

自分で焼いた鰹たたきは美味しいよ



高知

本焼鰹



高知市内、明神丸梅野の姉妹店！

明神丸 薬焼き鰹たたき
ひろめ市場店



高知県のソウルフードが味わえる
高知にしかないフードコートひろめ市場
高知県のソウルフードが味わえる高知にしかないフードコートひろめ市場店頭にて豪快に鰹を薬焼きし、天日塩でシンプルに味付けする本場土佐の薬焼き鰹たたき専門店です。

☎088-820-5101 高知市帯屋町2-3-1
ひろめ市場内
営業時間 11:00~21:00 (日曜は10:00~20:00)

明神丸 薬焼き鰹たたき
帯屋町店



明神丸名物の鰹の塩たたきや、
地元で採れた魚や食材が味わえます！
ひろめ市場からすぐそこ！お昼は鰹の定食や丼メニュー。夜は地元で採れた新鮮な魚や食材、酒の肴と土佐の地酒がお楽しみいただけます！

☎088-824-0001 高知市帯屋町2-1-27
営業時間 昼11:30~14:00/夜17:00~23:00 (L.O.22:30)

明神丸 本店



漁師料理明神丸がリニューアル！
広々と落ち着いた個室にてお食事いただけます
明神丸名物の薬焼き鰹塩たたきや本場土佐の鰹や鮮魚、明神丸の腕利き料理人のこだわりを重視した旬の料理が味わえます。

☎088-820-6505 高知市本町1-1-2
営業時間 17:00~23:30 (L.O.23:00)

明神丸 薬焼き鰹たたき
大橋通り店



焼きたての薬焼き鰹たたきのお持ち帰りや全国発送の専門店
明神水産のギフト商品、土佐のお土産も取り扱っています。

☎088-821-8808 高知市帯屋町2-4-15
営業時間 10:00~19:00 (日曜は9:00~)



明神丸が
東京・岡山・愛媛・
香川にも出店中！！

- | | | | |
|-------|----------------------------------|-------|------------|
| 東京エリア | 明神丸 竹橋パレスサイドビル店
明神丸 GEMS 茅場町店 | 愛媛エリア | 明神丸 松山二番町店 |
| 岡山エリア | 明神丸 イオンモール岡山店
明神丸 岡山本町店 | 香川エリア | 明神丸 高松店 |

明神丸初の自分で鰹を焼いて食べる

わら焼き体験



当店は、明神丸の飲食店では初めてとなる自分で食べる鰹たたきを自分でわら焼きする「わら焼き体験」を楽しんでいただける高知ならではの体験型飲食店です。

わら焼き体験はスタッフの指示にしたがって、どなたでも安心して体験が出来、体験中の様子をお連れ様がお持ちのスマホンなどで撮影していただいても構いません。

自分で焼いた鰹たたきの美味しさは勿論格別ですが、わら焼き体験が家族やご友人との貴重な楽しい思い出になるはずです。

わら焼き体験の様子を是非SNSなどに公開して楽しんでください！

楽しいわら焼き体験の様子をInstagramで公開中です!!是非フォローお願い致します

Instagram



明神丸の母 梅ちゃん

梅ちゃんとは、明神丸創業の母「明神梅野」です。

当店では、梅ちゃんを高知県全体のイメージでメニュー展開し、西は土佐清水、東は室戸までの各地域の食材を集めました。

まず、当店の名物は明神丸では初となる自分で鰹を焼く、薬焼き体験し、自分やご家族、ご友人が焼いた鰹たたきをお召し上がりいただけます。



創業者 明神 亀次

妻 明神 梅野



薬焼きだから旨い こだわりの天日塩

薬は火力が非常に強く、燃焼温度は約千度まで達す為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。当店では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お召し上がり頂けます。

米も薬も 自分たちで 作ってます！

高知県は四方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。





**自分で焼いた
鰯たたき
美味しい??**

わら焼きした鰯をスタッフが船型の器に薬味やニンニクマヨネーズと一緒に盛り合わせてお席にお持ちします。
まずは、そのまま塩でお召し上がりいただき、お好みで席にある特製ポン酢をかけて食べたり、明神丸の漁師風に特製のニンニクマヨネーズをつけてお食事ください

