高知・味の紀行
龍馬のふるさと、高知・四万十を料理長が紡ぐ

Kochi Taste Journey
Food Menu

Tosa Jiro egg and seared breast with fresh yuba (tofu skin) sauce
土佐ジローの卵と胸肉の炙り 汲み上げ湯葉ソース ¥1,450

Kochi Prefecture moray eel tatsuta-age (marinated and fried) sandwich
高知県産ウツボの竜田揚げサンド ¥1,550

Tosa straw-grilled (dish) with antiboise sauce
土佐の藁焼き アンティボワーズソース ¥1,450

Salted bonito guts, fresh katsuobushi and shihotake pasta flavored with yuzu kosho.
酒盗と生節 四方竹のパスタ柚子胡椒風味 ¥1,700

Deep-fried Shimanto River shrimp
四万十川 川海老のから揚げ トリプルペッパー風味 ¥980

Salted sweet potato fries
塩ケンピ ¥550

Kochi Prefecture: Three Sake Appetizers
・Sake Kasu with Cheese ・Grilled Tempura ・Mirin-dried fish
高知県産酒の肴三種盛り 酒盗チーズ和え・天ぷらの炙り・みりん干し ¥1,350

Salted sweet potato fries
高知フェア限定カクテル「柚子栗Twilight」 ¥1,300

*Illustration is an image. *Displayed prices including tax and service charges.※写真はイメージです。※表記料金はサービス料10%と消費税が含まれております。

Food Menu

COLD DISH

Assortment of five kinds of hors d'oeuvres
オードブル五種盛り

Assortment of three kinds of cheese
チーズ三種盛り合わせ

Assortment of three kinds of hors d'oeuvres
(Carrot rapée, olive marinated with prosciutto, escabeche)
オードブル三種盛り
(キャロットラペ・oliveマリネ生ハム添え・エスカベッシュ) ¥1,700

Assortment of five kinds of hors d'oeuvres
(Carrot rapée, olive marinated with prosciutto, escabeche, pate, coleslaw)
オードブル五種盛り
(キャロットラペ・oliveマリネ生ハム添え・エスカベッシュ・パテ・コールミート) ¥2,500

Ratatouille
ラタトゥイユ ¥650

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス ¥700

Japanese-style pate de campagne
和風パテ・ド・カンパーニュ ¥1,200

Marinated herring with dill flavor
鰊のマリネ　ディル風味 ¥1,300

Garcia-style octopus and potatoes
蛸とポテトのガルシア風 ¥1,380

Assortment of three kinds of cheese
チーズ三種盛り合わせ ¥2,000

Colorful vegetable and potato salad
彩野菜とポテトサラダ ¥1,100

Caesar salad
シーザーサラダ ¥1,400

Smoked chicken salad
スモークチキンのサラダ ¥1,300

Mixed nuts
ミックスナッツ ¥650

Nama-chocolate
生チョコ ¥700

HOT DISH

Ajillo of shrimp and squid
小エビと烏賊のアヒージョ

Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル

Albondigas gorgonzola sauce
アルボンディガス　ゴルゴンゾーラソース

Fried potatoes and onion rings
ポテトとオニオンリングのフリット ¥900

Spicy French fries
スパイシーフライドポテト ¥1,000

Fried shrimp and cod with passion fruit and sweet chili sauce
小海老と鱈のフリット　パッション スィートチリソース ¥1,400

