

# クリシタンのまち 「南島原」フェア

クリシタン文化の町「南島原」。  
年間を通して寒暖差が小さく温暖な気候で農業・漁業が盛んな  
この土地より直送した食材を、千山万水がアレンジした  
特別メニューでご提供します。



期間：2024年4月1日(月)～5月31日(金)

期間限定の特別メニュー

- ◆塩たまねぎ(チベット岩塩を葉面へ散布)と  
木の子のポタージュ ..... 1,500円
- ◆芳寿牧場『芳寿豚』パンチェッタの  
エッグベネディクト風 ..... 2,500円
- ◆芳寿牧場『芳寿豚』と南島原熟成じゃがいもと  
黒にんにくのジャーマンポテト ..... 1,280円
- ◆全粒粉手延べそうめん バジルとトマトの  
和風だし ..... 1,500円
- ◆渡り蟹(ガザミ)とうにの殻焼き ..... 3,000円
- ◆あらかぶ(かさご)のブイヤベース風 ..... 5,000円

南島原の大地が育んだお酒

〈日本酒〉

- ◆萬勝 純米吟醸 撥ね木搾り  
..... グラス(90ml)900円・一合(180ml)1,800円
- ◆清泉 石上流 純米大吟醸  
..... グラス(90ml)900円・一合(180ml)1,800円
- ◆BANG 純米吟醸酒  
..... グラス(90ml)1,000円・一合(180ml)2,000円
- ◆BANG 純米酒  
..... グラス(90ml)1,000円・一合(180ml)2,000円
- ◆南島原 どぶろく 原城の宴  
..... グラス(90ml)700円・一合(180ml)1,400円
- ◆南島原どぶろく特区認定 むかし恋思夜  
..... グラス(90ml)700円・一合(180ml)1,400円

〈焼酎〉

- ◆本格焼酎 青一髪 ..... 800円

九州創作

千山百味



*We have a cover charge of per person, which includes a small appetizer.*

*Please let me know if you have any questions.*

● 長崎近海産甘鯛塩焼き

*Salt-grilled sweet sea bream*

長崎

2,800円

● 長崎漁港の漁師が作った

鱈(タラ)のみりん焼き

*Mirin-grilled cod*

2,480円

● とろとろラクレットチーズ

バケット&温野菜付き

*Raclette cheese, baguette and warm vegetables*

4,800円

● ラクレットチーズ単品

*Raclette cheese*

4,200円

● 九州産うなぎの一本蒲焼き

*Grilled eel*

4,000円

● ふわふわだし巻き玉子長崎風

長崎県産の「琵琶たまご」

*Japanese omelette*

1,280円

● 長崎育ち真ふぐの唐揚げ

*Fried blowfish*

2,600円

● みつせ鶏の塩唐揚げ

くフランス生まれ・九州育ち

*Fried Mitsuise chicken*

2,200円

● 今が旬!! さつまいもの天ぷら

*Sweet potato tempura*

1,080円

● 土井農場特製

諫美豚ハムカツ 金蝶ソース

*Pork ham cutlet with Kincho sauce*

3,000円

● 新鮮 五島産きびな天ぷら

*Banded blue sprat tempura*

1,800円

● 長崎卓袱名物ハトシロール

*Nagasaki style Shrimp toast*

1,280円

● 肉厚対馬黄金穴子の

肉厚一本揚げ

*Fried conger eel*

4,200円

● 甘々絶品えびの天ぷら

*Shrimp tempura*

● ホタテと木の子のアヒージョ

千山万水風バケット添え

*Scallop and Mushroom Ajillo Senzabansui-style*

● カマンベールチーズの

アヒージョ

*Camembert cheese ajillo*

● えびとトマトのアヒージョ

*Ajillo with shrimp and tomatoes*

● 長崎近海産刺身盛り合わせ

Today's sashimi

【二名様より】4,000円〜

● 鯨のまち長崎

近海産くじら四種

Four types of whales from the waters around Nagasaki

〜世界的に稀な超優良漁場より〜

○鯨ベーコン ○うねず(下顎から腹までの部位)

○さえずり(舌) ○尾羽鯨(オバケ・尾びれ)

長崎の思い出価格 1,500円

一品

● 鯛

Sea bream

大瀬戸

● マグロ

Tuna

五島

● シマアジ

Striped horse mackerel

近海産

● 平政(ヒラマサ)

