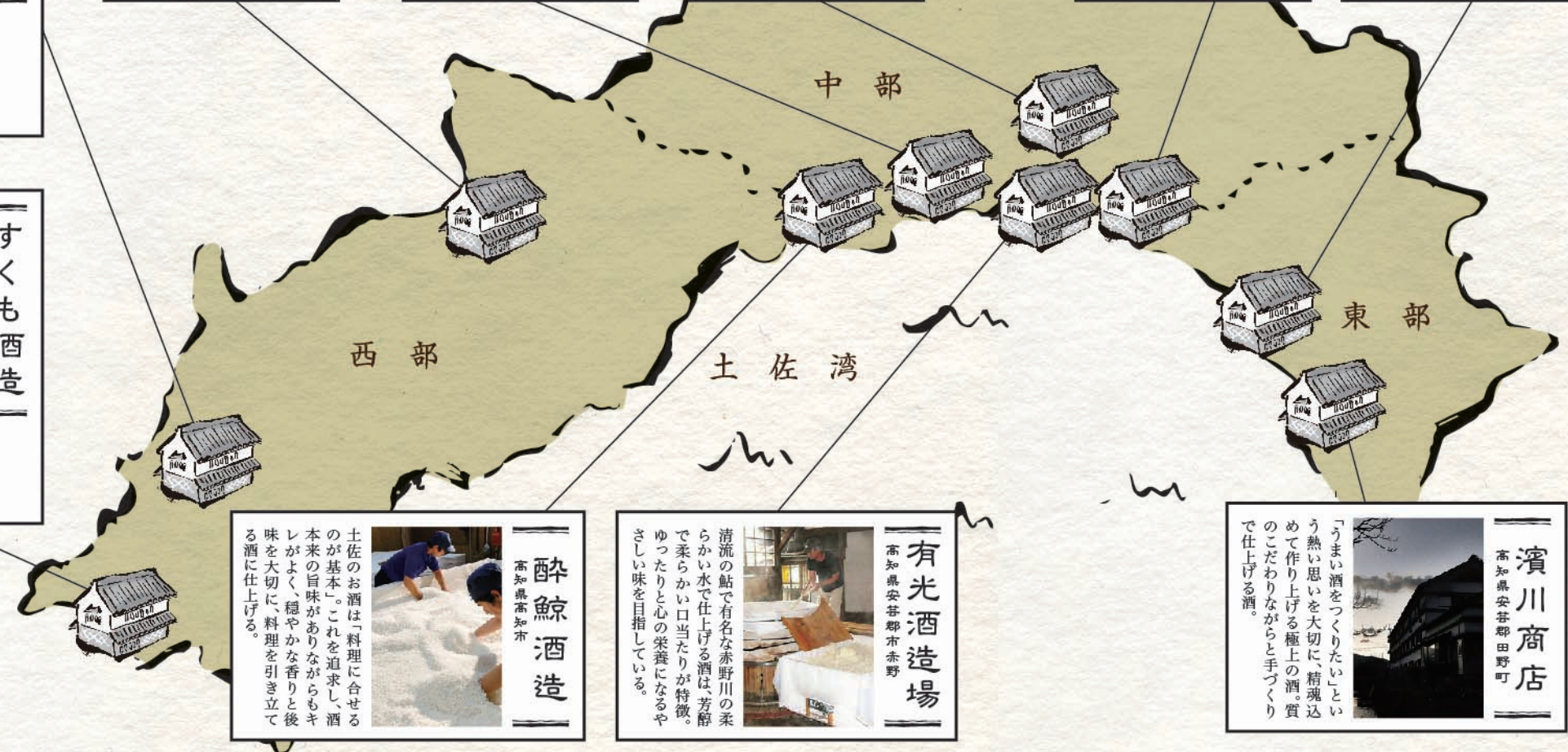
アリスワ酒造
高知県香美市土佐山田町
古くから商工の町として発展してきた酒造。明治10年創業で、石数を増やすよりも、しっかりとのお酒を造ることに重きを置いて酒造りが特徴。

