

九州創作

千山万水



*We have a cover charge of per person, which includes a small appetizer.
Please let me know if you have any questions.*

異国情緒あふれる港町 長崎フェア

古くから海外に開かれ、異文化が交錯してきた長崎。

坂の多いこの街には、グラバー園をはじめとする多くの洋館など、歴史とロマンを感じさせる観光名所が点在します。

海の幸に恵まれ、新鮮な魚介類が豊富に水揚げされるほか、カステラ、ちゃんぽんなど、異国情緒あふれる食文化も魅力です。

そんな長崎の食材とお酒を中心に、

千山万水のシェフが特別メニューをご提供します。



特別メニュー

- ◎長崎産近海刺身盛り合わせ(2名様より) 4,000円
- ◎くじらのまち長崎 近海産くじら四種 1,500円
- ◎からすみ酒盗カマンベール 1,200円
- ◎長崎県琴海野菜のサラダ 900円
- ◎長崎県琴海野菜と皿うどんぱりぱりサラダ 1,100円
- ◎ふわふわだし巻き玉子 長崎風 長崎県産の「琵琶たまご」... 1,000円
- ◎長崎育ち真ふぐの唐揚げ 2,600円
- ◎みつせ鶏の塩唐揚げ ~フランス生まれ・九州育ち~ 2,200円
- ◎新鮮 五島産きびな天ぷら 1,000円
- ◎長崎卓袱 名物ハトシロール 1,280円
- ◎肉厚対馬黄金穴子の肉厚一本揚げ 3,800円
- ◎五島うどん(冷)(温)五島名物「日本三大うどん」 1,200円
- ◎ド・ロさまそうめん 長崎名物「よみがえったド・ロ神父のそうめん」... 1,600円
- ◎みつせ鶏モモ肉のグリル 1,500円
- ◎厳選素材ぜいたつか丼(うに、いくら、まぐろ海鮮丼) ... 3,000円
- ◎長崎名物鯛茶漬(ごまだれ) 2,000円
- ◎抹茶アイス 日本一の「そのぎ茶」パウダーがけ 900円

長崎の大地が育んだお酒

- 〈お酒〉
- ◆天草シロウ ハニーアンバービール(長崎県・島原) 1,100円
- ◆長崎ミモザ 1,100円
- ◆長崎ゴトジントニック 1,200円
- ◆長崎びわサワー 1,100円
- 〈ソフトドリンク〉
- ◇長崎びわジュース 1,000円
- ◇長崎みかんジュース 800円



● 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 ○うねす(下顎から腹までの部位)

○きこえずり(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

● 生ハム

カマンベールチーズのせ

Prosciutto topped with Camembert cheese 1,200円

● 醤油イクラ

Salmon roe picked in soy sauce

2,000円

● 博多炙りからしめんたい

Grilled Mustard mentai

1,800円

● 海鮮なつとう

Seafood Natto

1,000円

● からすみ酒とうカマンベール

Dried mullet roe Syu-to Camembert

1,200円

● フルーツトマト

パルメザンチーズのせ

Fruit tomatoes topped with Parmesan cheese 1,200円

● 長崎県琴海野菜のサラダ

Nagasaki Kinkai vegetable salad

900円

● 長崎県琴海野菜と

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

ポーチドエッグのせ

Pork ham topped with poached eggs

2,800円

● ローストビーフと熊本のりの
サラダ仕立て

Roast beef and Kumamoto seaweed salad 2,800円

● ホタテ貝柱の西京焼き

Scallop scallop saikyo-yaki 1,500円

● 大エビの西京焼き

Large shrimp saikyo-yaki 2,000円

● あわびの西京焼き

Abalone saikyo-yaki 6,000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 1,000円

● 長崎育ち真ぶぐの唐揚げ

Fried blowfish 2,600円

● みつせ鶏の塩唐揚げ

フランス生まれ・九州育ち
Fried Mitsuse chicken 2,200円

● さつまいもの天ぷら

Sweet potato tempura 1,080円

● 天然ビッグ皇帝海老ガダイフ巻き

自家製タルタルソース添え
Natural big Shrimp Gadaif Roll with tartar sauce 6,000円

● 鹿児島さつまあげの盛り合わせ

Assortment of Kagoshima Satsumage 1,200円

● 新鮮五島産きびな天ぷら

Banded blue sprat tempura 1,000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 4,200円

Fried conger eel

● 甘々絶品えびの天ぷら

Shrimp tempura 2,000円

● 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 Senzambansui-style 2,000円

● カマンベールチーズの

アヒージョ

Camembert cheese ajillo 2,000円

● えびとミニトマトのアヒージョ

Ajillo with shrimp and mini-tomatoes 2,000円

● 黒豚厚切りベーコンと木の子、

たまごのアヒージョ

Thick-sliced black pork bacon with mushrooms and egg ajillo 2,000円

● パン3種盛り合わせ

Assortment of 3 types of bread 800円

● 厳選国産ロースグリル

Grilled carefully selected Japanese beef loin 6,000円

● 厳選国産ヒレグリル

Grilled carefully selected Japanese beef fillet 9,000円

● 鹿児島豚の厚切りベーコン

Thick-sliced Kagoshima pork bacon 1,800円

● 近江鴨のグリル

Grilled Omi duck 2,500円

● みつせ鶏モモ肉のグリル

Grilled Mitsuse chicken thigh 1,500円

● あわびガーリックバター焼き

Grilled abalone with garlic butter 6,000円

×の料理

● き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 okowa 1,000円

● こだわり卵かけごはん熊本のり

Raw egg on rice topped with Seaweed 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 3,000円

