



土佐料理 ねぼけ

どうぞ、この店を同志で集い、大志を語らう場としてください。
どうぞ、幸の料理を囲いながら幸せいっぱい、
腹いっぱいのお時間をお過ごしください。

海は、山は幸、川は幸、里は幸。
自然の恵み豊かな、おいしい料理をお届けすること。
それは、人々の幸せを願い、健康を支えること。
私たちは、土佐の文化を通じて、お客様に
「おいしい」「たのしい」「うれしい」をお届けいたします。

さち 幸の料理でおもてなし。

※2025年9月からのメニューでございます。

※価格は税込価格です。※別途10%のサービス料を頂戴いたします。※仕入れ状況により、お料理が品切れとなる場合がございます。あらかじめご了承ください。

宅配商品

お店の味をご家庭でも。宅配受付中！



三人前セット
九絵（600g）、刻み野菜、
豆腐、お餅、薬味、出汁昆布、
自家製ゆずポン酢

送料・税込価格

先行予約価格 10%OFF
二二一、九五〇円



3人前セット
紹介ページ

二人前セット
九絵（400g）、刻み野菜、
豆腐、お餅、薬味、出汁昆布、
自家製ゆずポン酢

送料・税込価格

先行予約価格 10%OFF
一五、三〇〇円



2人前セット
紹介ページ

冷蔵発送

九絵鍋

【九絵鍋は11月6日よりお届け開始】

ねぼけの看板鍋「九絵鍋」が特別価格でご予約承り中。
旨さにこだわった天然真九絵をご家庭でもご堪能ください。

冷凍発送

土佐のおせち

高知伝統を受け継ぐ土佐料理司の冷凍おせち「幸」。
厳選素材を板前が丁寧に仕上げ、新年に彩りと幸せをお届けします。



2人前セット
紹介ページ

おせち 二人前【幸】

送料・税込価格

早割特別価格
一九〇〇〇円

※消費期限は一月三十一日です。（解凍後は翌日までにお召し上がりください。）
※お届け予定日は十二月三十日（火）です



500口
数量限定販売

おせち 一の重

・紅白かまぼこ・帆立照焼・青海苔鶏
松風・数の子・持昆布・柚子伊達巻・
豚三枚肉のあぶり焼き・たたき牛蒡
柚子風味・若桃シロップ漬・有頭海老
芝煮・市松柿バター・いくら醤油漬・
紅白なます直七
酢田作り・くる
み飴炊き・栗甘露
煮・栗きんとん・
黒豆蜜煮・梅麴

おせち 二の重

・信田巻・銀だら西京焼・絹さや・梅人
参・手まり餅・かつお土佐煮・金柑蜜
煮・四万十鶏・トマト塩麹焼・黒毛和
牛・ローストビーフ・スモークサーモ
ンの直七マリネ・鮑やわらか煮（わか
め旨煮添え）・ドライフルーツとナッ
ツのテリーヌ・
四方竹土佐煮・
焼き湯葉巻・ど
んこ椎茸旨煮・
真蛸の甘酢漬



※黒毛和牛しゃぶは2名様より承ります。
※写真は黒毛和牛コースのイメージです。
※9月末をもって出汁しゃぶの販売は終了しました。



会席料理
よさこい会席
七、五〇〇円

先付 さつま芋と柿のチーズ白和え
紅葉豆腐
吸物 ツガニ摺り流し
造り 本日のおすすめ刺身二種盛り
焼物 伊佐木松の実焼き
強肴 鰹のたたき
煮物 すくも産ポーク山椒味噌掛け
食事 焼さば寿司
甘味 さつま芋プリン

四国産黒毛和牛しゃぶしゃぶ

お品書き

A5黒毛和牛（120g）、刻み野菜、湯葉、薬味

七、〇〇〇円

コースメニュー

前菜三種盛合せ、鰹のたたき、
黒毛和牛しゃぶしゃぶ、
稲庭うどん、デザート

追加メニュー

A5黒毛和牛（2枚）二、六四〇円
稲庭うどん 五〇〇円

八、五〇〇円

A5等級
黒毛和牛
四国産

※価格は税込価格です。※別途10%のサービス料を頂戴いたします。※仕入れ状況により、お料理が品切れとなる場合がございます。あらかじめご了承ください。



海の豊かさを守るから
こそその美味しさ。
一本一本釣り上げられ、
鮮度抜群で届きました。



お刺身

天然刺身 三種盛合せ

本日のおすすめ刺身

鰹の刺身

鯨尾の身刺身

酒肴

どろめ

酒盗（鰹の塩辛）

鯨うねす燻製

鯨串カツ

うつぼの唐揚げ

自家製 鰹コロッケ

焼きメヒカリ一夜干し

一人前 二、〇〇〇円

一、八〇〇円

二、〇〇〇円

三、八〇〇円

六〇〇円

五〇〇円

一、五〇〇円

九〇〇円

一、四〇〇円

七〇〇円

九〇〇円



鯨串カツ



酒盗



鰹の刺身



焼きメヒカリ一夜干し



鯨うねす燻製



どろめ



一本釣り たたき

鰹のたたき 三貫

一、〇〇〇円

鰹のたたき 五貫

一、五〇〇円

鰹の塩たたき 三貫

一、一〇〇円

鰹の塩たたき 五貫

一、六五〇円

うつぼのたたき

一、五〇〇円

たたきコンビ

（鰹のたたき三貫、うつぼのたたき二貫）

一、八〇〇円



たたきコンビ



皮目はパリッと香ばしく、
うまみをギュッと閉じ込めて。
これぞ鰹のたたき日本一。

酒肴

土佐のかまぼこ
自家製 土佐天
チャンバラ貝

八〇〇円
六〇〇円
一、五〇〇円

野菜料理

秋野菜サラダ
茄子のたたきサラダ（胡麻ドレッシング）

九〇〇円
九〇〇円

肉料理

和牛ロースト
四万十鶏の土佐揚げ

一、八〇〇円
八八〇円

季節のおすすめ

松茸土瓶蒸し
さつま芋と柿のチーズ白和え
鰹と青さ海苔の天ぷら

二、〇〇〇円
七〇〇円
一、五〇〇円

お食事

揚げ新銀杏
すくも産ポーク山椒味噌掛け
伊佐木松の実焼き
無花果の胡麻餡掛け

七〇〇円
一、二〇〇円
一、二〇〇円
八〇〇円

甘味

焼さば棒寿司（五貫）
カマス姿寿司
土佐巻寿司（五貫）
鯨ハリハリうどん
漬物盛合せ

一、五〇〇円
一、八〇〇円
一、三〇〇円
七〇〇円
六〇〇円

四万十栗アイス
さつま芋プリン

五〇〇円
五〇〇円



土佐巻寿司



焼さば棒寿司



松茸土瓶蒸し



和牛ロースト



チャンバラ貝



土佐のかまぼこ



四万十栗アイス



カマス姿寿司



揚げ新銀杏



四万十鶏の土佐揚げ



秋野菜サラダ



自家製 土佐天