亀泉酒造
高知県土佐市出間
南国土佐、豊かな自然の中で育まれる最上の米と酵母が、澄み切った水とまじわる時、高知独特の淡麗辛口の酒がでる。

司牡丹酒造
高知県高岡郡佐川町
慶長八年(1603)司牡丹の前身「酒屋」から伝統正しい酒造り「品質至上主義」を守り続けてきた天下の芳醇・司牡丹。

無手無冠
高知県高岡郡四万十町
清流四万十の豊かな山間で作る地酒「冠におぼれず、飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒造り」の心を今も守り続ける。

すくも酒造
高知県宿毛市
高知の西南宿毛で生産者が朝早く掘った幻の芋「黄金芋」を、昼間のうちに仕込む「朝掘り昼仕込み」手法で旨味を引き出している。



濱川商店
高知県安芸郡田野町
「うまい酒をつくりたい」という熱い思いを大切に、精魂込めて作り上げる極上の酒。質のこだわりながらと手づくりで仕上げる酒。

有光酒造場
高知県安芸郡赤野
清流の畔で有名な赤野川の柔らかな水で仕上げる酒は、芳醇で柔らかい口当たりが特徴。ゆったりとした心と栄養になるやさしい味を目指している。

酔鯨酒造
高知県高知市
土佐のお酒は「料理に合せるのが基本」。これを追求し、酒本来の旨味がありながらもキレがよく、穏やかな香りと後味を大切に、料理を引き立てる酒に仕上げる。

土佐のお座敷あそび

土佐にはお酒にまつわる伝統的なゲームに「お座敷遊び」があります。これでお酒の席が盛り上がることも間違いなし！初対面の人ともすぐに親しくなれるかも!?



土佐のお座敷あそび ①

箸拳 [はしけん]
二人ずつ勝負する、威勢の良い遊び。向きあって三本ずつ箸を持ち、その何本かを片方の腕の下へ隠してじゃんけんのように突き出し、数の合計を当てています。負ければうれしや、杯を「一気呑みです。丁々発止の掛け声も勇ましく、なかには見とれるほどの名人芸も。毎年十月一日の「日本酒の日」に、高知市では「土佐はし拳全日本選手権大会」が開催されています。

土佐のお座敷あそび ②

献杯 [けんぱい]
県外から来た人を驚かせるのが、土佐の献杯。敬意を表すため、目下の者から目上へ(あくまで基本)自分の杯を差し出してお酒を注ぎます。注がれたほうは、干した杯を下へ置かず、その杯でお返しに注ぎます。これが「返杯」。そのため各自が目当ての人の席へ移動し、にぎやかに座が乱れる光景が繰り広げられます。

土佐のお座敷あそび ③

可杯 [かはい]
お面の形をした三つの杯。「可」は漢文で他の字の下につかないことに由来し、いずれもお酒を注ぐと、呑み干すまで置けない仕掛け。赤の「こんぐ」が最も大きく、鼻が高いので安定しませんが、次が口の部分に穴があいた「ひよっこ」、小さいのが「おかめ」。へろへろの神様はあ〜と歌いながら独楽(こま)を回し、先端の方向にいた人が、出た絵の杯で呑み干さねばなりません。お酒に弱い人が当たったら、すかさず誰かが助けてあげるのもまた一興。

酔鯨

船中八策

土佐鶴

伊太郎

鬼辛

清酒

純米吟醸

超辛口純米

辛口吟醸

吟醸生酒

超辛口生原酒

酔鯨酒造

酔鯨 竹寿 上撰

【すいげい ちくじゅしょうせん】

すっと入る飲み口としっかりした味わいです。酔鯨を語るには先ず飲みたい地元酒。

熱燗でどうぞ!!



大 八八〇円 (税別)
小 四八〇円 (税別)

酔鯨酒造

酔鯨 高育 54号

【すいげい こういくごじゅうよんごう】

フルーティーな香りと生酒らしいしつかりとしたうまみ。しかしキレが良く、スッキリと引き締まった味でまさに旨辛口!

