



土佐料理 司食堂

ひろめ市場店

2019年12月17日(火)11時からオープン!

創業より職人がこだわり、追求した技法で、お客様の目の前で豪快に焼き上げる名物『一本釣り 鰹のたたき』など、他では味わえない“本格土佐料理”の数々。
地元高知で長年愛された『土佐料理 司』をもっと親しく。
楽しい飲み会も、おひとりの方も、ご旅行の方も、ビジネスマンの方もひろめ市場『司食堂』で土佐一流の“土佐グルメ”をご堪能あれ。



ひろめ市場とは

年間約 300 万人が来場する NO.1 観光スポットです。
朝から晩まで、土佐のお酒とごちそうを囲む「高知らしい場所」として話題沸騰中。
高知市の中心にあり、高知城からも近く、日曜市のすぐ隣に位置します。「土佐料理 司 高知本店」からも徒歩8分。
飲食店が約 40 店舗、お土産物屋などが約 20 店舗が軒を連ね、自由に楽しんでいただける飲食スペースが約 400 席ある大きな屋台村!



司食堂の料理

土佐料理 司の心得は「素材と技術と心」。厳選した良い素材を使い、受け継いできた確かな技術で真心込めて作っています。
土佐料理 司は“土佐料理 発祥の店。”
その名に恥じない、「これぞ、土佐の味」を提供し続けています。
創業よりこだわりを極めた『一本釣り 鰹たたき』、『うつぼ料理』や『鯨料理』など、土佐ならではの食材もお楽しみいただけます。
伝統製法技術を受け継ぐ、『自家製の練り物』もご用意いたします。



一本釣り 鰹たたき

一本釣りの鰹のみを使用。鮮度を守るため今でも伝統の一本釣りにこだわっています。
目の前で豪快に炙る姿は勇ましく。皮目はパリッと香ばしく仕上げ、うまみをギュッと閉じ込めました。「本物の土佐の味」をご体験いただけます。



目の前で豪快に焼き上げる、司の鰹たたき。



焼さば寿司

「土佐料理 司 空港店」お土産 NO.1!。新鮮な鯖を香ばしく焼き上げました。柚子と生姜を混ぜ込んだ特製寿司飯との相性はバツグンです!



鯨串カツ

土佐ならではの伝統の鯨料理を。どこか懐かしさを感じます。鯨の赤肉をサクッと揚げて。板前仕込みの土佐ソースで召し上がれ。



自家製 土佐天

136 年続いた土佐の老舗蒲鉾店の伝統的技な味、技法を司が受け継ぎました。ぷりっとした食感がクセになる!



うつぼの唐揚げ

「海のギャング」と知られるうつぼ。淡白で豊潤、独特な歯ごたえは一度食するとヤミツキに。

おすすめドリンク

直七 (なおしち) サワー

土佐のレモンサワー!
高知県宿毛市でしか生産されていない「幻の柑橘『直七』」
司農園から直送でお届けする直七を、ふんだんに生搾り!

スッキリさっぱりした口当たりと、さわやかな香りが土佐料理にピッタリです。



幻の柑橘を使用。



土佐料理 司

大正六年創業し、
開店当初から鰹料理を看板メニューにご提供し続けてきました。

その甲斐あって、地元の方はもちろん、県外のお客様からも「鰹といえば司」と、多くのご支持を頂いております。

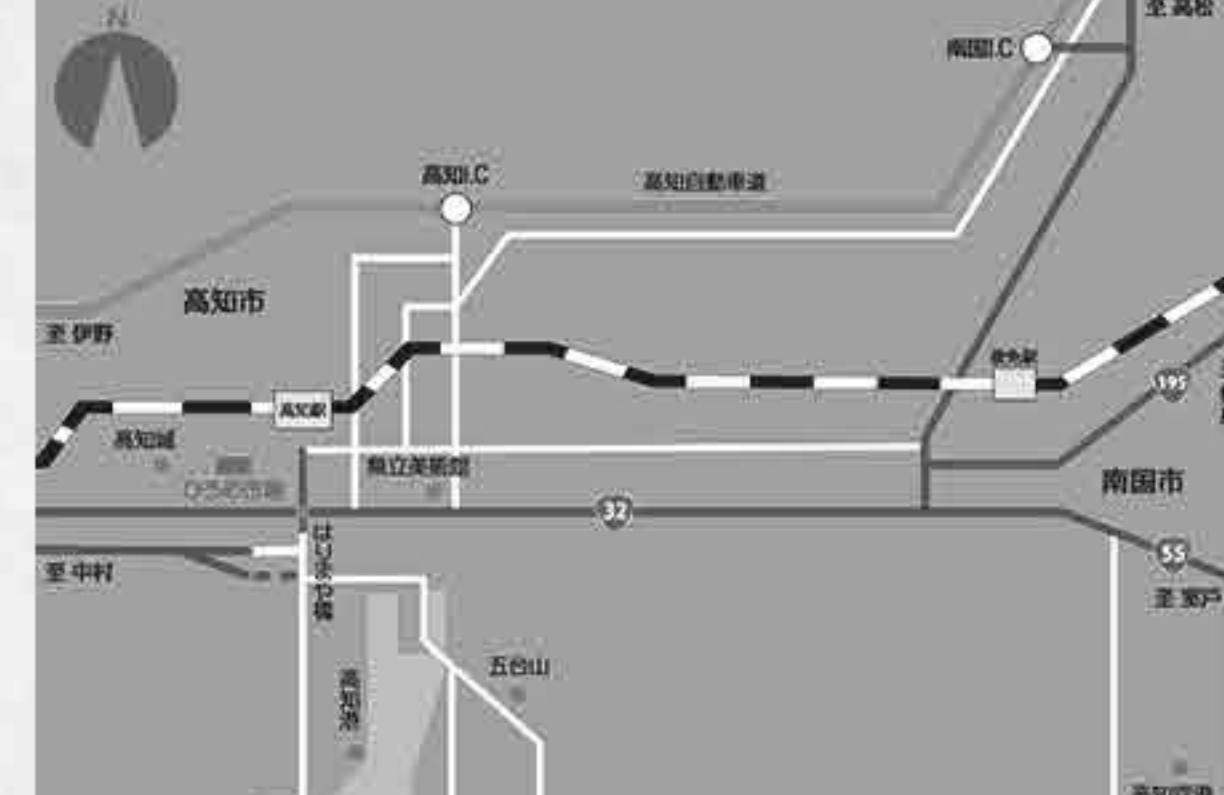
新しくオープンする『司食堂』は「本格土佐料理」をもっと身近に感じていただけるお店です。
「これぞ、土佐の味」をお気軽にひろめ市場でご堪能ください。



アクセス

【所用目安時間】
・高知空港より車で 30 分
・高知 IC より車で 15 分
・JR 高知駅より車で 5 分。
・路面電車をご利用の方は大橋通下車、徒歩 2 分。

詳しくは右の URL をクリック Google Map ▶ goo.gl/maps/cPzv6jMjMcJZpjoAh9



旅の思い出、土佐の味

【TEL/FAX】088-855-4353

【営業時間】平日 11:00 ~ 21:00

土・日・祝日: 10:00 ~ 21:00

【定休日】不定休

