

ま
っ
こ
と
真実の
美味さは
わ
ら
慕下焼く

あらやま屋



※時期や仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
※お通し代として別途550円(税込)を頂きます。
※食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。
※メニューの写真は全てイメージです。

土佐の

料理

土佐の 鰯は 藁で焼く

「わらやき」と言っても

その技法は実に奥深く厳格です。

燃え盛る藁に強い炎で

一気に食材を焼き上げる

豪快な『わらやき』は土佐の伝統的な調理法。

藁は筒状で中が空洞になっており

火をつけると瞬く間に燃え上がるため

火力が非常に強く、燃焼温度は

800度〜900度にまで達します。

豪快な炎で表面のみを

瞬時にムラなく焼き上げ

また、藁が燃えるときに発生する煙や香りが

素材の旨みを二層引き立てます。

名物 鰹の

かつを

あらびき 塩たたき

2,100円

〔税込2,310円〕

通常、鰹のたたきは
氷水で冷やされ提供されますが
わらやきされた鰹のたたきは
表面が焼き立てのほのかに
温かい状態で提供をします。
また、藁で焼くことにより
煙でスモークされ
香りの良い仕上がりになります。
お醤油やポン酢ではなく
『山葵、にんにく、高知のお塩』で食べることで
香りまで存分に楽しめます。
鰹は厚切りでご提供
厚切りの鰹を思いつきり頬張るのが
わらやき屋の鰹の楽しみ方です。





鹽

かつを
鰹のあらかき
旬魚のあらかき
塩たたくさ

名物の
鰹のわらやき塩たたくと共
旬の魚や厳選魚種を
わらやきした
特製の盛り合わせです。

3,200円
—税込3,520円—



かつを
鰯

のあらやき
塩たたまき

さわち
皿鉢盛り

皿鉢(さわち)とは、
客席を彩り1つの皿の料理を
分け合って食べる
高知の伝統の料理様式。
伝統の皿鉢を
鰯のわらやきのみで
ご提供します。

4,200円

〔税込4,620円〕

四万十産 黒毛和牛とは

「四万十麦酒牛」のこと
天の川牧場と若井川牧場で
ビールミールを飼料とし
丁寧な手作業による
長期肥育により
きめ細やかで甘みとコクを
合わせたバランスの取れた
肉質、サシの量に対して
後味がさっぱりとしている
ことが最大の魅力です。



土佐料理

四万十産 黒毛和牛 サーロイン

4,500円
〔税込4,950円〕



土佐料理

はちきん 地鶏 もも肉

1,800円
〔税込1,980円〕

地名の「土佐」に「はちきん」という
土佐の女性を表現する言葉と
「地鶏」を組み合わせて
命名したものです。
脂肪が少なく、ほどよい
歯ごたえがあるのが特徴です。



土佐料理

四万十

ポーク

塩麹熟成

2,200円

〔税込2,420円〕

柔らかな肉質と良質な脂が特徴の「四万十ポーク」。他の豚と比べると甘みが強く上質で洗練された特徴を持つブランド豚肉です。



厚切り

牛タン

塩だれ焼き

1,900円

〔税込2,090円〕

土佐鴨

2,600円

〔税込2,860円〕

土佐料理



牛肉の2倍、豚肉の4倍、鶏肉の6倍と鴨肉は鉄分を多く含んでいます。女性には不足しがちなミネラルで貧血予防につながり芸西村農場と春野町農場のこだわりの穀物飼料により肉の皮と身の間の脂が限りなく白色に近くクセの少ない鴨肉になります。



土佐料理

うなぎのちりめん

1,800円
〔税込1,980円〕

「目が悪くなったらうなぎを食べろ」と
いわれるくらい栄養価が高く
皮の部分にあるゼラチン質は
天然のコラーゲン！
鉄分やカルシウムも豊富で
「産後に良い」とも言われています。



