



料亭

漬長



土佐の財産、酒・食・心を  
受け継ぎ紡ぎ続けたい。

美



南国土佐は、美味しいお酒とたくさんのお食事に恵まれたところ。そして、「人の心があったかい」と言われます。酒・食・心。この三つが土佐の宝だと思っています。私の祖父・濱口八郎、祖母・千代子が一代で築いた、この料亭濱長の宝も酒・食・心。そもそも、祖父が酒屋に勤めていなかったら、お店をすることはなかったでしょう。祖母が作ったおでんの出汁があったから、料亭に発展したのでしょうか。常に「おかげさまで」の気持ちがあったから、お客様への応援があり、前身の「おでんや濱口」は「料亭濱長」に成長しました。祖父と祖母が大切にしてくれた人々との繋がりと情。この3つは、濱長の三種の神器。日本、土佐の：先人達が培ってきた財産は文化。その根底を正しく受け継ぎ、時の流れとともに歩むことができるよう紡いでいきたいと思っています。

常に宝を磨き、輝きを失わないように。常に、今を喜んでいただけるように。進化しつづける料亭でありたいと思っています。

美味しい土佐のお酒、旬を彩った土佐のお料理、そして、はちきん土佐芸妓を筆頭に土佐流のおもてなしの心を絶やさず、お待ちしております。

女将・濱口実佐子



# 料理人の巧みを盛り込んだ 日本料理・土佐料理の極みを 五感で味わうひととき

土佐の国は食材の宝庫。それらを出汁・調味料・薬味を駆使して味つけ、季節の趣きを醸し出す盛りつけであしらった伝統的な日本料理。

眺めの美しさと、心踊らせる香り、味を予感させる食感、口ざわり・歯ごたえから聞こえる音、口の中で膨らむ味わい。五感すべてで、食の美をゆくりとお楽しみいただきたいと存じます。

新鮮な素材の持ち味を最大限に活かし、たれやソースで楽しむ、今様の日本料理。



## 皿鉢料理

神様への捧げものとしての儀式食が時を経て人々の食文化として浸透した皿鉢料理。土佐の美味を、料理人の技が活きる豪快で華やかこの上ない郷土料理です。

※4名様より承ります。



## 宴会料理

賑やかに、お気楽に。料亭の味を大皿に盛り込みました。ご予算やお席の内容に応じたご用意させていただきます。



## 会席料理

旬味と技を惜しみなく盛り込みました。お接待や特別な日のおもてなしに喜んでいただけます。



## 料亭のお昼



前日までの完全予約制  
1度出しの「昼膳」、2段重ねの「昼重ね」、「料理長おまかせ昼会席」  
※画像の「土佐づくし昼膳」と4種類ご用意しております。

# 遊

お座敷遊びを  
知らずして  
土佐のおさやくを  
語るなかれ

土佐の人は議論好き。  
実になる議論をしたい、本音で向き合いたいから、年齢・性別・社会的地位などの垣根を取り払いたい。そのための「潤滑油」が土佐のお酒と土佐のお座敷遊び。芸妓や仲居がとことん盛り上げます。



## しばてん



相撲を取るのが大好きな土佐に伝わる妖怪。カッパのようにも見えますが、芝の葉を頭にかぶった天狗だから「しばてん」。本染めの「しばてん手拭い」をかぶり、しばてん音頭に合わせ踊ります。大人気の「土佐の仮面舞踏会」です。

## 菊の花



囃子唄で盛り上げながら盆に伏せた盃を開きます。菊の花を引き当てた人は、開いている盃に注いだお酒を飲んでしまわなくてはなりません。土佐のお座敷遊びの「ロシアンレット」です。



しばてんちゃん



## おしぼり芸

可盃の盃、割り箸、おしぼりで作った即席のあやつり人形を、地方の唄と三味線にあわせてユーモラスに踊らせます。自由自在に動く姿に拍手喝采。大女将考案の濱長オリジナル。



## 可盃



陶器の駒を盆の上でまわし駒が差した者が、駒の示した図柄の盃で一気にお酒を飲み干す遊び。天狗の盃は八尺のお酒が入ります。「べろべろの神様」のおぼし召しに従いましょう。

## はし拳



二人向かい合わせに座り、隠し持った箸三本から何本かを見えないように差し出し合い箸の合計本数を探り合う。敗者は「罰盃」と呼ばれるお酒を飲まされる「ありがたい」お座敷遊び。