自分で焼いた鰯たたき美味しい食べ方

<p>① まずはそのまま塩でお召し上がりください</p>	<p>② 特製のゆず果汁につけて美味しくお召し上がりください</p>
<p>③ お好みで特製ポン酢をかけて薬味といっしょにとろろ。</p>	<p>④ 明神丸の漁師風にニンニクマヨで食べても旨い!</p>

一節 (約十五切)
ニ、三、人前 一、九八〇円
わら焼き体験料込 (三、一七八円税込)

**自分で焼いた
鰯塩たたき**

**梅ちゃん家の
お子様
セット**

六八〇円
(七四八円税込)

ソフトクリーム
食べ放題!!

高知の乳酸ドリンク
リープル付

明神丸の船型の器販売しています!
七、八〇〇円
(八、五八〇円税込)
新品未使用



**わら焼き体験の
注意事項**

- 萬焼き体験中は当店スタッフの指示に従ってください。
当店スタッフの指示に従わないことによる結果については
当店はいかなる責任も負いません。
- 泥酔された方は危険な為、ご遠慮させて頂きます
- 小学生以下のお子様は保護者同伴でお願いします
- 燃え移りやすい服を着用の方は、着替えるなどしてからご参加ください。

わら焼き体験

テーブルの出汁粉で味変出来ます



鍋焼き汁 七八〇円 (八五八円税込)

鍋焼きうどん 七八〇円 (八五八円税込)

特製の出汁で作った鍋焼き汁、うどんを入れると熱々の鍋焼きうどんとしても楽しめます。

ご飯と
いっしょに
どうぞ！



美味しい出汁に 鍋焼き汁

鰹、うるめ、宗田節、いりこ、昆布からじっくり旨味を取った、こだわりの出汁を使用。



鍋焼き出汁 カレーしる 七八〇円 (八五八円税込)

鍋焼き出汁 カレーうどん 七八〇円 (八五八円税込)

出汁で作った特製の鍋焼き出汁カレー汁、うどんを追加で出汁カレーうどん食べても旨い！

テーブルの出汁粉で味変出来ます

漁師が食べる 塩ごはん

船上の漁師が海水で洗って炊くご飯を再現してほんのり塩味を効かせた梅ちゃん家のおひつご飯。土佐ジローの生卵で卵かけにしたり、こだわったお味噌汁と一緒にどうぞ。

並二三人前 四八〇円 (五二八円税込)

大四五人前 五八〇円 (六三三円税込)

卵かけ用 土佐ジローの生卵 一三〇円 (一三二円税込)



おひつ飯 香り米入り

※なるべく炊きたてのご飯をご提供致します。炊きあがりのご飯が無い場合は三十分程お待ち頂く場合がございます



鰹のみれ団子の味噌汁 三八〇円(四一八円税込)



おふくろの味噌汁 二八〇円(三〇八円税込)

梅ちゃん家の お味噌汁

出汁にこだわったおふくろのお味噌汁をご飯といっしょにどうぞ！

梅ちゃん家の鰹

新鮮な鰹の刺身や
ネギトロ料理までいろいろ。



※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。

鰹の刺身 (皮付き又は皮なし)

市場より直送にて仕入れた新鮮な鰹をお刺身でも 九八〇円(一、〇七八円税込)



鰹のなめろう

鰹のなめろうを海苔を巻いてお召し上がりください

六八〇円 (七四八円税込)

土佐の清水さば

清水さばの刺身

土佐清水直送の身の締まったうまいさば。鮮度に自信があります。

数量限定

清水さば本来の美味しさを刺身でご堪能ください

半身 一、二八〇円 (一、四〇八円税込)

一尾 三、八〇〇円 (四、一八〇円税込)

一尾 三、八〇〇円 (四、一八〇円税込)



鰹ハランボ

脂ののった鰹ハランボを香ばしい塩焼きや蒲焼でお召し上がりください



鰹ハランボ塩焼き 六八〇円 (七四八円税込)
脂ののった鰹ハランボを香ばしい塩焼きでどうぞ!