グラス(八〇ml) 五六〇円 (税別)
一合(二八〇ml) 八六〇円 (税別)
三三〇ml 一、三八〇円 (税別)

司牡丹酒造

船中八策 【せんちゅうはつさく】

香り高く口の中でうまみがふくらみサツと切れる。切れ味抜群の土佐を代表する超辛口純米酒です。

グラス(八〇ml) 四六〇円 (税別)
一合(二八〇ml) 七八〇円 (税別)
三三〇ml 一、二四〇円 (税別)

土佐鶴酒造

土佐鶴 大吉祥

【とさづる だいきししょう】

華やかさの中にもすっきりとした味わいが特徴の吟醸酒。辛口吟醸が料理の美味しさを引き立ててくれます。

グラス(八〇ml) 四六〇円 (税別)
一合(二八〇ml) 七六〇円 (税別)
三三〇ml 一、一八〇円 (税別)

有光酒造

赤野 伊太郎 【あかのいたろう】

土佐の辛口、スッキリとしたキレのあるうまさ。料理との相性抜群です。高知の特約店限定のお酒です。

取扱い酒店限定

グラス(八〇ml) 四六〇円 (税別)
一合(二八〇ml) 七六〇円 (税別)
三三〇ml 一、一八〇円 (税別)

無手無冠

鬼辛 【おにから】

日本酒の甘辛度の目安である「日本酒度」。淡麗辛口といわれる高知の地酒の平均は+5ですがこの鬼辛はなんと日本酒度が+15!まさに超辛口。

グラス(八〇ml) 四六〇円 (税別)
一合(二八〇ml) 七六〇円 (税別)
三三〇ml 一、一八〇円 (税別)

極み純米酒

豊純梅

吟麓

美丈夫

ぼっちり

純米酒

純米大吟醸

純米吟醸

純米酒

特別純米

特別純米

明神丸限定

仙頭酒造場 × 鬼田酒店

土佐しらぎく 極み純米酒

【とよしらぎくきわみじゅんまいしゅ】

しっかりとした味わいと鰹の油を切ってくれるような心地良い酸味を融合。鰹の旨味をより一層引き立ててくれる辛口の純米酒。

高木酒造

豊能梅 龍奏

【とよのうめりゅうそう】

品格のある華やかな香りと、甘辛のバランスのとれた旨味が特徴のお酒です。

亀泉酒造

亀泉 吟麓

【かめいずみぎんろく】

高知のお米、高知の水、高知の酵母と高知県産にこだわっています。まさに地酒です。

濱川商店

美丈夫 慎太郎

【びじょうぶしんたろう】

疾風怒濤の時代を駆け抜けた中岡慎太郎。慎太郎と彼の愛したふるさととの海にビュアな味わいの純米酒。

濱川商店

美丈夫 特別純米

【びじょうぶとくべつじゅんまい】

ふっくらとした米の旨みを持ちながらも、程よい酸とキレの良さできれいな余韻が楽しめます。

仙頭酒造場

土佐しらぎく ぼっちり

【とよしらぎくぼっちり】

「ぼっちり」とは土佐弁で「丁度良い」や「ほどよ」という意味。ぼっちり飲めるお酒です。

- グラス(80ml) 四八〇円 (税別)
- 一合(180ml) 七八〇円 (税別)
- 三三〇ml 一、二八〇円 (税別)

- グラス(80ml) 九八〇円 (税別)
- 一合(180ml) 一、九八〇円 (税別)

- グラス(80ml) 五八〇円 (税別)
- 一合(180ml) 八八〇円 (税別)
- 三三〇ml 一、四八〇円 (税別)

- グラス(80ml) 四六〇円 (税別)
- 一合(180ml) 七八〇円 (税別)
- 三三〇ml 一、二四〇円 (税別)

- グラス(80ml) 四六〇円 (税別)
- 一合(180ml) 七八〇円 (税別)
- 三三〇ml 一、二四〇円 (税別)

- グラス(80ml) 四六〇円 (税別)
- 一合(180ml) 七八〇円 (税別)
- 三三〇ml 一、二四〇円 (税別)

明神丸特選 土佐の焼酎

翠王

酒造場 すくも酒造



酒造場 すくも酒造
翠王 [芋]

高知県西部の街「宿毛」で栽培された栄養価の高い新種のサツマイモ「翠王(すいおう)」を使用した本格芋焼酎。割り水には、四万十水系の天然水(超軟水)を使用。また黒麹菌を使用しているため、スッキリとした味わいながらも、芋独特の薫りとコクが楽しめます。

ボトルキープ(720ml) 五二〇円(税別)
三、四〇〇円(税別)

さまに

酒造場 すくも酒造

「さまに」とは幡多弁で「すくも」を意味する方言。宿毛の黄金千貫というサツマイモを使用しており「さまに」美味しい焼酎です。

ボトルキープ(720ml) 四八〇円(税別)
二、四五〇円(税別)



