



## カゴオグループと 「鮪（まぐろ）」のおはなし



籠尾ドック



ホテル なはり

～まぐろ漁業と共に生きるカゴオグループ～

高知県東部の遠洋漁業は、江戸時代後期の土佐古式捕鯨にはじまり、土佐沖から赤道を超えて南半球、インド洋、大西洋にまで進出し発展してきました。こうした時代背景のもと、カゴオグループの役割は1年以上の長期にわたる航海を終えた船の帰りを待つ母港、高知県奈半利港で船のドクターとしてまぐろ船の整備を行ってきました。また、乗組員たちや船舶整備技術者の宿舎として開業したホテルなはりは、まぐろの美味しさをあらためてお客様にわかっていただけのように、独自に創作したまぐろ料理を提供してきました。このようにまぐろを知り尽くした私達カゴオグループは、漁師たちが夢と希望をのせて1年以上の長い間苦労を重ね世界の海で獲った貴重なまぐろを余すところなく、頭在先から尻尾までお届けしたいと考えております。

# 御膳・定食

美味しさを詰め込んだ贅の極み  
豪華御前からボリューム満点の定食、定番の定食もごぞいます



## おもてなし弁当 (昼は予約のみ)

3,500円

- ・まぐろ刺身 (中トロ込)
- ・天ぷら
- ・串焼き
- ・猪口・小鉢
- ・季節の野菜炊合せ
- ・ご飯
- ・味噌汁・漬物
- ・フルーツ

## なはり御膳 (昼は予約のみ)

7,000円

- ・刺身  
大トロ・中トロ・サーモン  
イカ・生海老
- ・土佐和牛網焼き
- ・くじらの煮物
- ・まぐろホホ肉フライ
- ・タコのスパイシーソース
- ・季節の野菜炊合せ
- ・かまどろすもーく
- ・ご飯・吸物
- ・デザート



※季節により内容の変更がごぞいます。



**奈半利まぐろ定食 2,600円**

まぐろ刺身 (中トロ込) ・皮酢・ワタ天  
季節の野菜の炊合せ ・ご飯 ・味噌汁 ・デザート



**まぐろタタキ定食 2,000円**

天然まぐろタタキ ・揚物 (サラダ付き)  
まぐろ味噌 ・ご飯 ・味噌汁 ・デザート



**夕食定食 2,300円**

刺身 ・揚物 (サラダ付き) ・季節の野菜の炊合せ  
小鉢 ・ご飯 ・味噌汁 ・デザート

- ・油林鶏定食 1,550円
- ・刺身定食 1,800円
- ・唐揚げ定食 1,650円
- ・海老フライ定食 1,700円
- ・ヒレカツ定食 1,800円
- ・鰹タタキ定食 (予約のみ) 1,900円

- ・天ぷら定食 1,900円
- ・まぐろタタキ定食 2,000円
- ・夕食定食 2,300円
- ・奈半利まぐろ定食 2,600円

(昼は予約のみ)

- ・おもてなし弁当 3,500円
- ・なはり御膳 7,000円

(前日までの予約のみ)

- ・まぐろ太和御膳 5,300円



**油林鶏定食 1,550円**

油林鶏 ・小鉢 ・ご飯 ・味噌汁  
デザート



オススメ♪

## ツナネーズ丼

単品 850円

定食 1,200円

(定食は唐揚げ・小鉢・味噌汁・漬物付き)

ホテルなはりオリジナル創作料理のツナネーズ丼。  
南まぐろとびん長まぐろの切身を  
特製和風マヨネーズで和え、  
きゅうり・ごま・海苔をトッピング。  
出汁醤油をかけてお召し上がりください。



## まぐろ飯 ※ワサビ入

単品 850円

セット 1,100円

(セットはハーフうどん・漬物付き)

サビ抜きも出来ますので苦手な方は  
お申し付けください。



## まぐろ丼 1,000円

(山芋とろろ・まぐろ味噌付き)

天然南まぐろとびん長まぐろの特製漬け丼。  
たくあん入りですので苦手な方は  
お申し付けください。



## 三色まぐろ寿司 2,600円

天然南まぐろの中トロ・赤身と  
天然びん長まぐろを使った人気メニュー。

# 中華料理

当館ならではの本格中華料理

- ・中華飯 980円
- ・エビチリ 1,300円
- ・酢豚 1,300円
- ・油林鶏 1,400円



人気メニュー

中華飯

イカ・エビ・豚・野菜など9種類の具に鶏ガラ・沢山の野菜で出汁をとったスープをベースに味付けしたホテルなほり人気メニュー。

## 麺類

麺類はのどごしの良い麺を各種揃えております

- ・うどん 600円
- ・ラーメン 750円
- ・柚子胡椒ラーメン (単品) 850円
- ・柚子胡椒ラーメン (セット) 1,000円
- ・天ぷらうどん 1,100円
- ・五目そば 1,000円