鰹ハランボ蒲焼 五八〇円 (六三八円税込)
濃厚なタレで蒲焼にした鰹ハランボ。

梅ちゃん家の目料理



梅ちゃん家の旨煮

高知では酒の肴として定番です
七八〇円(八五八円税込)



活き長太郎
(焼き又は蒸し)

新鮮な活き長太郎貝をどうぞ！
一枚 四八〇円(五二八円税込)



活き大サザエ
(焼き又は蒸し)

活きサザエを
壺焼き又は
蒸し焼きで！
一、二八〇円
(一、四〇八円税込)

梅ちゃん家の酒肴

高知ならでは
の珍味
さとうぞう。



酒肴(鯉の塩辛)

三八〇円
(四一八円税込)

鯉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

どろめ(生しらこ)

鮮度抜群の高知の
どろめをどうぞ

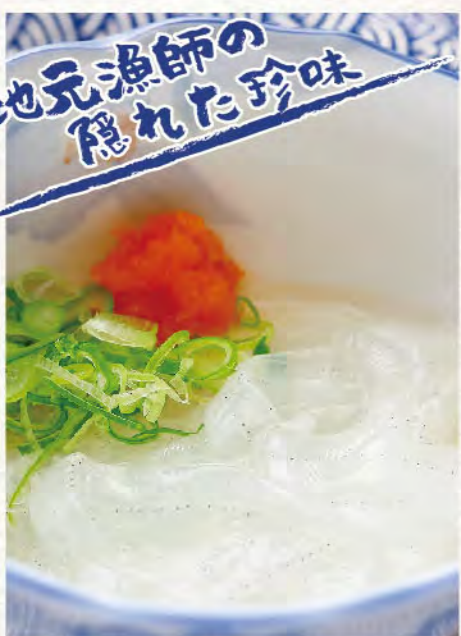


六八〇円
(七四八円税込)

のれそれ(あざこの稚魚)

ほんのりとした甘味と
つるんとした食感が
やみつきに

七八〇円
(八五八円税込)



さらし鯨

(鯨のしっぽと
身の間の部分)

五八〇円
(六三八円税込)

鯨の肉の中で最も
美味しいとされる
身と尾の間の部分です
土佐の酢味噌で味わえます



土佐の
酢味噌

梅ちゃん家の お野菜



南高梅としらすの
大根カラダ
六八〇円(七四八円税込)
南高梅としらすがさっぱり
美味しい特製大根サラダ



田舎豆腐とこんにゃくの
胡麻ドレサラダ
七八〇円(八五八円税込)
田舎豆腐とこんにゃくが入った
さっぱり胡麻ドレサラダです



出来たて! あったか!
つなポテサラダ
オーダー後に作る出来たて
のポテサラをつなマヨで!
四八〇円
(五二八円税込)



土佐の
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
(五二八円税込)

梅ちゃん家の 蒸し料理



季節のお野菜をそのまま蒸しました
塩や味噌タレでお召し上がりください
季節の蒸し野菜
九八〇円(一、〇七八円税込)



和牛手作り
焼売
和牛の旨味がクリーミーで
美味しい!
四八〇円(五二八円税込)



あっさり豚の
蒸しサラダ
特製の出汁に
つけてお召し
上がりください
七八〇円(八五八円税込)



春巻きをそのまま生か、蒸し春巻きとして
お召し上がりください。
生春巻き
(蒸し又は生)
六八〇円(七四八円税込)

梅ちゃん家の 肉料理

梅ちゃんの子供や孫も大好物！
食欲そそる昔ながらの肉料理



黒潮産のニラと栗豚を
一緒にどうぞ
六八〇円
(七四八円税込)



地鶏土佐ジローを炒めて
ネギを上にとさっとかけました
九八〇円
(一、〇七八円税込)



高知の地鶏
土佐ジローを
あつあつの
鉄板焼きで！
土佐ジローの
鉄板焼き
九八〇円(一、〇七八円税込)
噛めば噛むほど美味しい
地鶏土佐ジローの肉を鉄板焼きで！



昔懐かしいお婆ちゃんの
唐揚げの味を再現！
お婆ちゃんの
唐揚げ
八六〇円
(九四六円税込)

四万十鶏
を使用



四万十鶏
を使用

高知ならではの
オーロラソース
のチキン南蛮
お婆ちゃんの
チキン南蛮
八六〇円
(九四六円税込)
高知のチキン南蛮は
オーロラソース!!