うなぎのちりめん

3,300円
〔税込3,630円〕

わらやき独特の香りとふんわりと柔らかな鰻を
山葵と薬味でお召し上がりください。
お好みで高知県仁淀川の
山椒もお試しください。

くじら
鯨の
あら
たたき

柔らかく癖のない赤身を
程よく焼き上げました
うねず(鯨ベーコン)は
特製の「ぬた」をたっぷりつけて
お召し上がりください。

1,900円

〔税込2,090円〕



アスパラのあらたき

く青ネのトロネーズ

800円

〔税込880円〕

ジャガイモのあらたき

く酒盗干し

800円

〔税込880円〕

ほたての
あらたき

バター醤油で味付けした
ほたてを殻ごとわらやきしました。

800円

〔税込880円〕



茄子と鯖の

文化干しの

あらたき

く柚子ポン酢

900円

〔税込990円〕

前菜

どらめ

690円（税込759円）

高知の方言で「いわしの稚魚」のこと。土佐を代表する海産珍味です。ほのかな苦みが淡麗辛口の土佐の日本酒と相性抜群です。

のれそれ

690円（税込759円）

高知では穴子の稚魚を『のれそれ』といいます。つるつとしたのと越すと舌触り、口の中にはほんのり甘味が残り、独特の食感がクセになります。

のれそれの語源

地引網を引き上げるときに、「のれそれ」は他の魚の上を乗（の）ったり、逸（そ）れたりしながら網の底に滑っていくそうです。この「のったり、それたり」という地引網の中の様からこう言われているという説があります。





にんじん

590円（税込649円）

あふろびらなついろ
漬物の盛り合わせ

550円（税込605円）

料理 土佐

高知名物ちくまゆう

650円（税込715円）

料理 土佐

塩芋けんぴと
マスカルポーネ

650円（税込715円）

塩味のある芋けんぴをマスカルポーネチーズと
蜂蜜につけてお召し上がりください。



料理 土佐

かつこの酒盗

590円（税込649円）

かつこのシミ

690円（税込759円）



あらかき 前菜

わらやきという調理技法を利用したメニュー。「焼く」だけではなく「燻す」「炙る」などで食材の旨味や食感などを引き出した料理をお楽しみください。

燻しカマンベール

990円〔税込1,089円〕



炙り明太子

890円〔税込979円〕

鶏むね肉の あらたたま

980円〔税込1,078円〕

あらかき

しんちん明太子

590円〔税込649円〕

サラダ

青豆のりと

豆腐のサラダ

850円〔税込935円〕

半熟卵と

かつと生姜の

ポテトサラダ

790円〔税込869円〕

フルーツトマト

790円〔税込869円〕

釜揚げしらすと

穂の旨塩サラダ

850円〔税込935円〕



逸品



特選生姜の

手どねつくね(2本)

600円(税込660円)

青丸のりの

出汁巻き玉子

790円(税込869円)

土佐おでん

盛り合わせ

990円(税込1,089円)

土佐鳴団子と

米茹子の揚げ出汁

990円(税込1,089円)

土佐料理

四万十ポークの
柚子塩角煮

990円(税込1,089円)

