

完全わら焼き鰹タタキ



龍馬の國 土佐伝統製法
完全ワラ焼
トロ鰹タタキ

一節一節に
心を込めて

秋獲れ戻り鰹のトロ身を使った「完全ワラ焼き鰹タタキ」はレストランの看板メニュー。ひとつ一つ熟練された職人による手焼きです。



清流四万十川と沈下橋

ハマヤの本社は高知県四万十町。四国最大級の清流四万十川の中流域にあります。米、肉、野菜、柑橘などレストランで使う食材は四万十町産を中心にこだわりの高知県産を揃えました。

鰹タタキ盛り付け

豪快かつ端麗に。まるで荒海を思わせる波打ち盛りがなぶらや流。ニンニク、ミョウガなど薬味はすべて地元産。

四万十産
ワラ焼きタタキ



四万十産ニンニク※

四万十産ミョウガ※

※四万十産が無い場合は高知県産・国産を代わりに手配しております

天日塩タタキ

もともと漁師がはじめたのですが、現在高知で人気の食べ方です。ワラ焼きの香りも楽しめるオススメです。

高知県黒潮町産の天日塩を一振りし薬味とご一緒に。ワサビとの相性も抜群です。



四万十の 稲ワラの収穫

ワラ焼きに使う稲ワラは香り高いお米として人気の四万十産「仁井田米」。四万十の圃場でスタッフが収穫します。



四万十で収穫した稲ワラは天日干しで乾燥させ、レストランの倉庫に保管されます。



清流四万十川の恵みを風味に

四万十産稲ワラ100%使用

ワラ焼き タタキ職人

レストラン隣にあるワラ焼き工房にて焼き上がったばかりのプリプリの鰹タタキ。