梅ちゃん家の 焼きもん

土佐シローの 出汁巻き卵

濃厚な土佐シローの自然卵を使用した出汁巻き卵

五八〇円(六三八円税込)



揚げ茄子の 鰹味噌焼き

米茄子を鰹味噌で美味しく焼き上げました

五八〇円(六三八円税込)



明神丸
特製鰹味噌
を使用

茄子の 薬焼きたたき

薬焼きで香ばしく焼いた米茄子をどうぞ

六八〇円(七四八円税込)



目ひかり の塩焼き

高知沖で取れた目ひかりを
さっぱり塩焼きで

六八〇円
(七四八円税込)

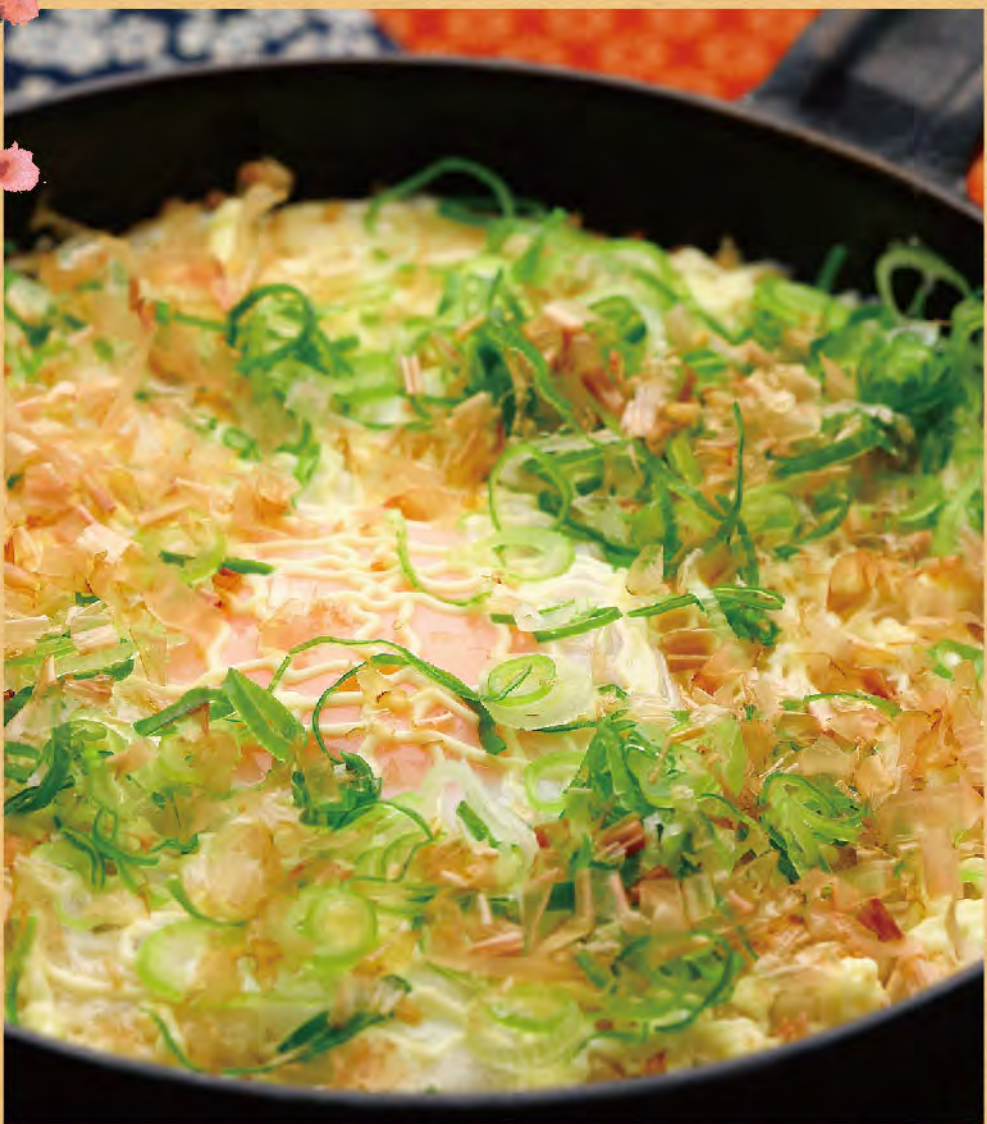


梅ちゃん家の 炒めもん

山芋 鉄板焼き

すりおろした
山芋を鉄板で
焼きました

五六〇円
(六一六円税込)



エビとしらすの にんにく炒め

ニンニクで効いて
やみつきになる旨せ!

