

一品料理

当館で使用しているまぐろは
すべて天然まぐろです

料理や飲み物のお供にぴったりな
お手軽な一品料理



トロ刺身 3,500円

脂のりがとても良い、厚みのある
トロの刺身です。



まぐろ刺身 2,000円

(中トロ込)



びん長塩タタキ 1,000円



まぐろ味噌 430円

米味噌に天然まぐろ節と卵を練り込んだ
おかず味噌。売店でも販売しております。



皮酢 670円

土佐酢のさっぱりとした、まぐろの
皮の酢の物です。お酒のお供にもぴったりです。



南まぐろタタキ 1,250円

天然南まぐろをタタキにしました。
ホテル特製ポン酢とからしでお召しあがり下さい。



希少部位！数量限定
カマ唐揚げ 1,250円

まぐろの希少部位であるカマの唐揚げです。
少し骨がありますが、脂がのって美味しく。



わた天 770円

まぐろの胃袋の天ぷらです。
味と共に個性的な一品です。

希少部位！数量限定

かまとろすもーく 800円

まぐろのカマは1尾のまぐろから2つしか取れない希少部位。
高知県田野町・田野屋塩二郎の塩のみで味付けし、
桜と檜のチップでスモークしました。
売店でも販売しており、リピーター多数です！！

