



四万十鸡

这是一种在高知县温暖的气候下，吃高知县美味的水以及木糠腌制、海藻和艾草等调制的饲料长大的鸡，让人感觉不到鸡特有的臭味。高蛋白，低卡路里。

手工制作

炸丸子



四万十鸡
炸丸子<鲷鱼片>
780日元

四万十鸡
炸丸子<烤奶酪> 680日元



南蛮四万十鸡 780日元



干炸四万十鸡 580日元



串烧四万十鸡
1↑ 180日元



带骨四万十鸡
博多风味清炖 980日元

牛肉和猪肉

烤黑毛和牛
1,980日元

●请选择沙司
红葡萄酒沙司 柚子橙汁

黑毛和牛

黑毛和牛的特点是肉整体细腻而头有脂肪，肉质非常软和。



四万十米猪
黑胡椒烤 1,080日元

四万十米猪

这是一种吃四万十町富川地区栽培的仁井田米长大的猪，其脂肪香醇，肉质柔和，肉中央带脂肪丰富。

鲜鱼

本日的生鱼片
拼盘

(2~3人份) 1,980日元
一半(1~2人份) 1,080日元

※根据人数制作



生鰹鱼

全部是直接送来的非冷冻新鲜鰹鱼

全部是从港口直接送来的非冷冻新鲜鰹鱼，然后在店里切开做成生鱼片或生拍松，并不用煎炸，烧好后也不冷却的“烧干”制法的温暖的拍松保留了鰹鱼的美味。



新鲜鰹鱼的拍松
<盐> 1,280日元

四国的混合盐



新鲜鰹鱼的拍松
<调料汁> 1,280日元

自家制酱汁调料汁



新鲜鰹鱼的生鱼片
1,280日元

酒肴

全部 380日元



Chambara螺

这是一种在高知习惯作为酒肴的螺。



酒盗
奶酪

酒盗...
腌成的鳕鱼内脏



奶酪拼盘



生火腿

也请两吃青面

※白天营业中不收取开胃菜费用。(夜晚营业中收取开胃菜费用(450日元).)

※标价为不含税价格

菜肴



风待色拉 780日元



炖煮牛筋豆腐 680日元

一品

日式风味
稠汁欧姆蛋 680日元



煎鸡蛋卷 580日元



土锅酒蒸花蛤
880日元



烤番茄
奶酪茄子
680日元

油炸品



油炸莲藕
明太子
580日元



油炸河虾
580日元



四万十米猪肉排串
1个 480日元



油炸蟹肉
奶油团
680日元



油炸鲭鱼
780日元



青海苔天妇罗
580日元

最后餐食



半田素面 580日元
热凉
可以选择



小菜菜饭
580日元



欧姆蛋饭
780日元

名品!



土佐卷

1个 980日元 一半 580日元
炙烤鲭鱼寿司卷



肉末
意大利面
1,280日元



甜点



甘栗奶油奶酪 580日元



浓厚香草
冰淇淋 280日元

请选拌沙司
浆果沙司 巧克力沙司

※图片为菜单样式

※标价为不含税价格

※白天营业中不收取开胃菜费用。(夜晚营业中收取开胃菜费用(450日元)~)

也请尝试青海面