九八〇円
(一、〇七八円税込)



梅ちゃん家の油もの

土佐の食材をカラッと揚げた梅ちゃん自慢の揚げ物です

カリカリ 揚げ出汁豆腐

外はカリカリ中はふわふわでジューシー
三八〇円(四一八円税込)



うつぼの唐揚げ

高知ならではの食材。
コーラゲンがたっぷり
六八〇円
(七四八円税込)

目ひかりの 天ぷら

高知沖で
取れた目ひかりを
さくさくの天ぷらに
六八〇円
(七四八円税込)



清流 四万十川

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や川海老が不作や
不漁の場合がありますので、当店で国産の青さのりや
川海老を使用する場合があります。



川海老 の唐揚げ

川海老を塩またはレモン汁でどうぞ
七六〇円(八三六円税込)



青さのりの 天ぷら

香り豊かな青さのりの天ぷら
五八〇円(六三八円税込)



四万十川の 唐揚げ

四万十川の川魚ごりを
サクッと唐揚げに!
五八〇円(六三八円税込)

鯨音田 揚げ

鯨料理の代表的な
美味しい食べ方
六八〇円
(七四八円税込)





土佐清水名物の
ペラ焼き！
胡椒がたっぷり
四八〇円(五二八円税込)

梅ちゃん家の
大人のあやつ



ソフトクリームを
つけて食べても
美味しい！

日曜市の芋天

日曜日名物の芋天。
天日塩で美味しく
お召し上がりください。
三六〇円
(三九六円税込)



さきいかの天ぷら

国産さきいかを
マヨネーズと
七味でどうぞ！
四八〇円
(五二八円税込)



天日塩のフライドポテト

塩が効いたポテトを
オーロラソースに
つけてどうぞ
三六〇円
(三九六円税込)



すまきの串揚げ

高知のかまぼこ
すまきを串揚げに！
四八〇円
(五二八円税込)

梅ちゃん家の **おつまみ**



美味しい出汁で作った **茶碗蒸し**

出汁が美味しい
茶碗蒸しです
三八〇円
(四一八円税込)



ちくきゅう

もろきゅうのような
高知のおつまみ。
三八〇円
(四一八円税込)



あっさり漬物をどうぞ
**漬物
盛り合わせ**
三六〇円
(三九六円税込)

じゃこ天

魚のすり身の
天ぷらを
どうぞ！
三八〇円
(四一八円税込)



蒸し枝豆

シンプルに
蒸した枝豆
をどうぞ！
三八〇円
(四一八円税込)



細巻き子のネギトロのせ

細巻き子の具材はお選びいただけます。

しんこ 梅しそ 長いも

いくらとネギトロが
たっぷりのった細巻き

七八〇円(八五八円税込)



梅ちゃん家の
田舎寿司

土佐巻き

鯉のたたきを巻き寿司でどうぞ

半分(五貫)
六八〇円
(七四八円税込)

一本(十貫)
一、二八〇円
(一、四〇八円税込)

梅ちゃん家のバツテラ

数量限定



清水さばのバツテラ

土佐清水の清水鯖を
バツテラに!

七八〇円
(八五八円税込)



鯉のバツテラ

締めた鯉を押し固め
ました

七八〇円
(八五八円税込)

玉子の お寿司

美味しく
焼いた玉子の中に
寿司飯をつめました

五六〇円
(六一六円税込)





土佐の酒の歴史は古く、土佐人は酒好きなことでもよく知られています。土佐の地酒は、各蔵元が独特の特徴をもった酒づくりをしています。それぞれの味の違いをお楽しみください。

土佐の酒

日本酒三種
飲み比べセット
各八八〇円(九六八円税込)

おすすめ
地酒セット
土佐鶴 南
酔鯨 船中八策

辛口セット
南 船中八策

- ◎ 南特別純米
- ◎ 桂月超辛口純米
- ◎ 船中八策



食後にさっぱりしたソフトクリームや高知のお菓子はいかが？



ソフトクリーム
二八〇円(三〇八円税込)

