

地魚御造り

Jizakana Otsukuri
(raw fish)

【こだわり】
島国四国の海はひとつじゃない。大きく分ければ瀬戸内海、宇和海、太平洋、さらに鳴門の海に、来島海峡、豊後水道、燧灘...それぞれの豊饒の海からそれぞれの旬に、最もうまい魚だけを選び、選んで直送しています。



あおさのりのバケット風

四国ふるさと料理

Shikoku furusato ryori
(side dishes from Shikokuland)



本鰹のお刺身(時期によって産地は変わります)・・・980円
Hongtatsu no o sashimi.....raw bonito, source depends on season

真鯛のお刺身・・・・・・・・・・・・・1280円
Madai no o sashimi.....raw sea bream

アオリイカのお刺身(室戸岬)・・・・・・・・・・・・・780円
Aorika no o sashimi.....raw Bigfin reef squid from Cape Muroto

本日のお刺身盛り合わせ(1〜2人前)・・・・・・・・・・・・・1980円
Honjitsu no o sashimi moriwase.....Raw fish platter- daily catch, for two persons

◎酒肴 Sake no sakana(seafood delicacies)

いかの酒盗合え パリパリきゅうりと一緒に・・・680円
Ika no Shuto Ae.....squid and its eviscerate dressed with various sauces & sake

あおさのりのバケット風(四万十産)・・・・・・・・・・・・・680円
Aosaroni no Bakket Fu.....French baguette with dried laver spread

カリカリ鯛皮のさくさく(数量限定)・・・・・・・・・・・・・580円
Karikari Taikawa no Sakusaku.....dried sea bream skin daily limited availability



でこまわし(徳島/1人前2本)・・・・・・・・・・・・・380円
Dekomawashi.....grilled skewered potato, tofu and devil's tongue jelly, Serves 2

芋・こんにやく・豆腐などを竹串にさし、田楽味噌と柚子味噌をつけて炭火で焼いた素朴な一品。

醤油豆(香川)・・・・・・・・・・・・・580円
Shoyu mame.....broad bean with soy sauce taste

香ばしく炒ったソラマメを水に浸した後、水で戻して醤油などの調味料につけた香川県の料理。

沢庵のきんぴら(香川)・・・・・・・・・・・・・480円
Takuwan no kimpira.....shredded pickled radish

残った沢庵や古漬けの沢庵で作ったおばあちゃんの味。酒肴にもぴったり。

仁淀川滋味豆腐(高知)・・・・・・・・・・・・・680円
Niyodo River jiru tofu.....tofu made of domestic soybean and deep ocean bittern

国産大豆の全粒粉と室戸海洋深層水のにがりで作った料理。

鱧屋のだし巻き(香川)680円 じゃこ天の炙り焼き(愛媛)680円
Udon ya no dashimaki.....rolled eggs jakoten no aburayaki.....seared deep fried fish cake

鳴門若布のしゃぶしゃぶ(徳島)780円 季節のお惣菜いろいろ・・・時価
Naruto wakame no shabushabu.....kelp hot pot served with dipping sauces Kisetuno Osazai.....seasonal side dishes, 2〜3 items Seasonal price

せんざんき(今治)・・・・・・・・・・・・・880円

今治に昔から伝わる鶏の唐揚げ



仁淀川滋味豆腐



鱧屋のだし巻き

【こだわり】

四国生まれの人には懐かしく、四国生まれじゃない人には驚くほど新鮮な郷土の美味。野菜や魚などの素材はもちろん、調味料もメイドin四国にこだわり、地域の自然や文化までが感じられる、トラディショナルな味わいを追求しています。

炭火焼き

Sumibi yaki
(charcoal grill)



阿波尾鶏の藻塩焼き 1280円

Awa odori no moshio yaki.....Awa Chicken grilled with moshio salt

讃岐牛の炭火焼 特製和風だれ 2480円

Sanuki gyu no sumibi yaki.....grill Sanuki Beef with soy, vinegar and citrus sauce

四万十豚の御膳味噌焼き 980円

Shimanto buta no gozen misoyaki.....grilled Shimanto Pork with miso

まぼろしの魚”めひかり”の干物 780円

Meihikari no hinono.....Meihikari, dried fish

鯉のトロ身”はらんぼ”の塩焼き 780円

Haranbo no shioyaki.....grilled bonito

鮎のひらら焼き 980円

Ayu no hirara yaki.....grilled sweetfish with Hirara

海老平天の炭火焼 680円

Ebihiraten no sumibi yaki.....



讃岐牛の炭火焼ゆずおろしポン酢



阿波尾鶏の藻塩焼き



まぼろしの魚”めひかり”の干物

【こだわり】
 済みは土佐の炭焼き職人が焼いた備長炭を、塩は料理によって4種類を使い分け。肉や魚は、鮮度や脂のノリをしつかり見極め、外はパリッ、中はジューツとジューシーに焼き上げます

揚げる

Ageru
(fried dishes)

大だこ天ぷら 生搾りの柑橘と藻塩で 780円

Oodako tempura.....tempura fried large octopus with squeezed citrus and moshio salt

あおさのりの天ぷら、磯の香揚げ(四万十) 780円

Aosanori no tempura.....tempura fried Aosa seaweed

極楽 伊勢海老コロッケ 880円

Iseebi korokke.....Japanese spiny lobster croquette

四万十川の川海老の唐揚げ 880円

Kawachi no karage.....

せんざんき(今治) 880円

Senzanki.....



蒸す

Musu
(steamed dishes)

四万十豚と季節野菜のセイロ蒸し 1280円

Shimanto buta to kisetsu yasai no seironushi.....traditionally steamed pork, vegetables in season

島四国のセイロ蒸し(2人前) 2480円

Shima Shikoku no seiro mushi.....traditionally steamed dishes for two persons



島四国のセイロ蒸し

塩ホンス(ごまだれ・柚子)ししょうをお選び下さい。