水に

酒造場 無手無冠

酒造場 無手無冠
タバタ火振り [粟]

四万十川流域の特産品の新鮮な粟をふんだんに使用した本格焼酎。粟の香りが封じ込められ、まろやかな飲み口が特徴です。

ボトルキープ(900ml) 四八〇円(税別)
三、八五〇円(税別)



黒霧島

酒造場 霧島酒造

酒造場 霧島酒造
黒霧島 [芋] 四八〇円(税別)

言わずと知れた全国ブランド。黒麹仕込みのトロリとした甘み。キリッとした後味の良さが飲みやすさの秘密。

中々

酒造場 黒木本店

酒造場 黒木本店
中々 [麦] 四八〇円(税別)

長期貯蔵の「百年の孤独」の原種としても有名。軽すぎず薄すぎない、飽きの来ない味わいが人気です。

その他
有吾銘柄焼酎



土佐藩

酒造場 すくも酒造

酒造場 すくも酒造
土佐藩 [芋]

地元の素材にこだわった宿毛市推奨の芋焼酎です。「朝振り昼仕込み」特有の、新鮮かつ凝縮された芋の旨味が特徴です。

ボトルキープ(720ml) 四八〇円(税別)



④梅干し 五〇円(税別) ④カットレモン1/4 五〇円(税別) ④ウーロン割り 五〇円(税別)

※ボトルキープは3ヶ月とさせていただきます。●初回ボトルキープ料金(氷・水・湯) 二九〇円(税別)

土佐素材

酎ハイ・カクテル・ハイボール

太陽をいっぱい浴びて育った美味しい土佐食材を、酎ハイやカクテルにアレンジしました。

文旦

ぶんたん

「土佐文旦」は高知の特産品。晩柑系のほろ苦さとクセのない甘みが人気。



- 文旦酎ハイ 三八〇円〔税別〕
- カシス文旦 四八〇円〔税別〕
- ピーチ文旦 四八〇円〔税別〕

柚子

ゆず

ゆずの生産量日本一の高知。ドリンクにすると爽やかな飲み口に。



- ゆずハイボール 三八〇円〔税別〕
- ゆず酎ハイ(甘め) 三八〇円〔税別〕
- 大人のゆず酎ハイ(さっぱり) 三八〇円〔税別〕
- カシスゆず 四八〇円〔税別〕

生姜

しょうが

生姜は高知が生産量日本一。高知の生姜のピリツとした「どし」をどうぞ！



- 土佐の生姜酎ハイ 三八〇円〔税別〕
- ジンジャーハイボール 三八〇円〔税別〕

小夏

こなつ

さわやかな甘み、ほどよい酸味と苦味がお酒にしてもバランスよく楽しめます。



- 小夏酎ハイ 三八〇円〔税別〕
- ピーチ小夏 四八〇円〔税別〕
- 小夏カシスフイズ 四八〇円〔税別〕

当店では岡林農園の土佐文旦と小夏と柚子を使用しています。

おいしい、あんしん
岡林農園

川と緑に囲まれた高知の越知町で自然の恵みいっぱいに育った柑橘を、生産から加工まで自社で一貫して商品づくりを行うことで、品質の高い安心できる商品をご提供しています。

土佐の果実酒



土佐・高知は暖かな気候で柑橘類などの栽培も盛んな。そんな高知自慢の素材を使ったお酒を用意しました。ひと味違った高知ならではの酒を楽しんでください。

文旦の酒

高知酒造

文旦の酒(日本酒ベース)

