

熟練の職人が土佐伝統製法の手作業で焼き上げる、
完全ワラ焼き鰹『龍馬タタキ』の驚きの風味をご賞味あれ。
鰹の希少部位大トロ(はら身)の『ハランボ干し』もお楽しみ下さい!

YEBISU
BAR

125th
ANNIVERSARY
1900-2025

JOY OF LIVING
WITH BEER
ともに、笑顔をついでいく。



かつお
鰹のワラ焼き御膳

- 鰹ハランボの干物と茄子のタタキ～塩ポン酢で～
- 高知野菜の浅漬け
- 鯛出汁スープ ■ 御飯 **1,880円(税込)**

5

MAY.
2024

YEBISU 食堂

高知フェア
Kochi Fair

エビスバーの月替わり「特別ランチメニュー」

脂の甘みと肉の旨味が味わえる地元自慢の銘柄豚。
個性的な3種のご当地薬味で違いをお楽しみください。



おろしポン酢

おかずしょうが

ゆずこしょうマヨ

しまんと
**四万十ポークの
鉄板カットステーキランチ**
～高知の味覚食べ比べ～

ライス付き

1,480円(税込)