



@FRATACHINA



店舗紹介

Fratachinaは、日曜市で出会う旬の食材を大切にしたおばん菜酒場です。

かぼちゃの茎やイタドリ、たけのこなど、高知ならではの季節の味を、一品一品手づくりしています。その日仕入れた食材に合わせて献立が変わるため、訪れるたびに新しい美味しさに出会えるのも楽しみの一つ。

地元の方はもちろん、県外からのお客様にも、高知の旬と手しごとの温かさを気軽に味わっていただけるお店です。



提供：食材の仕入れ状況による

日曜市で出会う旬の食材を、その時季ならではのfratachina風おばん菜に仕立てています。かぼちゃの茎やイタドリ、たけのこなど、高知の季節を感じる味わいを気軽に楽しめる一皿です。



その他のおすすめメニュー

高知市シティプロモーション
キャラクター「なるコッチー」



すだちのソルティドック
～高知の季節の味を、いつもの一杯で～

日曜市で出会った、文旦や小夏をはじめ、すだちやぶしゅかん等の果汁を使って、Fratachinaではドリンクをご用意しています。

街路市食材を使用したメニュー多数

- ・かぼちゃの茎の炒め煮
- ・イタドリキムチ
- ・小蕪とベーコン炒め煮
- ・たけのこのグリーンカレー煮
- ・田舎こんにゃく炒め煮、等

高知市栄田町1-6-32

高知駅から徒歩約3分

TEL 090-7574-0969

営 18:00～翌朝2:00

休 水・木曜日 席 16席 P 3台

予算 3,000～円

ココが凄いよ！街路市の食材

店主コメント

私にとって日曜市は、旬の食材との出会いだけでなく、料理を作る力や新しいアイデアをもらえる大切な場所です。

生産者さんとの会話や季節の移ろいを感じながら、その時にしか味わえないおばん菜へと仕立てています。日曜市からもらったパワーを、料理を通してお客様へ届けていきたいです。

購入先①

日曜市／出店番号49番 さっちゃん
主な購入品／ かぼちゃの茎・田舎こんにゃく・ふき・たけのこ

購入先②

日曜市／出店番号124番 鎌倉さん
主な購入品／ イタドリ

購入先③

日曜市／出店番号291番 西本さん
主な購入品／ フルティカトマト