Kingfish

大瀬戸

● 生うに

Raw sea urchin

近海産

● 長崎発祥の地自家製からすみ

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート

Original dried mullet roe

4,000円

● 醤油イクラとろろ

Salmon roe pickled in soy sauce

2,000円

● 生湯葉 金山寺みそ添え

Raw bean curd skin

1,100円

● 厳選素材 フルーツとまよ

Fruit Tomato

1,200円

● 博多からしめんたい

Karashi mentaiko

1,800円

● いか塩辛 千山万水風

Salted squid Senzanbansui style

1,000円

● 海鮮なつとう

Seafood Natto

1,000円

● 長崎名物

皿うどんぱりぱりサラダ

Original Nagasaki salad

1,100円

● 土井農場の

諫美豚生ハムサラダ

諫早

パルミジャーノレッジャーノをかけて

Raw ham salad from Isahaya

2,800円

● 海鮮いくらサラダ

seafood salmon roe salad

2,500円



● 宮崎和牛ロースグリル 宮崎

*Grilled Miyazaki Wagyu beef loin* 7,800円

● 厳選和牛ヒレグリル 宮崎

*Grilled Wagyu Beef Fillet* 11,000円

● 鹿児島産100%

ポークソーセージ(サルシッチャ)

*Sausage platter* 1,800円

● 桜チップでスモークした

分厚切りベーコン 1,800円

*Thick cut bacon*

● 土井農場特製

諫美豚ハムグリル

*Grilled pork ham*

諫早

## メの料理

● さがびより炊きたて白米

*Rice* 600円

● 季節のおこわの焼きおにぎり

*Baked onigiri of seasonal okoua* 1,000円

● こだわり卵かけごはん

*Rice with raw egg* 900円

● 〈おすすめ〉

厳選素材 ぜいたつか丼

(うに、いくら、まぐろ海鮮丼)

*Assorted seafood rice bowl*

(小) 3,000円

(大) 6,000円

● 絶品 まぐろ黄身鉄火丼

*Tuna rice bowl with roe egg*

(小) 2,500円

(大) 5,000円

● 醤油いくら丼

*Salmon roe bowl with soy sauce*

(小) 2,500円

(大) 5,000円

● 海鮮Mixいくら丼

*Seafood salmon roe bowl*

(小) 2,000円

(大) 4,000円

● 長崎名物鯛茶漬

*Sea bream chazuke*



● 五島うどん(温)

五島

五島名物「日本三大うどん」

*Goto udon*

1,500円

● みそ汁

*Miso soup*

400円

● 贅沢茶碗むし

フカヒレあんかけ

*Chawanmushi shark fin sauce*

1,200円

● つけもの盛り合わせ

*Today's assorted pickles*

600円

デザート

● 季節のシャーベット

フルーツ添え

*Served with seasonal sherbet fruit*

1,200円

● フォンダンシヨコラ

キャラメルアイス乗せ

*Fondant chocolate with caramel ice cream*

2,000円

● バニラミルクセーキ風アイス

フルーツ盛り

*Vanilla milkshake style ice cream with fruits*

1,200円

● キヤラメルアイス

フルーツ添え

*Caramel ice cream with fruit*

1,200円

● 抹茶アイス

日本一の「そのぎ茶」パウダーがけ

*Matcha ice cream*

1,200円

● 長崎名物カステラ

*Nagasaki specialty castella*

1,000円



# NAGASAKI

長崎県には、  
多様で豊かな風土の中で生まれ、  
長い歴史や海外文化との  
交流によって育まれた、  
全国に誇りたい  
多彩な食材があります。



## 特産物のご案内

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 長崎 ●海産物                 | 島原 ●そうめん・カニ・豚・海苔・キノコ    |
| 茂木 ●海産物 ●ピワ             | 愛野 ●じゃがいも               |
| 琴海 ●トマト・アスパラガス等の野菜      | 平戸 ●平戸牛・サザエ・クジラ         |
| 西海 ●みかん・とまと・ゆでほし大根・和牛・豚 | 福江 ●五島うどん・五島牛・あご・椿油・海産物 |
| 佐世保 ●いりこ・お茶・みかん・にんにく    | 壱岐 ●壱岐牛・焼酎・うに・海産物       |
| 諫早 ●鯉・おこし・みかん・日本酒・じゃがいも | 対馬 ●地酒・穴子・クエ・しいたけ       |
| 大村 ●ピーナッツ・人参・なまこ・大村寿司   |                         |

鹿児島県