

扉を開けると吹き抜ける厨房を囲む扇形のカウンター。2階席からは1階を眺めることができ、臨場感と活気があふれる、まさに円形グルメ劇場のしつらえです。圧倒的人気の焼きサバの姿寿司は、新鮮で奥深い香ばしさに魅了されるファン多数。出張で訪れたお一人様や、あれこれ味わいたい方にうれしいハーフメニューもあります。

**おすすめメニュー (税別)**

焼きサバの姿寿司	1,600円
四万十青さのり天ぷら	580円
鰹塩たたき	910円

**味劇場 ちか**  
 ☎0880-34-5041  
 四万十市中村新町1-39-2  
 🕒17:00~23:00  
 📅12月31日  
 📺18台

県民推薦コメント  
 ・四万十の幸が存分に味わえる  
 ・劇場型の店内で2階から1階の板場が見渡せる



**真味**  
 ☎0880-43-0616  
 幅多郡黒潮町入野5601-1  
 🕒17:00~23:00  
 📺不定休 📺有

黒潮町役場近くから大方高校前に移転。洗練された造りの店内は木の温もりを感じる落ち着いた空間で有名人も訪れる穴場的スポット。地元の食材を生かしながら調味料にもこだわり、ソースやドレッシングまですべてが手作り。地元の海の幸を堪能できる日替わりの魚介類メニューなど、数多く美味しい酒の肴が味わえます。

**おすすめメニュー (税込)**

鰹塩たたき	900円
だし巻き明太子	650円
ごぼう唐揚げ	400円

県民推薦コメント  
 ・幡多の新鮮な食材を使った創作料理  
 ・味はもちろん、オシャレな店内の雰囲気最高

創業以来50年以上、メニューは焼肉(牛肉か豚肉)のみ。地元産のニラ、キャベツ、モヤシが山盛りに入っており、見た目は野菜炒め風。各テーブルの鉄板に運ばれてきた出来立てをオリジナルのタレにつけ、白いご飯やビールと豪快に味わう、これが最高!また、定食にはご飯、みそ汁、漬物が付きます。焼肉は持ち帰りもOK、タレの店内販売もあり、おうちでも楽しめます。

**おすすめメニュー (税込)**

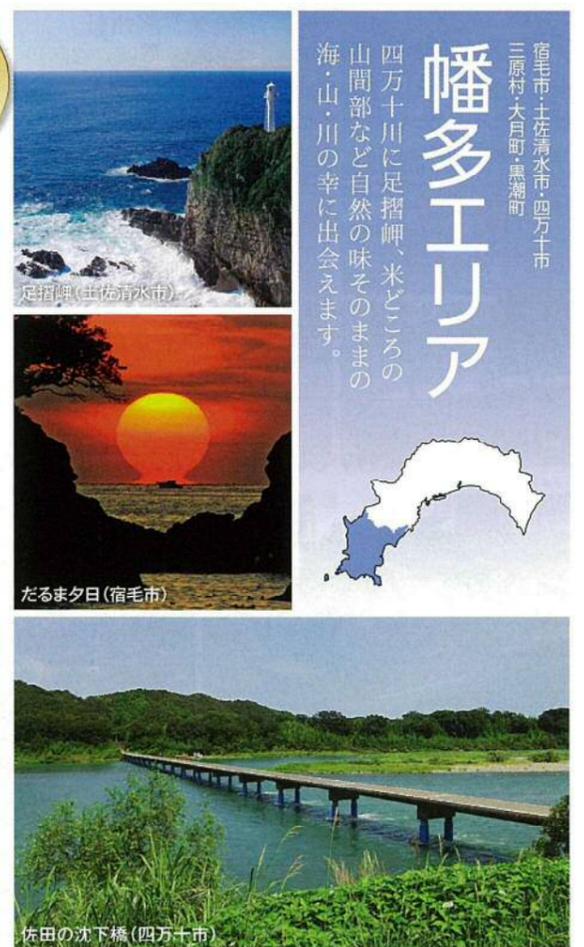
焼肉定食(牛)	864円
焼肉定食(豚)	810円

**天下茶屋**  
 ☎0880-66-0541  
 宿毛市平田町戸内1869-6  
 🕒平日: 11:00~18:30  
 🕒日・祝日: 11:00~19:00  
 📺土曜  
 📺10台

県民推薦コメント  
 ・白いご飯&ビールが止まらない  
 ・宿毛市で焼肉といえばコレ!



幡多エリア  
**第1位**  
 ★★★  
**天下茶屋**



祝

土佐入野駅のすぐそば、地元客や県内外のサーファーが訪れる親しみやすい居酒屋。赤いポストや紺ののれん、昭和レトロな個室の造りで映画や小説に実在する店として登場しています。さんまと大葉のコンビネーションが絶妙な人気No.1のさんまの焼き寿司は、脂がのって香ばしくて美味しいと大好評!水曜日は生ビール半額サービスデー!

