



# 四萬十雞

在高知縣的清澈水土和溫暖氣候中，利用配合有木醋精製液、澱澱、粘澱等的飼料養育，不帶有雞肉獨特的異味。高蛋白、低卡路里。

手工制作

## 肉丸

四萬十雞  
肉丸〈明太子〉 780日元

四萬十雞  
肉丸〈烤奶酪〉 680日元



四萬十雞的南蠻 780日元



油炸四萬十雞  
肉塊 580日元



四萬十雞的烤串  
1串 180日元



帶骨四萬十雞  
博多風水炊 980日元

## 牛・豬

烤黑毛和牛  
1,980日元

●精選神沙司  
紅葡萄酒沙司 柚子橙醬

黑毛和牛

黑毛和牛的特征是肉全體都帶有極細軟的雪花，肉質非常柔嫩。



四萬十米豬  
黑胡椒烤 1,080日元

四萬十米豬

使用四萬十町選用地域所栽培的仁井田米而培育的豬，脂肪中含有鮮香和甜味，肉質柔嫩，帶有豐富的雪花肉。

## 鮮魚

本日的刺身  
拼盤

(2~3人份) 1,980日元  
半量(1~2人份) 1,080日元

※對個人數進行制作



## 生鰹魚

直接進貨不予冷凍的生鰹魚

不進行冷凍，從漁港直接運來新鮮的生鰹魚，在店頭切割，製作刺身及生煎炙烤。特意不進行煎單烤，炙烤後尚未變涼的“廣切”炙烤片滋潤著鰹魚的美味香氣。



生鰹魚的炙烤片  
〈鹽〉 1,280日元

四國的名產鹽



生鰹魚的炙烤片  
〈調味醬〉 1,280日元

自家制醋釀調味醬



生鰹魚的刺身  
1,280日元

## 酒菜

全部 380日元

酒盜  
奶酪

酒盜...  
利用鰹魚內臟制作的鹽漬



紅嬌鳳凰螺

在高知作為酒菜而深受喜愛的貝類。



奶酪拼盤



生火腿

※白天營業中不收取開胃菜費用。(夜晚營業中收取開胃菜費用(450日元).)

※標價均不含稅價格

也請閱讀背面

# 菜肴



風待色拉 780日元



燉煮牛筋豆腐 680日元

# 一品

日式風味  
稠汁歐姆蛋 680日元



煎雞蛋卷 580日元



土鍋酒蒸花蛤 880日元



烤番茄  
奶酪茄子 680日元

# 油炸品



油炸蓮藕  
明太子 580日元



油炸河蝦 580日元



四萬半米豬肉排串 1串 480日元



油炸蟹肉  
奶油團 680日元



油炸鱈魚 780日元



青海苔天婦羅 580日元

# 最後餐食



半田素面 580日元  
熱涼可以選擇



小鳥菜飯 580日元



歐姆蛋飯 780日元

名品!



土佐卷

1個 980日元 半量 580日元  
※海鮮魚壽司卷。



肉末  
意大利面 1,280日元



# 甜點



甘栗奶油奶酪 580日元



濃厚香草  
冰淇淋 280日元

- 精選薄沙司
- 歐果沙司
- 巧克力沙司

※照片為參考沙司

※白天營業中不收取開胃菜費用。(夜間營業中收取開胃菜費用(450日元).)

※標價為不含稅價格

也請閱讀背面