

熟練の職人が土佐伝統製法の手作業で焼き上げる、
完全ワラ焼き鯉『龍馬タタキ』の驚きの風味をご賞味あれ。
鯉の希少部位大トロ(はら身)の『ハランボ干し』もお楽しみ下さい!

YEBISU
BAR

125th
ANNIVERSARY
SINCE 1898

JOY OF LIVING
WITH BEER
ともに、笑顔をついでいく。

ゆずポン酢

ご飯を+480円で
四万十ポーク丼に
変更できます。

かつお
鯉のワラ焼き御膳

- 鯉ハランボの干物と茄子のタタキ～塩ポン酢で～
- 高知野菜の浅漬け
- 鯛出汁スープ ■ 御飯 1,880円(税込)

6

JUNE.
2024

YEBISU 食堂

高知フェア
Kochi Fair

エビスバーの月替わり「特別ランチメニュー」

高知県産のニラをふんだんに使用した
ご当地焼きそばと脂の甘みと肉の旨味が
楽しめる四万十ポーク丼の地元満喫セット。

ゆずポン酢香る ニラ焼きそばと
し まんと
四万十ポーク丼

ミニサラダ付き

1,480円(税込)