ソフトクリームと
ミレービスケット
三八〇円(四一八円税込)

高知のお菓子ミレービスケットを
ご一緒にどうぞ！

ソフトクリームと

日曜市の芋天
三八〇円(四一八円税込)

芋天をソフトクリームにつけて
食べても美味しいです

土佐鶴

土佐鶴 銘鶴

辛口純米吟醸

主張し過ぎない吟醸香と柔らかな純米の旨味、キレのある喉越しは新鮮な刺身・旬の食材の味をしつかりと引立たせる秀逸

蔵元 土佐鶴酒造



- グラス(80ml) 四八〇円(五二八円税込)
- 一合(一八〇ml) 七八〇円(八五八円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、四八〇円(一、六二八円税込)

亀泉

KAMEIZUMI

亀泉 CEL 24

純米吟醸原酒

林檎やパイナップルを思わせる香り、酸味と甘味のバランスが絶妙で、まるで白ワインのように爽やかにフルーティな味わい。

蔵元 亀泉酒造



- グラス(80ml) 五八〇円(六三八円税込)
- 一合(一八〇ml) 八八〇円(九六八円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、六八〇円(一、八四八円税込)

桂母

桂月 超辛口特別純米酒 60

特別純米酒

主張し過ぎない吟醸香と柔らかな純米の旨味、キレのある喉越しは新鮮な刺身・旬の食材の味をしつかりと引立たせる秀逸

蔵元 土佐鶴酒造



- グラス(80ml) 四八〇円(五二八円税込)
- 一合(一八〇ml) 七八〇円(八五八円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、四八〇円(一、六二八円税込)

美丈夫

美丈夫 CEL 24

純米吟醸

高知県独自の特に香りの高い酵母「O.T.N」を美丈夫としては初めて使い、香りと飲みやすさを追求した食中酒に仕上げました

蔵元 濱川商店



- グラス(80ml) 六八〇円(七四八円税込)
- 一合(一八〇ml) 九八〇円(一、〇七八円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、八八〇円(二、〇六八円税込)

酔鯨

酔鯨 高育54号

純米吟醸

素材の良さを引き出した旨みは淡麗でありながらもしつかりとした旨みを感じさせます。また爽やかな柑橘系の酸味とほのかな吟醸香は軽快な飲み口を演出します。

蔵元 酔鯨酒造



- グラス(80ml) 五六〇円(六一六円税込)
- 一合(一八〇ml) 八六〇円(九四六円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、五六〇円(一、七一六円税込)

船中八策

船中八策

超辛口純米

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。

蔵元 司牡丹酒造



- グラス(80ml) 四八〇円(五二八円税込)
- 一合(一八〇ml) 七八〇円(八五八円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、四八〇円(一、六二八円税込)

南

南 特別純米

特別純米

定番商品の特別純米酒。すっきりした香り、まろやかな米の旨み、バランスの良いコクと酸、キレのある後味を楽しまず飲み飽きしない辛口タイプ

蔵元 南酒造場



- グラス(80ml) 五八〇円(六三八円税込)
- 一合(一八〇ml) 八八〇円(九六八円税込)
- 二合(三六〇ml) 一、五八〇円(一、七三八円税込)

酔鯨

熱燗

酒国土佐の代表酒を熱燗でもどうぞ!

酔鯨 竹寿

蔵元 酔鯨酒造



- 小 四八〇円(五二八円税込)
- 大 八八〇円(九六八円税込)

土佐の焼酎

ダバダ火振り 栗

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

四八〇円(五二八円税込)

ボトル九〇〇ml

三、八五〇円(四、二三五円税込)

■酒造場／無手無冠



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、スツ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。

翠王 芋

五二〇円(五七二円税込)

ボトル七二〇ml

三、四〇〇円(三、七四〇円税込)

■酒造場／すくも酒造



その他有名焼酎

中々麦

中々麦

四八〇円
(五二八円税込)

ボトル七二〇ml

二、八五〇円(三、一三五円税込)

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。

■酒造場／黒木本店

黒霧島

黒霧島 芋

四八〇円
(五二八円税込)