酢豚



エビチリ



油林鶏



ラーメン

鶏ガラ・沢山の野菜でとった出汁を使った昔ながらの醤油ラーメン。子供から大人まで人気のメニューです。

柚子胡椒ラーメン



人気メニュー

五目そば

イカ・エビ・豚・野菜など10種類の具に鶏ガラ・沢山の野菜で出汁をとったスープをベースに味付けしたホテルなほり人気のラーメン。

# 洋食

和の風情をそのままに、洋の贅沢なおもてなし

- ・ オムライス 1,100円
  - ・ まぐろチーズ包み揚げ (単品) 1,000円
  - ・ まぐろチーズ包み揚げ (セット) 1,300円
  - ・ お子様ランチ 1,000円
  - ・ 唐揚げ 1,100円
  - ・ カツカレー 1,200円
  - ・ シーフードサラダ 1,450円
  - ・ シーフードサラダ (ハーフ) 950円
- ↑ピリ辛ドレッシングを使用しておりますので苦手な方は  
柚子ドレッシングへ変更いたします
- ・ 海老フライ 1,500円
  - ・ 洋食のセット 1,900円
  - ・ 土佐和牛ステーキ 5,300円



極上土佐和牛使用  
和牛ステーキ

土佐和牛の旨味・良質の脂、そして  
ボリュームをお楽しみ下さい。  
3種類のソースでお楽しみいただけます。



オムライス



洋食のセット

ホテル特製手ごねハンバーグと海老フライ  
の入ったボリューム満点のセット。



まぐろチーズ包み揚げ

モッツアレラチーズを天然メカジキで包んで  
揚げました。タルタルソースでお召し上がり下さい。



シーフードサラダ

ピリ辛ドレッシングを使用しておりますので  
苦手な方は柚子ドレッシングへ変更いたします。



お子様ランチ

※写真と一部内容が変わることがございます。

# 一品料理

料理や飲み物のお供にぴったりなお手軽な一品料理

当館で使用しているまぐろは  
すべて天然まぐろです



(予約のみ)

**トロ刺身 3,600円**

脂のりがとても良い、厚みのあるトロの刺身です。



**まぐろ刺身 2,000円**  
(中トロ込)



**びん長まぐろ塩タタキ 1,100円**



**皮酢 700円**

土佐酢のさっぱりとした、まぐろの皮の酢の物です。お酒のお供にもぴったりです。



希少部位！数量限定

**カマ唐揚げ 1,350円**

まぐろの希少部位であるカマの唐揚げです。少し骨がありますが、脂がのって美味です。



**わた天 800円**

まぐろの胃袋の天ぷらです。味と共に個性的な一品です。



### 刺身盛り合わせ

大トロ・中トロ・びん長・かんぱち  
イカ・サーモン・タコ・生海老



### 鯉タタキ

高知と言えば鯉のタタキ!!  
ポン酢をつけてお召し上がり下さい。



### 希少部位!数量限定 かまとろすもーく

まぐろのカマは1尾のまぐろから  
2つしか取れない希少部位。  
高知県田野町・田野屋塩二郎の塩のみで  
味付けし、桜と檜のチップで  
スモークしました。



メカジキまぐろのラー油きゅうり

- ・まぐろ味噌ディップ 400円
- ・メカジキまぐろの  
ラー油きゅうり 400円
- ・冷奴 480円
- ・まぐろ味噌 470円
- ・砂肝 680円
- ・まぐろ皮酢 700円
- ・ゲソ炒め 780円
- ・まぐろワタ天 800円
- ・野菜炒め 880円
- ・かまとろすもーく 900円
- ・びん長まぐろ塩タタキ 1,100円
- ・唐揚げ 1,100円
- ・刺身 (まぐろ・イカ) 1,300円
- ・まぐろカマ唐揚げ 1,350円
- ・まぐろタタキ 1,350円
- ・カツオタタキ (予約のみ) 1,400円
- ・天ぷら 1,550円
- ・まぐろ刺身 2,000円
- ・トロ刺身 (予約のみ) 3,600円
- ・刺身盛り合わせ 4,000円

# 要予約の御膳

2日前までの要予約。  
会食・宴会・法事の後の食事など  
ご利用くださいませ。



## まぐろ鍋定食 3,200円

まぐろ鍋・びん長まぐろ塩タタキ  
まぐろ味噌ディップ・ベトナム風春巻き  
ご飯・味噌汁・漬物



## なはり柚子豚御膳 4,200円

柚子豚肩ロース・ヒレのカツレツ・柚子豚肩ロース  
と野菜の蒸焼き・金目鯛のムニエル・金目鯛スモーク  
のサラダ・小鉢・天然びん長まぐろの柚子塩タタ  
キ・ご飯・味噌汁・デザート



## 土佐まぐろ太和御膳 5,300円

まぐろ刺身(中トロ込)・まぐろ皮酢・ネギトロ  
めかじきラー油きゅうり・まぐろホホ肉フライ  
まぐろあら炊き・めかじきステーキ  
まぐろ砵巻き・ご飯・吸物・デザート



《1日5名様迄限定》

## 皿鉢御膳 7,000円

寿司(赤身・イカ・エビ・ねぎとろ巻き)  
刺身(カツオタタキ)  
あめご塩焼き・鯨煮物・川エビ密煮  
まぐろ皮酢・ウツボ唐揚げ  
柚子豚料理・まぐろ鍋

※冬季以外、まぐろ鍋はカマトロ焼きになります

※季節により内容の変更がございます。

各種宴会・会食（大皿・お膳）

ご予算に応じて承ります

ご相談くださいませ。