



土佐料理 ねぼけ

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。

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、腹いっぱい時間を過ごしてください。

幸の料理でおもてなし。

海の幸、山の幸、川の幸、里の幸。

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。

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、

腹いっぱい時間を過ごしてください。

※価格は総額表示です。※2024年5月からのメニューでございます。※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!

宅配商品
冷蔵発送

鰹だしの和牛しゃぶ

特選A5黒毛和牛を秘伝の鰹だしにくぐらせてお召し上がり頂く、極上のしゃぶしゃぶ。



注文はコチラ

二〜三人前セット

送料・税込価格 一四、〇〇〇円

厳選黒毛和牛 300g (10枚)、刻み野菜、豆腐、調味液、うどん、宗田鰹のだしパック

三〜四人前セット

送料・税込価格 二一、〇〇〇円

厳選黒毛和牛 450g (15枚)、刻み野菜、豆腐、調味液、うどん、宗田鰹のだしパック



「仕入れ時に厳選した」いずれかのお肉でお届けします。
※銘柄のご指定はお受け致しかねます。予めご了承くださいませ。

宅配商品
冷蔵発送

龍馬すき焼き

土佐の絶品地鶏とポークを、自慢の鰹だしを使用したわりしたで堪能ください。

二人前セット

送料・税込価格 七、二〇〇円

土佐ポーク 200g、はちきん地鶏 200g、刻み野菜 400g、椎茸、焼き豆腐、わりした、うどん



注文はコチラ

三人前セット

送料・税込価格 一〇、八〇〇円

土佐ポーク 300g、はちきん地鶏 300g、刻み野菜 600g、椎茸、焼き豆腐、わりした、うどん



注文はコチラ



はちきん地鶏

坂本龍馬が好んで食べた地鶏。プリとした食感からあふれ出る、地鶏本来のおいしさを持ち合わせています。

土佐ポーク

柔らかな肉質と、良質な脂肪分は、しっかりと旨味があるのに、しつこさを感じません。

宅配商品
冷凍発送

四万十ポーク吟醸漬

土佐の銘柄豚 四万十ポークを土佐鶴酒造の酒粕にじっくりと漬けた逸品。

四万十ポーク吟醸漬

鰹のたたきセット

送料・税込価格 六、五〇〇円

四万十ポークの吟醸漬(約100g×4枚)、鰹のたたき(約320g)、ゆずポン酢(300ml)、薬味



注文はコチラ





鰹だしの和牛しゃぶ

お品書き 七、〇〇〇円

A5黒毛和牛(120g)、刻み野菜、豆腐、薬味

コースメニュー 八、五〇〇円

前菜三種盛合せ、鰹のたたき、
鰹だしの和牛しゃぶ、
稲庭うどん、デザート

追加メニュー

A5黒毛和牛(2枚)
稲庭うどん

二、六四〇円
五〇〇円



会席料理

あしずり
足摺会席

六、六〇〇円

前菜 鰹の酒盗クリームチーズ和え

アスパラ豆腐

吸物 あおさ海苔の摺り流し仕立て

造り 本日のおすすめ刺身二種盛り

焼物 四万十ポークポテト焼き

強肴 鰹のたたき

煮物 蛸の柔らか煮

食事 鰹と淡竹の炊き込みご飯

甘味 小夏



※価格は総額表示です。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。

※鰹だしの和牛しゃぶは2名様より承ります。



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

一人前 二、〇〇〇円

一、八〇〇円

二、〇〇〇円

酒肴

酒盗(鰹の塩辛)

どろめ

ゴリ唐揚げ

うつぼの唐揚げ

チャンバラ貝

自家製鰹コロッケ

土佐のかまぼこ

自家製土佐天

四五〇円

五五〇円

七〇〇円

一、三〇〇円

一、五〇〇円

六五〇円

八〇〇円

六〇〇円



チャンバラ貝



ゴリ唐揚げ



鰹の刺身



自家製 土佐天



うつぼの唐揚げ



酒盗



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

本日の鮮魚のたたき 一、八〇〇円



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

- 鯨串カツ 九〇〇円
- メヒカリ一夜干し 八〇〇円
- 鯨うねす燻製 一、五〇〇円

野菜料理

- 茄子のたたきサラダ(胡麻ドレッシング) 七五〇円
- 初夏野菜サラダ(鰹ドレッシング) 九〇〇円

肉料理

- 和牛ロースト 一、八〇〇円
- 四万十鶏の土佐揚げ 八八〇円

季節のおすすめ

- 鰹の酒盗クリームチーズ和え 七〇〇円
- 青さのりの天ぷら 八〇〇円
- アスパラ豆腐 六〇〇円

- 空豆塩茹で 六〇〇円

- 足赤海老とじゅんさいのとろろ酢掛け 七〇〇円

- 太刀魚の南蛮餡掛け 一、三〇〇円

お食事

- 焼さば棒寿司(五貫) 一、三〇〇円

- 土佐巻寿司(五貫) 一、一〇〇円

- さば高菜巻寿司(五貫) 一、三〇〇円

- 鯨ハリハリうどん 七〇〇円

- 漬物盛合せ 五五〇円

甘味

- 文旦シャーベット 四〇〇円

- 四万十茶のガナッシュ 四〇〇円



文旦シャーベット



土佐巻寿司



太刀魚の南蛮餡掛け



鰹の酒盗クリームチーズ和え



和牛ロースト



鯨串カツ



四万十茶のガナッシュ



さば高菜巻寿司



焼さば棒寿司



空豆塩茹で



四万十鶏の土佐揚げ



茄子のたたきサラダ