



龍馬を育てた豪気な姉「乙女」をイメージしました

おとめさわち  
**乙女皿鉢**

【土佐珍味】

■ドロメ（カタクチイワシの稚魚）

■酒 盗（鰹の内蔵の塩辛）

【皿鉢料理】

鰹のタタキ・金目鯛の味噌漬

四万十鶏の味噌漬・チャンバラ貝

海老の芝煮・うつぼの唐揚げ

鶏肉の唐揚げ・昆布巻き・枝豆

豆腐の田楽・羊羹・野菜焚・磯天

花蓮根・キビナゴ唐揚げ・酢の物

土佐の田舎寿司（三種、サラダ巻き）

果物三種

お一人様 **四,五〇〇円**

（四,〇九二円）

■四日前までの予約制。お二人様より承ります。

※季節により一部内容が変わる場合がございます。

※出来あがるまで多少お時間がかかります。予めご了承ください。



プラスお1人様¥500で、鰹のタタキを5貫に増量し、3種（塩・ポン酢・味噌）のたれセットをお付けいたします。

※写真はすべてイメージです

日本料理

**七福**

SHICHIFUKU