



カゴオグループと 「鮭（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るよう、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、頭の前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、
定番の定食もごさいます。



(昼は予約のみ)

おもてなし弁当
3,300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

(昼は予約のみ)

なはり御膳 7,000円

刺身

(大トロ・中トロ・カンパチ・イカ・生海老)

土佐和牛網焼き・くじらの煮物

まぐろホホ肉タフライ

タコのスパイシーソース

季節の野菜炊合せ

かまとろすもーく

ご飯・吸物・デザート



・季節により内容の変更がごさいます。



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 1,900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 2,100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 1,450円

油林鶏・シューマイ・小鉢・ご飯・味噌汁・デザート

- ・ 油林鶏定食 1,450円
- ・ 刺身定食 1,700円
- ・ 唐揚げ定食 1,600円
- ・ 海老フライ定食 1,600円
- ・ ヒレカツ定食 1,750円
- ・ 鰹タタキ定食 1,800円
- ↑ ※入荷のない場合がございます
- ・ 天ぷら定食 1,800円
- ・ まぐろタタキ定食 1,900円
- ・ 夕食定食 2,100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 3,300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

寿司

上品かつ、彩りの良さを
ご堪能下さい。

- ・まぐろ鉄火巻き 1,200円
- ・にぎり盛合わせ(7貫) 1,850円
- ・三色まぐろ寿司 2,400円
- ・トロにぎり 3,000円



トロにぎり 3,000円

丼物

手軽でボリュームの
あるご飯の定番

- ・メカジキまぐろラー油丼 (小) 400円
- ・ツナネーズ丼 (単品) 750円
- (定食) 1,100円
- ・まぐろ飯 ※ワサビ入 (単品) 750円
- (セット) 1,050円
- ・親子丼 800円
- ・まぐろ丼 900円
- ・カツ丼 1,000円



カツ丼 1,000円



親子丼 800円

お吸物 お茶漬け

- ・まぐろ味噌茶漬け 800円
- ・味噌汁 150円
- ・おにぎり (2個) 300円
- 小 160円
- 中 220円
- 大 330円



にぎり盛合せ 1,850円

イチ押し!



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。

ツナネーズ丼

単品 750円

定食 1,100円

(定食は唐揚げ・小鉢・味噌汁・漬物付
き)



山芋とろろ・まぐろ味噌付き

まぐろ丼 900円

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。



まぐろ飯 (ワサビ入り)

単品 750円

セット 1,050円

(セットはーフうどん・漬物付
き)



三色まぐろ寿司 2,400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。



まぐろ味噌茶漬け 800円

中華料理

当館ならではの本格中華料理

人気メニュー

中華飯 930円
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。

- ・ 中華飯 930円
- ・ エビチリ 1,300円
- ・ 酢豚 1,300円
- ・ 油林鶏 1,400円



酢豚 1,300円



エビチリ 1,300円

麺類

麺類はのどごしの良い麺を各種揃えております。



油林鶏 1,400円

- ・ うどん 550円
- ・ ラーメン 670円
- ・ 柚子胡椒ラーメン (単品) 800円
- ・ 柚子胡椒ラーメン (セット) 900円
- ・ 天ぷらうどん 1,000円
- ・ 五目そば 980円



ラーメン 670円

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。



人気メニュー

五目そば 980円

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。



柚子胡椒ラーメン
単品 800円
セット 900円

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 950円
 - ・まぐろチーズ包み揚げ (単品) 900円
 - ・まぐろチーズ包み揚げ (セット) 1,150円
 - ・お子様ランチ 950円
 - ・唐揚げ 1,000円
 - ・カツカレー 1,100円
 - ・季節のサラダ 850円
 - ・シーフードサラダ 1,400円
 - ・シーフードサラダ (ハーフ) 900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 1,850円
 - ・土佐和牛ステーキ 5,000円



極上土佐和牛使用

和牛ステーキ 5,000円

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 950円



まぐろチーズ包み揚げ

単品 900円 セット 1,150円

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



洋食のセット 1,850円

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



お子様ランチ 950円

シーフードサラダ

1,400円(ハーフ) 900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



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

料理や飲み物のお供にぴったりな
お手軽な一品料理



トロ刺身 3,500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)



びん長塩タタキ 1,000円



まぐろ味噌 430円

米味噌に天然まぐろ節と卵を練り込んだ
おかず味噌。売店でも販売しております。



皮酢 670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 1,250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 770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。

希少部位！数量限定

かまとろすもーく 800円

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。
売店でも販売しており、リピーター多数です！！





刺身盛り合わせ 3,900円

大トロ・中トロ・びん長・かんばち
イカ・サーモン・タコ・生海老



金目鯛スモーク 800円

とれたてを船内で-50°C、急速冷凍した金目鯛。刺身でも食べれる
金目鯛を高知県田野町田野屋塩二郎の完全天日塩のみで味付けし、桜と檜のチップでスモークしました。



鯉タタキ 1,300円

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。



まぐろ味噌ディップ
350円



メカジキまぐろのラー油きゅうり
350円

- ・ まぐろ味噌ディップ 350円
- ・ メカジキまぐろの
ラー油きゅうり 350円
- ・ 冷奴 450円
- ・ まぐろ味噌 430円
- ・ 砂肝 600円
- ・ まぐろあら炊き 650円
- ・ まぐろ皮酢 670円
- ・ ゲソ炒め 750円
- ・ まぐろワタ天 770円
- ・ 野菜炒め 800円
- ・ かまとろすもーく 800円
- ・ 金目鯛スモーク 800円
- ・ びん長塩タタキ 1,000円
- ・ 唐揚げ 1,000円
- ・ 刺身(まぐろ・イカ) 1,200円
- ・ まぐろカマ唐揚げ 1,250円
- ・ まぐろタタキ 1,250円
- ・ カツオタタキ 1,300円
- (入荷のない場合がございます)
- ・ 天ぷら 1,500円
奈半利町産柚子豚使用
- ・ 柚子豚トンポーロ 1,500円
- ・ まぐろ刺身 2,000円
- ・ トロ刺身 3,500円
- ・ 刺身盛り合わせ 3,900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。



(冬季限定)

まぐろ鍋定食

2,600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
めかじきあら炊き・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。