五四〇円〔税別〕

高知名産の果実、土佐文旦の果肉と果汁が入った、高知らしいフルーツのお酒。爽やかな飲み口と華やかな香りが楽しめます。

文徒人 Bunkajin

アリサワ酒造

文徒人山北みかん

五六〇円〔税別〕

南国土佐の日差しをたくさん浴びて育った山北みかんをたっぷり使用した、柑橘系のみずみずしい焼酎ベースのリキュールです。

Bijofu Ponkan

濱川商店
美丈夫ぼんかん
〔焼酎ベース〕

高知県室戸産の搾りたてポンカン果汁をたっぷり使用した、柑橘系のフレッシュな焼酎ベースのリキュールです。

五四〇円〔税別〕

Bijofu Yuzu

濱川商店
美丈夫ゆず
〔日本酒ベース〕

高知県産の搾りたてユズ果汁をふんだんに使った風味豊かな日本酒ベースのリキュールです。ユズの香りと酸味、ハチミツの自然な甘さが美味。

五四〇円〔税別〕

小夏 Liqueur

亀泉酒造

小夏リキュール
〔日本酒ベース〕

五八〇円〔税別〕

高知の「小夏」の生果汁をたっぷり使用しハチミツ清酒でバランスよく仕上げた爽やかなリキュール。酸味とほどよい苦味が見事なバランス。

土佐の梅酒



仙頭 梅酒

仙頭酒造場

仙頭の梅酒(焼酎ベース)

仙頭酒造場自慢の米焼酎に漬けた熟成された梅酒。梅の実をかじった時のようなさわやかな酸味が楽しめます。

蔵の梅酒

西岡酒造場

酒蔵の梅酒(日本酒ベース)

各五八〇円〔税別〕

四万十川流域で収穫された梅を四万十川の伏流水で仕込んだ四万十づくしの梅酒。日本酒で仕込まれているのでちよと辛口です。

ビール



- 各三三八〇円 〔税別〕
- 〔土佐〕 ゆずハイボール
- 〔土佐〕 ジンジャーハイボール
- 〔み〕 ハイボール
- 〔み〕 コークハイボール



ワールド・ウイスキー・バイブル2015にて世界最高のウイスキーに認定されました

世界最高のウイスキー



山崎ウイスキー

緻細で複雑、深みのある味わい。緻細で上品なテイストの日本を代表するシングルモルト。飲み飽きず、幾重にも押し寄せる複雑な香りが、世界を魅了しつづけています。

山崎ハイボール 五八〇円 〔税別〕

- 〔み〕 キリン生ビール 五〇〇円 〔税別〕
 - 〔土佐〕 津野山ビール 五〇〇円 〔税別〕
 - 〔み〕 小サイズ 三八〇円 〔税別〕
- 高知県津野町産かぶせ茶のパウダーをビールにあわせた特製の緑茶ビール

- 〔み〕 キリン瓶ビール 五〇〇円 〔税別〕
- 〔み〕 アサヒ瓶ビール 五〇〇円 〔税別〕
- 〔み〕 のんアルビール 三八〇円 〔税別〕



ソフトドリンク

- 各一四〇円 〔税別〕
- 〔土佐〕 ゆず (ジュース又はソーダ)
- 〔土佐〕 小夏 (ジュース又はソーダ)
- 〔土佐〕 文旦 (ジュース又はソーダ)
- 〔土佐〕 ジンジャーエール
- 〔み〕 ウーロン茶
- 〔み〕 ホットウーロン茶
- 〔み〕 コーラ
- 〔み〕 黒烏龍茶 脂肪の吸収を抑えます

フレッシュ系 生耐ハイ

〔み〕 氷結生レモン耐ハイ

キンキンに凍らせた生レモンでフレッシュな飲み心地に！

四八〇円 〔税別〕



Freezing Lemon

- 〔土佐〕 ゆず耐ハイ (甘め)
- 〔土佐〕 大人のゆず耐ハイ (Xcup)
- 〔土佐〕 文旦耐ハイ
- 〔土佐〕 小夏耐ハイ

耐ハイ

各三三八〇円 〔税別〕



- 〔土佐〕 土佐の生姜耐ハイ
- 〔土佐〕 緑茶耐ハイ
- 〔土佐〕 ウーロンハイ

CREME DE CASSIS
NOIR DE COGNAC

フランス産のカシスを使用し、こだわりの製法で仕上げました。豊かなカシスの味わいと、すっきりとした飲みやすさが特徴です。



THE ORIGINAL PEACHTREE

フレッシュな黄桃果汁を使用した桃そのものの香りが楽しめる、ライトでクリアな味わいのリキュールです。



- 〔土佐〕 カシスゆず
- 〔土佐〕 カシス文旦
- 〔土佐〕 小夏カシスフリーズ
- 〔土佐〕 ピーチ文旦
- 〔土佐〕 ピーチ小夏

カクテル

各四八〇円 〔税別〕