Fried young chicken with spices and garlic
若鶏のフリット　スパイス ガーリック風味 ¥1,500

Assorted croquettes
クロケッタ　盛り合わせ ¥1,300

Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル ¥1,700

Spanish omelette
スパニッシュオムレツ ¥1,400

Quiche Lorraine
キッシュロレーヌ ¥1,400

Octopus and conch ajillo
蛸と螺貝のアヒージョ ¥1,500

Ajillo of gizzards, bacon and potatoes
砂肝とベーコン・ポテトのアヒージョ ¥1,500

Ajillo of shrimp and squid
小エビと烏賊のアヒージョ ¥1,400

Ajillo of camembert cheese and mushrooms
カマンベールチーズと茸のアヒージョ ¥1,400

Albondigas minestrone soup
アルボンディガス　ミネストローネスープ ¥1,600

Albondigas gorgonzola sauce
アルボンディガス　ゴルゴンゾーラソース ¥1,700

Ajillo extra baguette
アヒージョ　追加バケット ¥300

Sauteed pork with garlic and ginger
山賊焼き風　ポークソテー ¥1,900

Beef stew
ビーフシチュー ¥2,000

Assorted wild grilled meat
肉盛りワイルドグリル盛り合わせ Last order ラストオーダー 20:20 ¥3,100

Beef loin steak
牛ロースステーキ Last order ラストオーダー 20:20 ¥3,200

PAST PIZZA & RICE

Spaghetti Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ

Black curry rice
ブラックカレー

Garlic rice with chorizo
チョリソー入りガーリックライス

Spaghetti Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ ¥1,700

Spaghetti Tomato and mozzarella cheese pasta
トマトとモッツアレラチーズのパスタ ¥1,700

Spaghetti salmon and fresh cream
サーモンクリームパスタ ¥1,700

Half-size pizza
ピザ　ハーフサイズ Last order ラストオーダー 20:20 ¥2,200

Regular-size pizza
ピザ　レギュラーサイズ Last order ラストオーダー 20:20 ¥4,200

Garlic rice with chorizo
チョリソー入りガーリックライス ¥1,400

Black curry rice
ブラックカレー ¥1,700

Tomato doria with two kinds of spices
二種のスパイスで味わうトマトドリア ¥1,700

Garlic toast
ガーリックトースト ¥800

Salted bread
塩パン ¥500

Milk roll
ミルクロール ¥450

DESSERT

Fondant au chocolat with vanilla ice cream
フォンダンショコラ　バニラアイス添え

Gâteau fraise cake
ケーキ　ガトーフレーズ

Fondant au chocolat with vanilla ice cream
フォンダンショコラ　バニラアイス添え ¥1,300

Gâteau fraise cake
ケーキ　ガトーフレーズ ¥950

Matcha fromage cake
ケーキ　抹茶フロマージュ ¥900

Red fruit dolce cake
ケーキ　赤い果実のドルチェ ¥950

Vanilla ice cream
バニラアイス ¥500

*Illustration is an image. *Displayed prices including tax and service charges.※写真はイメージです。※表記料金はサービス料10%と消費税が含まれております。

Drink Menu

Whisky ウイスキー

Super Nikka
スーパーニッカ ¥1,100

JACK DANIEL'S Old No7
ジャックダニエルブラック ¥1,100

I.W.HARPER GOLD MEDAL
I.W.ハーパーゴールドメダル ¥1,200

Old Parr Silver
オールドパー シルバー ¥1,300

FUJI Single Malt Japanese Whisky
シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士 ¥1,800

Beer ビール

Bottled Beer 瓶ビール

Asahi SUPER DRY
アサヒ スーパードライ 小瓶 ¥1,200

Draft Beer 生ビール

kirin Ichibanshibori
キリン一番搾り ¥1,300

Heineken
ハイネケン ¥1,400

Yona Yona Ale(Craft Beer)
よなよなエール(クラフトビール) ¥1,500

Comparison of two types of draft beer
生ビール2種 飲み比べ ¥1,700

Craft Gin クラフトジン

Sakurao Gin Original
桜尾 ジン オリジナル ¥1,200
It has an aroma that combines citrus notes and traditional gin flavors.
柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。

Craft Gin ROKU
クラフトジン 六 ¥1,600
Using six types of botanicals,It has a smooth texture and elegant taste.
六種のボタニカルを使用し、
スムースな口当たりと上品な味わいが魅力です。

KINOBI Kyoto Dry Gin
季の美 京都ドライジン ¥1,600
Adding the essence of "Japanese" to London dry style
You can enjoy the clean taste.
ロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた
クリーンな味わいをお楽しみいただけます。