柔らかな肉質と良質な脂が特徴の「四万十ポーク」
他の豚と比べると甘みが強く
上質で洗練された特徴を持つブランド豚です。



揚げ物

青大豆の
天ぷら

天ぷら

690円

〔税込759円〕



うつけいの唐揚げ

890円〔税込979円〕

地魚のじゃこ天

790円〔税込869円〕

とんかつの唐揚げ

唐揚げ

890円〔税込979円〕

まぐろの唐揚げ

690円〔税込759円〕

若鶏土佐唐揚げ

790円〔税込869円〕

土佐料理

芋天

790円

〔税込869円〕

高知の日曜市で名物の芋天

外はカリッと中はホクホクとした食感で

さつまいもの甘みがクセになる商品です。



ご飯物

ニラ塩焼きまぐら

790円〔税込869円〕

とどみラーメン

790円〔税込869円〕

炙り鯖^{なま}棒寿司

990円〔税込1,089円〕

あらさき

鰻^{うなぎ}の

棒寿司

1,290円

〔税込1,419円〕



土佐ジローの
卵かけご飯

690円〔税込759円〕



土佐ジローとは、高知県が作成した
マニュアル「土佐ジロー育成マニュアル」に
基づき、高知県内で飼育された
希少価値の高い地鶏。
濃厚な味わいが特徴です。

青いのりの

味噌汁

190円〔税込209円〕

デザート



あらびきココア

ナッツとチーズの

バスクチーズケーキ

790円(税込869円)

柚子香る

クリームブリュレ

550円(税込605円)

ミレービスケット

アイス

390円(税込429円)

芋けんぴ

590円(税込649円)

アイスクリン

390円(税込429円)

お取り寄せの

高知のアイス

590円(税込649円)



お飲食物

日本酒

四万十川

自然のうまさを追求し、添加物を一切使用せず
選び抜き、磨き上げた米・麴・酵母と清浄な天
然水で醸造したお酒です。すっきりとした喉ご
しが特徴で、最後の清流「四万十川」の大自然
を感じさせてくれます。

純米酒

グラス 580円〔税込638円〕
一合 890円〔税込979円〕

純米吟醸

グラス 580円〔税込638円〕
一合 890円〔税込979円〕

純米大吟醸

グラス 690円〔税込759円〕
一合 1,030円〔税込1,133円〕

純米吟醸 四万十の風

グラス 690円〔税込759円〕
一合 1,030円〔税込1,133円〕

土佐酒特有の淡麗で水のごとくスツと喉を
通るキレのよい辛口です。名前のイメージ通り
爽やかな風のように口の中を流れていきます。



辛口吟醸

げに辛

高知県にある最古の酒造である
西岡酒造と鯉の葉焼き塩たたきに
合う、淡麗辛口のオリジナル
日本酒を作らせて頂きました。薫の
香りを存分に楽しんで頂きながら、
ご一緒にお召し上がりくださいませ。

グラス 580円〔税込638円〕
一合 890円〔税込979円〕

司牡丹 船中八策

グラス 580円〔税込638円〕
一合 890円〔税込979円〕

超辛口でありながら滑らかに味わいふくらむ、
辛口の王道を歩む日本酒。坂本龍馬が船上で
記した「船中八策」の名を冠した高知の代表する
純米辛口酒です。



日本酒

安芸虎 山田錦

グラス 580円(税込638円)
一合 890円(税込979円)

爽やかでボディ感のあるしつかりした味わいと、
キレの良さがあり。山田錦だからこそ出せる味
わいです。濃いめの味の料理とも相性が良く、
食中酒としておすすめ。

土佐鶴 特別純米酒

グラス 580円(税込638円)
一合 890円(税込979円)

飲みやすさにこだわったシルキーな口当たりが
ちよつと贅沢な土佐鶴の特別純米酒です。特別純米
酒ならではのまろやかなふくらみが、大切なひと
ときをいつもより少しリッチに演出してくれます。

酔鯨純米酒 八反錦60%

グラス 690円(税込759円)
一合 1,030円(税込1,133円)

爽やかで甘い香りが心地よく、穏やかに香ります。
あくまでも食中酒を目指して醸される酔鯨、
食事の邪魔をしないように、控え目な香り立ちを
しています。

酔鯨純米大吟醸 山田錦50%

グラス 690円(税込759円)
一合 1,030円(税込1,133円)

酒米の最高峰とされる兵庫県産山田錦を50%
まで磨き、酔鯨がスタンダードとする熊本酵母を
使用して仕込まれた王道とも言えるような逸品。

純米吟醸生原酒 CEL-24

グラス 690円(税込759円)
一合 1,030円(税込1,133円)

