

3 円頓寺ぎょうざ関山



『餃子ジンジャー』

月水木金17:00-24:00、土日12:00-22:00
火休み(祝・祝前は営業) / Tel.052-586-5005



4 THE CORNER Hamburger&Saloon



『土佐バーガー』
ディナー1980円 ※税込
ランチセット+700円
高知産生姜をたっぷりすりおろした特製ジンジャーソースに豚バラ肉と土佐の甘長唐辛子のグリルをあわせた絶品バーガー。パンズに塗った高知産ゆずジャムとバターソースが絶妙なアクセント。

9:00-15:00、17:00-21:00、日祝9:00-17:00
テイクアウト9:00-11:30 / 火休み / Tel.052-565-8008



5 ポコロコ



・高知のお酒
・高知の野菜を使ったバーニャカウダ

11:00-14:00、17:00-24:00
不定休 / Tel.052-710-0019



6 甘太郎



ミレービスケット

10:00-17:00
Tel.052-541-4034



9 化粧品フジタ



『土佐清スープロス』
10個入291円
22個入594円
伝統食の宗田節の旨味たっぷりの和風だしキューブ。お湯に溶かすだけで美味しいスープに。料理に加えるのもオススメ!

10:00-19:00
日休み / Tel.052-551-1962



10 円頓寺もんじゃ関山



『しょうがミルクもんじゃ』

月水17:00-24:00、木金17:00-26:00、土15:00-26:00
日15:00-24:00 / 火休み(祝・祝前は営業) / Tel.052-581-0500



11 よしの寿司



高知の地酒と高知食材をつかったおつまみと創作寿司、ウツボなど

11:30-14:00、17:00-22:00
月休み / Tel.052-551-0217



12 酒事と飯事 黄瀬戸



『おすすめ料理コース』
+日本酒ペアリング
16500円 ※要予約
追加で高知の地酒550円、土佐ジローのたまごかけ飯550円 / おすすめ料理コースの一品を四万十うなぎの一夜干しに変更します。予約時にお申付け下さい。

18:00-22:30 (LO19:30)
完全予約制 / Tel.052-756-3640



15 ベトナム屋台食堂サイゴン2



『四十鶏のベトナムスパイス唐揚げ』
¥480
『四十鶏とカシューナッツのスイートチリソース炒め』
¥680

11:30-14:00、18:00-22:00 / 月休み
ランチ月水金休み / Tel.090-6618-9207



16 Yunde Mete



亀泉を中心に高知の地酒を揃えます!

木-日18:00-24:00

17 わざもん茶屋



『高知産小夏エイド』
1200円(税込)
・バスケットケーキセット
・名古屋名物いろいろセット
高知産の小夏を使用した、程よい甘みと酸味を味わえる温かい飲み物とお菓子のセットです。

12:00-22:00(LO21:00) ※カフェ12:00-17:00 土日のみ / 月火休み / Tel.052-581-3233



18 サキアテジョーグー



*昼夜
『土佐塩坦々八重山そば』
*夜のみ
『四十鶏天・柚子胡椒風味』
『四十十ポークスーチャー(沖縄ベーコン)』
※そば以外テイクアウト可

そば→昼(土日のみ) 夜、他→18:00-23:00
水休 / Tel.052-561-7077



21 喫茶、食堂、民宿。なごのや



『土佐文旦』の果汁ジュース

11:00-18:00
定休日なし / Tel.052-551-6800



22 カンティーナ・ド・マツ



『高知県産しらすと生妻のペペロンチーノ』

11:30-14:00、18:00-
火休み / Tel.052-462-8113



23 ボルダリングハウス ノット



四国のまんなか、高知県嶺北(れいほく)地方の特産であるゆず、しそのドリンクをセット販売。手絞りの果汁ジュースをご堪能ください。
『ほっといときゆずごこち』
『すっきりさわやかしそごこち』
280ml 2本セット

平日14:00-24:00、土日祝12:00-22:00
月休み / Tel.052-756-2728



24 喫茶まつば



『柚子のシフォンケーキ』
高知産の柚子を使ったシフォンケーキです。ふんわり香る柚子の香りをお楽しみ下さい。

8:00-18:00
水休 / Tel.052-551-0669



33 dai-DAN~en~



ランチ4000円~
ディナー7000円~
『四十鶏のパロティース仁淀川産キクラゲのコンソメ』
『鮮魚ボワレ あおさのブルブランソース』

11:30-14:30、18:00-23:00
水日休み / Tel.052-533-2133



34 うなぎ家 しば福や



・四十ポークと鰻のつくね、土佐山有機生姜の味噌漬
・仁淀川山椒

11:30-14:30、17:30-20:30
火・第2、4水休 / Tel.052-756-4829



35 レストラン Perouges



高知県の食材を入れたコース
ランチ3800円~
ディナー11000円

11:30-13:30(LO)、18:00-21:00(LO)
火水休 / Tel.052-583-9222



36 カフェトリオン



高知特産
『柚子づくしパフェ』
柚子ジャム柚子シャーベット柚子ジュレにブラッドオレンジなどの柑橘系を合わせた春の訪れを思うパフェ。
『柚子クリームソーダ』
680円 ※税抜

11:00-17:00
火水休 / Tel.052-571-9571



45 四間道レストラン Matsuura



高知食材をふんだんに使用した、ランチ、ディナーコースにてお待ちしております。

11:30-14:00(LO)、17:30-20:30(LO)
月・第3日休み / Tel.052-720-5631



46 那古野サロン nuovo



『高知産フルーツマトのカプレーゼ』

17:30-21:00(LO) 22:00まで
月休み / Tel.052-586-3373



47 カフェトリオンブルー



高知特産
『柚子づくしパフェ』
柚子ジャム柚子シャーベット柚子ジュレにブラッドオレンジなどの柑橘系を合わせた春の訪れを思うパフェ。
『柚子クリームソーダ』
680円 ※税抜

11:00-17:00
水休 / Tel.052-433-8811



48 馳走和醸すぎ



高知の地酒

18:30-26:00
日休み / Tel.052-231-1901