Plum Wine 梅酒

Hokusetsu Plum Wine Original mojito
北雪 梅酒(新潟県)のオリジナルモヒート ¥1,500
A refreshing cocktail with the sweet and sour taste of plum wine and mint.
梅酒の甘酸っぱさとミントのすっきりとした口当たりのいいカクテルです

Hokusetsu Plum Wine
北雪 梅酒(新潟県) ¥1,200
It is characterized by a thick consistency that brings out the plum extract.
梅のエキスをしっかりと引き出したとろみが特徴です。

Awamori Plum Wine UME BIJIN
泡盛梅酒 梅美人(沖縄県) ¥1,200
This is an awamori-style plum wine made by
pickling fresh green plums and achieving a low sugar content.
新鮮な青梅を漬け込んで低糖度に仕上げた泡盛仕込みの梅酒です。

Taru Barrel-aged Umeshu
紀州完熟南高梅 完熟梅酒 樽(和歌山県) ¥1,500
A fruit wine made from ripe plum fruits immediately after harvesting,
and the extract is made over a period of about six months.
完熟した梅の実を収穫後すぐに仕込み、約半年かけてエキスを出した果実酒。

Wine ワイン

Sparkling Wine スパークリングワイン

ESPACE of Limari Brut (Chile)
エスパス オブ リマリ ブリュット(チリ)
Glass グラス ¥1,500 Bottleボトル ¥6,800

Ajimu Blanc de Blancs Sparkling (Japan)
安心院 ブラン ド ブラン スパークリング(日本)
Bottleボトル ¥8,800

White Wine 白ワイン

Chateau Suhindol Chardonnay (Bulgaria)
シャトー スフィンドル シャルドネ(ブルガリア)
Glass グラス ¥1,200 Bottle ボトル ¥5,000

GRANDE POLAIRE Yoichi Kerner (Japan)
グランポレール余市 ケルナー(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥6,800

GRACE KOSHU (Japan)
グレイス甲州(日本) Bottle ボトル ¥8,800

Red Wine 赤ワイン

Chateau Suhindol Merlot (Bulgaria)
シャトー スフィンドル メルロー(ブルガリア)
Glass グラス ¥1,200 Bottle ボトル ¥5,000

GRANDE POLAIRE Okayama Muscat Bailey A (Japan)
グランポレール 岡山マスカットベリーA(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥6,800

MIYOSHI WINE TOMOE' Syrah (Japan)
広島三次ワイン TOMOE'シラー(日本)
Bottle ボトル ¥8,800

Sake 日本酒

Yuki no Bousha Yamahai Junmai
雪の茅舎 山廃純米 ¥1,500

Dassai 45
獺祭 純米大吟醸45 ¥1,800

DASSI NIGORI Sparkling45
獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング ¥2,000

Cocktail カクテル

Moscow Mule (Vodka)
モスコミュール ¥1,200

Sea Breeze (Vodka)
シーブリーズ ¥1,200

Mojito (Rum)
モヒート ¥1,200

Cuba Libre (Rum)
キューバリバー ¥1,200

Tequira Sunrize (Tequila)
テキーラサンライズ ¥1,200

Cassis Orange (Liqueur)
カシスオレンジ ¥1,200

Spumoni (Liqueur)
スプモーニ ¥1,200

Fuzzy Navel (Liqueur)
ファジーネーブル ¥1,200

Kahlua & Milk (Liqueur)
カルーアミルク ¥1,200

Various non-alcoholic cocktails
ノンアルコールカクテル各種 ¥1,100

Soft Drink ソフトドリンク

DASSAI Sparkling DEX
獺祭の発酵技術から生まれた 新生炭酸水 250ml ¥1,200

Grapefruit/Orange/Mango
グレープフルーツ/オレンジ/マンゴー ¥1,000

Cola
コーラ ¥1,000

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥1,000

*Illustration is an image. *Displayed prices including tax and service charges.※写真はイメージです。※表記料金はサービス料10%と消費税が含まれております。