**おすすめメニュー (税別)**

さんまの焼き寿司	580円
ポコベン焼き	580円
チャンバラ貝	580円

**居酒屋 ポコペン**  
 ☎0880-43-1287  
 幅多郡黒潮町入野2014-7  
 🕒17:00~23:00(OS22:00)  
 📺月曜 📺有

県民推薦コメント  
 ・リーズナブルでなんでもおいしい  
 ・季節、日によっても変わる地魚がどれも美味



祝



鰹の漁獲高日本一を誇る漁業が盛んな黒潮町。鰹を豪快に炭で焼いた鰹のタタキを豊富なメニューで贅沢に味わえる道の駅です。この町のもう一つの特産品、太陽と風の力で製塩した天日塩をまぶした塩タタキは絶品!また、タタキ・鰹カツ・鰹そばろがのった人気の土佐かつお丼はここでしか味わえない一品。タタキはテイクアウトもできます。

**おすすめメニュー (税込)**

塩タタキ(単品)	(5切) 650円
塩タタキ定食	(7切) 980円
	(10切) 1,200円
土佐かつお丼	900円

県民推薦コメント  
 ・薬の香りが良い。焼きたてのタタキが最高です  
 ・さすが、カツオと天日塩のまち黒潮町



その日の獲れたてを盛り合わせた看板メニュー、ひと目でうまさが見える刺身。お酒とともに、清水さばやヒラメなどおすすめの魚、季節の煮物、ゴリや川えびの唐揚げ、丼物をお好きなリズムでオーダーしましょう。また、どのメニューにもたっぷりの野菜サラダ付きというサービスやリーズナブルな価格、ねじり鉢巻に笑顔の似合う大将のお人柄も人気の理由です。

おすすめメニュー (税別)	刺身盛り合わせ	1,000円～
	ゴリの唐揚げ	600円
	川えびの唐揚げ	800円

**いざや 居酒屋 なかひら**  
 ☎ 0880-34-4077  
 四万十市中村天神橋34  
 17:30～23:00頃まで  
 水曜  
 2台



県民推薦コメント  
 ・魚の鮮度がとにかく良い!  
 ・味も良い店主のキャラが楽しい



カラッと揚がるとサクッとおいしい音がする! 串カツの本場、大阪で磨いた職人技が光る、高知には珍しい専門店です。肉・魚介・野菜など20種以上のお品書きに迷いつつも、思いのほかたくさん食べられるのは熱々揚げたてだからこそ。重厚なカウンターでの1人呑み、グループでくつろぐ掘りごたつ。ワインもマッチする品よくモダンなインテリアでほろ酔い気分。

おすすめメニュー (税込)	おまかせ瓦コース	10本/2,300円～
	お好きな串だけ	1本/100～350円
	串カツ定食(ミックス)	1,600円

**串かつ 瓦**  
 ☎ 0880-35-6059  
 四万十市中村栄町22  
 17:00～22:00  
 火曜、月1回不定休あり  
 2台



県民推薦コメント  
 ・揚げ物なのにあっさり食べられます  
 ・特にエビとアスパラが好き!

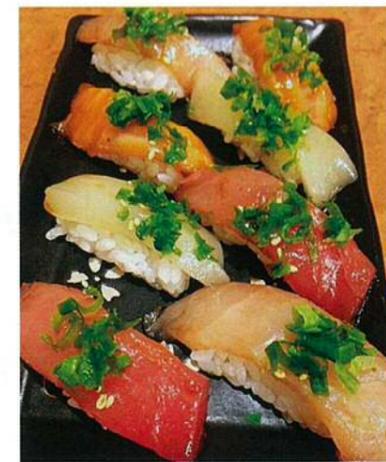
夕方4時に活けられたピチピチの清水さばが味わえる。産地ならではの居酒屋。食感抜群の刺身はもちろん、溶岩プレートで両面にサッと火を入れて塩やポン酢で味わう「焼きしゃぶ」や、漬けにした刺身を天かすと三原村産卵黄で和えて食べる「ハイカラ造り」も美味。その日とれた貝類、「韓国麺の Pasta」など創作料理も評判です。

おすすめメニュー (税別)	清水さばの焼きしゃぶ	2,000円
	焼きさば寿司	1,000円
	ハイカラ造り	900円

**飲み処 食べ処 ほざき**  
 ☎ 0880-82-2256  
 土佐清水市栄町10-15  
 17:00～22:00  
 日曜  
 3台



県民推薦コメント  
 ・清水さば、カツオ、貝など魚介が絶品  
 ・創作料理も多彩で何を食べてもウマイ!



四国最南端、土佐清水は黒潮に生まれ身の引き締まった魚が獲れる好漁場。港町ならではの鮮度の良さが自慢です。店の名物料理「漬けにぎり」は甘口の漬けダレが癖になる美味しさ。また、地元のブランド魚「清水さば」は漁獲後活きたまま水揚げされ、お刺身は「ピリピリ」っと弾力ある究極の食感! 平日も予約がおすすめです。

おすすめメニュー (税別)	漬けにぎり	1人前(8個)	800円
	清水さば刺身		700円
	清水さばのレバ刺し風		700円

**魚田**  
 ☎ 0880-82-5888  
 土佐清水市栄町14-10  
 17:30～22:00  
 日曜(翌日が祝日の場合は営業、翌日休業)  
 2台



県民推薦コメント  
 ・漬けダレが後を引くおいしさ  
 ・産地に近くて新鮮! オススメの魚を教えてください◎