言わずと知れた全国ブランド。黒麹仕込みのとりりとした甘み。

■酒造場／霧島酒造

土佐の果実美酒



Bijofu Yuzu



美丈夫ゆず
〔日本酒ベース〕
五四〇円
(五九四円税込)

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リキュールです。

Bijofu Ponkan



美丈夫
ぼんかん
〔焼酎ベース〕
五四〇円
(五九四円税込)

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

文旦の酒

さつぱり味
文旦のお酒
〔日本酒ベース〕



五四〇円(五九四円税込)

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。

文佳人 Bunkajin

文佳人
山北みかん
〔焼酎ベース〕



五六〇円(六一六円税込)

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を使用した、柑橘系のみずみずしい焼酎ベースのリキュールです。

小夏 Liqueur



小夏
リキュール
〔日本酒ベース〕
五八〇円(六三八円税込)

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。

梅酒

仙頭の梅酒

仙頭の梅酒〔焼酎ベース〕
五八〇円
(六三八円税込)

仙頭酒造場自慢の米焼酎に漬け込んで熟成された梅酒。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〕
五八〇円
(六三八円税込)

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ゅと辛口です。



六八〇円(七四八円税込)

スコットランド・スカイ島が誇る、金色の蒸留酒。ピートと海潮の力強い香りとスモーキーな甘さを持ち合わせたまさに男性的なモルトです。爆発的かつ複雑な香味の特徴が人々を惹きつけてやみません。

スモーキーかつとにかくスパイシーで潮気のあるフレーバーが感じられます

塩たたきに合わせて タリスカールハイボール

高知県津野山産 緑茶

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。

津野山ビール 五〇〇円 (五五〇円税込)

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

津野山酎ハイ 三八〇円 (四一八円税込)



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!



果柚子汁

三八〇円(四一八円税込)

梅ちゃんの大丸 社長の幸ちゃん発案 塩たたきの たれサワー



② 塩たたきのタレを注ぐ。まずは大きじ1杯程度から



① 注文する。サワーと塩たたきのタレが運ばれてきます。



④ 味をみながら足してお好みの味に! たたきとも相性抜群です。



③ 軽くかき混ぜる。

社長絶賛の
塩たたきのたれサワー
美味しい飲み方



酎ハイ

- ゆず酎ハイ(廿)
- 大人のゆず酎ハイ
- 小夏酎ハイ
- 文旦酎ハイ

各三八〇円
(四一八円税込)

- 緑茶酎ハイ
- リープル酎ハイ
- 土佐の生姜酎ハイ



梅ちゃん特製

特製梅ソーダ
二九〇円(三一九円税込)
特製梅酎ハイ
四八〇円(五二八円税込)

レモンサワー



生絞り

塩麹レモンサワー

塩麹で生レモンの酸味を引き立てました
ほんのりしよっぱいレモンサワー



四〇〇円
(四四〇円税込)

塩麹の
効能!

塩麹は、基礎代謝アップさせたり
脂肪燃焼する効果や免疫力アップ効果も
あり病気の予防や、自然治癒力を高めます。

カテル

各四八〇円
(五二八円税込)

- カシス文旦
- カシス小夏
- カシスリープル
- カシスジンジャー
- ピーチ文旦
- ピーチ小夏
- ピーチリープル
- ピーチゆず

ハイボール

各三八〇円
(四一八円税込)

- ハイボール
- ジンジャーハイボール
- ゆずハイボール
- コークハイボール

角ハイボール

SUNTORY



日本人の味覚にあうウイスキーとして誕生した角瓶。すっきりとした後味が特長でとても飲みやすくお食事とも一緒に楽しめます。

角ハイボール
四八〇円
(五二八円税込)

ソフトドリンク

各二九〇円(三一九円税込)

- 烏龍茶 (アイス又はホット)
- ジンジャエール
- ココ・コーラ
- 特製梅ソーダ
- 黒ウーロン茶
- ゆず (ジュース又はソーダ)
- 小夏 (ジュース又はソーダ)
- 文旦 (ジュース又はソーダ)

ビール

- 生ビール 五〇〇円 (五五〇円税込)
- 生ビール(小) 三八〇円 (四一八円税込)

リープル

高知県人のソウルドリンク



- リープル 二九〇円 (三一九円税込)
- リープル 酎ハイ 三八〇円 (四一八円税込)