

地場食材を再発見

福の神 につぼん 食探訪

エビスが彩る、
一期一会の
マリアージュ

高知 Kochi

今回訪れたのは、坂本龍馬生誕の地『高知』。
雄大な自然環境によって育まれた個性あふれる食材と、
古くから継承されてきた伝統料理の数々。
食文化豊かな土佐の魅力をお届けします。



完全に薫焼きのみ、
土佐伝統製法による匠の技
一節一節に心を込めて

龍馬タタキ
from ハマヤ水産



完全ワラ焼きカツオ
～龍馬タタキ～
5枚 2,380円(税込)
3枚 1,480円(税込)

ハマヤ水産のタタキは一味違う。一本釣りしたカツオを船内冷凍して鮮度を保持。冷凍のまま四万十川流域の米ワラを使用して、熟練の職人が土佐伝統製法の手作業で焼き上げる。驚きの風味をご賞味あれ。



しまんと
**四万十ポークの
柚庵焼き**
高知産茄子の
土佐あかうし肉味噌のせ
1,480円(税込)



しまんと
四万十ポークの串揚げ
～ゆずこしょうマヨを添えて～
990円(税込)

数量限定販売
しまんと
**四万十ポークの
ヒレスステーキ**
1,480円(税込)

販売状況はスタッフまでお尋ねください。

Duroc Farm
from Duroc Farm

四万十町の澄んだ空気の中で育てられる銘柄豚。デュロックファームでは独自の液体飼料と一般的な豚より長い肥育期間が同園のこだわり。四万十ポークの持ち味である赤身と脂の甘みと肉の旨味がより際立ちます。



ワッポのタタキ
マグロの胃袋柚子味噌和え
カツオの
葉ニンニクめた掛け

**高知おらんくの
珍味盛合せ**
1,150円(税込)



**とうごろう
いわしの素揚げ**
680円(税込)

現地で
水揚げされた地魚を
ご賞味あれ!



かっぱ
鱧のハランボと茄子のたたき
～北川村の旨塩ポン酢で～ 860円(税込)



こだわりの
炭火焼き茄子
使用!
焼きナスのアイス
500円(税込)



こなつ
**小夏香る
高知野菜の浅漬け**
590円(税込)



TAKABISHI 高知の海の幸 うつぼ&とうごろういわし
from タカビシ食品

黒潮の荒波で育まれる地元ならではの魚介達。タカビシ食品は豊富な経験値と在籍する職人の加工技術で日本各地へその魅力を広めています。

日本屈指の園芸王国
高知の野菜

高知は全国屈指の日照時間の長さとな十分な年間降水量を誇る園芸王国。太陽と雨の恵みをいっぱいを受けた大地の贈り物をご堪能ください。

※器・盛り付けは一例です。

YEBISU BAR



JOY OF LIVING WITH BEER
ともに、笑顔をついでい。



お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。飲酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。