高知で開発されたCEL-24という酵母を
使いそのまま名前につけたユニークなこの
お酒はフルーティな香りと後味すっきり
まるで白ワインのような味わいです。

無手無冠 純米生原酒

グラス 690円(税込759円)
一合 1,030円(税込1,133円)

栗焼酎の絞り粕を肥料とした無農薬米を
使用した四万十川への自然を愛する想いが
詰まった純米生原酒。冷やかめる燗がおすすめ。

焼酎

芋 土佐藩

600円（税込660円）

白麹の原酒と黒麹の原酒をブレンド。近代的な白麹のスッキリとした味わいと、伝統的な黒麹のコク、深みが見事に調和。

芋 すくもの芋

600円（税込660円）

黒麹菌を使用し、芋独自の芳醇な薫りと、力強い味わいとコクを引き出しております。

芋 ざんげん

600円（税込660円）

幡多弁で、「すこく」とても「などの意味。麹は白麹を使用し、すっきりとした爽やかな喉ごしと、やわらかな味わいが楽しめます。

粟 だばだば大振

650円（税込715円）

原材料に良質な生粟を50%も使った四万十特産栗焼酎。栗特有のまろやかな甘みと香りが人気です。

麦 龍馬 麦

600円（税込660円）

すっきりとした飲み口とくせのない爽やかなのと越しと味わいが特徴です。

ビール

アサヒ スーパードライ

680円（税込748円）

アサヒ スーパードライ(中瓶)

800円（税込880円）

アサヒ ドライゼロ

550円（税込605円）

ウイスキー

ハイボール

550円〔税込605円〕



ぶんたんハイボール

650円〔税込715円〕



柚子ハイボール

650円〔税込715円〕

生姜ハイボール

650円〔税込715円〕

コーラハイボール

600円〔税込660円〕

ジンジャーハイボール

600円〔税込660円〕

直七ハイボール

650円〔税込715円〕

余市

900円〔税込990円〕

サワー



蔵ハイゆづり山椒

600円〔税込660円〕

蔵ハイ瀬戸内レモン

600円〔税込660円〕

特製ぶんたんサワー

600円〔税込660円〕



特製ゆづりサワー

600円〔税込660円〕



特製しょうがサワー

600円〔税込660円〕

ウーロンハイ

550円〔税込605円〕

沢渡茶ハイ

550円〔税込605円〕

碁石茶ハイ

650円〔税込715円〕

直七サワー

650円〔税込715円〕

果実酒

豊能梅土佐の梅酒

550円（税込605円）



かびゆ文酒

550円（税込605円）

ゆめの酒 山柚子搾り

550円（税込605円）



かびゆゆめ

550円（税込605円）

山北みかんしゅーり

650円（税込715円）



馬路村の

ゆめ・なつめ・あじふた。

650円（税込715円）

ワイン

グラスワイン(白)

550円（税込605円）

グラスワイン(赤)

550円（税込605円）

山北みかんワイン

ボトル 3,850円（税込4,235円）

本日の

高知のワイン(白)

ボトル 5,000円（税込5,500円）

本日の

高知のワイン(赤)

ボトル 5,000円（税込5,500円）

ソラト ドリンク

岡林農園の

ぶんたん果汁

800円(税込880円)

北川村ゆずサイダー

650円(税込715円)

どっくん馬路村

650円(税込715円)

小夏ドリンク

650円(税込715円)

土佐山

ジンジャージャー

辛口

700円(税込770円)

土佐山

ジンジャージャー

マイルド

700円(税込770円)

土佐ベルガモット

クラフトコーラ

700円(税込770円)

ウーロン茶

390円(税込429円)

ゆず茶

500円(税込550円)

泥渡茶

550円(税込605円)

碁石茶

600円(税込660円)

コーラ

390円(税込429円)

ジンジャージャー

390円(税込429円)

プリエ

650円(税込715円)

直七スカッシュ

600円(税込660円)

東方書屋

