



レストランASAHI

RESTAURANT ASAHI

foodMenu

日替わりメニューと季節のメニュー

11:00 ~ 14:00 ラストオーダー 13:30

日替わりランチ 830円 [税込]

日替わりメニュー・ライス・スープ・コーヒーまたは紅茶付
(プラス100円にてアイスコーヒーに変更可)

夏と冬のうどんセット 800円 [税別]

うどん(夏期は冷やしうどん)・天ぷら・稲荷寿司・小鉢・コーヒーまたは紅茶付

季節のプチコース 2,500円 [税別]

目にも鮮やかな前菜や、意匠をこらした揚物焼物など、
季節毎の旬の素材をふんだんに使った、ホテル自慢のプチコース。
夜間限定プラス1500円で、レストランドリンク (一部除外あり) 2時間飲み放題。
前日までにご予約下さいませ。

鯉

カツオタタキ 1,100円 [税別]

「チリ酢」にてお召し上がり頂く、一般的なタタキです。

カツオ塩タタキ 1,100円 [税別]

「チリ酢」の代わりに「お塩」でお召し上がりいただくタタキです。

カツオタタキ定食 1,500円 [税別]

「チリ酢」又は「塩」をお選び頂けます。

カツオ刺身 1,000円 [税別]

土佐巻 1,000円 [税別]

タタキを巻いた太巻き寿司です。

定食膳

松 2,500円 [税別]

付出・刺身・焼物・煮物・天婦羅・カツオタタキ

竹 2,000円 [税別]

付出・カツオタタキ・焼物・煮物・天婦羅

梅 1,700円 [税別]

付出・刺身・煮物・天婦羅

※定食膳には、ご飯・お吸い物・香の物が付いております。

定食

刺身定食 1,400円 [税別]

天麩羅定食 1,500円 [税別]

※定食膳には、ご飯・お吸い物・香の物が付いております。

幕の内

松 2,300円 [税別]

刺身・焼物・煮物・天婦羅・和物・果物

竹 1,700円 [税別]

刺身・焼物・煮物・和物

梅 1,500円 [税別]

刺身・煮物・天麩羅

※幕の内には、ご飯・お吸い物・香の物が付いております。

寿司

にぎり盛り合わせ 1,500円 [税別]

細巻寿司(2種) 600円 [税別]

鉄火・胡瓜・イカ・明太子

刺身

刺身盛り合わせ 1,000円 [税別]

イカ刺身 800円 [税別]

鉄火・胡瓜・イカ・明太子

ウツボ

ウツボ天麩羅 800円 [税別]

ウツボタタキ 900円 [税別]

ウツボ唐揚げ 800円 [税別]

焼物

鯉ハランボ 500円 [税別]

沖うるめ 500円 [税別]

めひかり 600円 [税別]

鶏塩焼き 500円 [税別]

だし巻き玉子 400円 [税別]

揚物

海老天麩羅 600円 [税別]

野菜天麩羅 500円 [税別]

鶏竜田揚げ 600円 [税別]

Drink Menu

麦酒

生ビール(中) 500円 [税別]

生ビール(小) 400円 [税別]

瓶ビール(スーパードライ・ラガー) 550円 [税別]

焼酎

<米>いごっそう 400円 [税別]

<麦>いいちこ 450円 [税別]

<芋>貴匠蔵 450円 [税別]

ワイン

グラス 400円 [税別]

ボトル 3,800円 [税別]

日本酒

燗酒 司牡丹・土佐鶴 400円 [税別]

冷酒用 司牡丹純米酒 1,300円 [税別]

冷用酒

司牡丹酒造 ひやおろし純米酒 300ml 1,300円 [税別]

創業40年有余年の司牡丹酒造。その中でも、ほとんど市場に出回らない、幻の酒と珍重されるのがこちら。どっしりと奥深く、しかしスッキリした後口の純米酒です。

濱川酒造 純米吟醸 美丈夫(舞) 300ml 1,300円 [税別]

室戸岬に程近い、田野町に蔵元を置く濱川酒造。
きれいな香味のバランス、独特の酸味が切れのよさを引き出す、美丈夫の定番酒。

高知酒造 特選吟醸生 瀧嵐 300ml 1,300円 [税別]

四国でも上位にランクされる良質な水質を持つ、「仁淀川」の恵みより生まれる瀧嵐。
華やかな含み香が高く、爽快な味わいの切れのよいお酒です。

サワー

レモン・ライム・梅・桃 400円 [税別]

カシス・グレープフルーツ・青りんご・巨峰

ソフトドリンク

烏龍茶 300円 [税別]

コーラ 400円 [税別]

オレンジジュース 450円 [税別]

ホットコーヒー 400円 [税別]

アイスコーヒー 450円 [税別]

Ice アイスクリーム

バニラ・チョコ・抹茶・ラムレーズン 400円 [税別]