● 醤油いくら丼

Salmon roe bowl with soy sauce 2,500円

● 長崎名物鯛茶漬け(ごまだれ)

Sea bream chazuke (sesame sauce) 2,000円

● 焼きおにぎり茶漬け(ごまだれ)

Grilled rice balls with tea(sesame sauce) 1,300円

● つけもの盛り合わせ

Assorted Japanese pickles 600円

● みそ汁

Miso soup 400円



五島うどん(冷)(温)

五島

五島名物「日本三大うどん」

Goto udon(Cold or Hot)

1,500円

全粒粉島原冷そうめん

Whole wheat Shimabara somen(Cold)

1,500円

みそ汁

Miso soup

400円

長崎牛テールと木の子スープ

Nagasaki beef tail and mushroom soup

1,500円

有田鶏骨付ももスープ・カレー

Arita chicken bone thigh soup curry

2,000円

贅沢茶碗むし

フカヒレあんかけ

Chawanmushi shark fin sauce

1,280円

デザート

季節のシャーベット

フルーツ添え

Seasonal sorbet with fruit

900円

抹茶アイス

日本一の「そのぎ茶」パウダーかけ

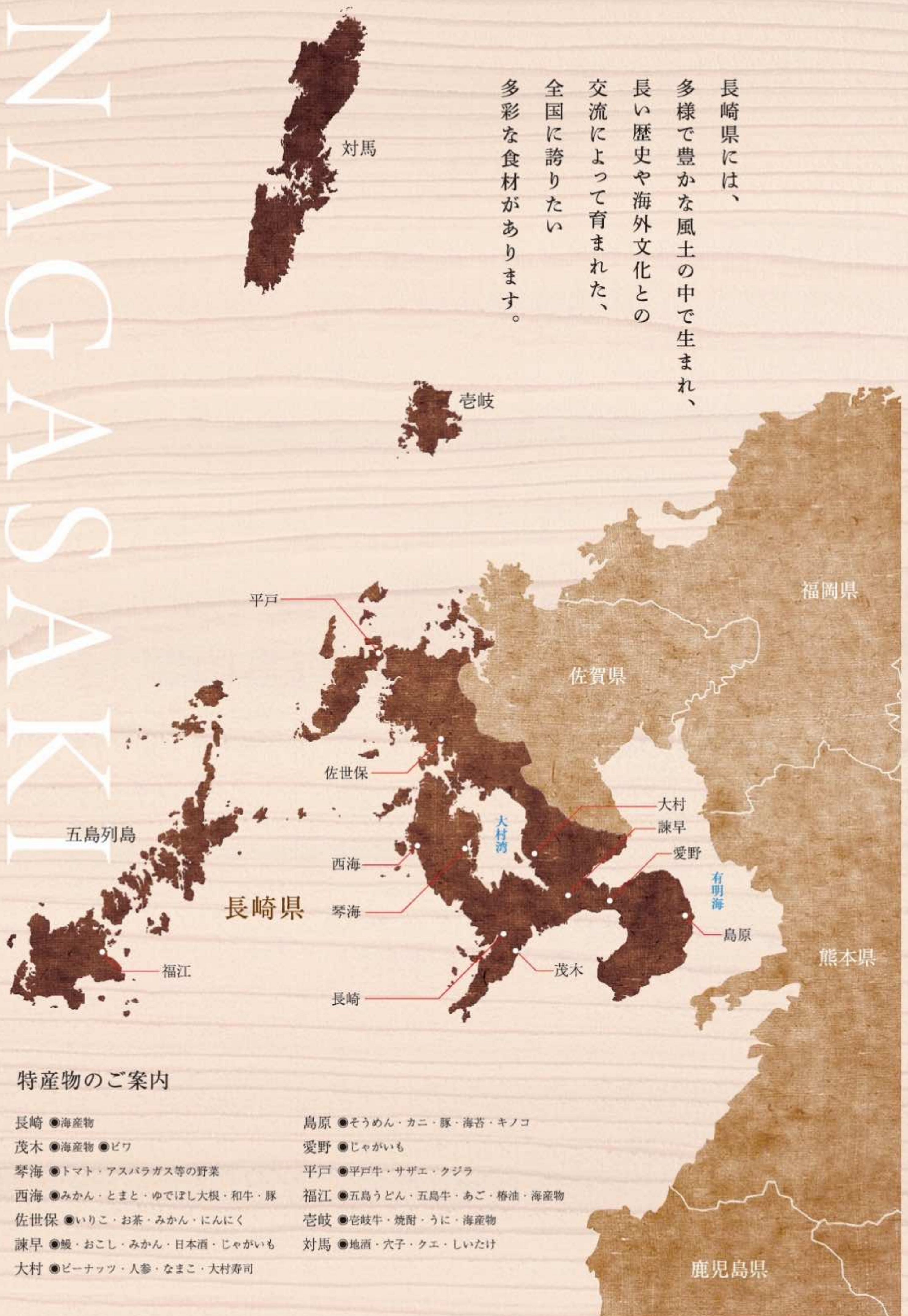
Matcha ice cream

900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

茂木 ●海産物 ●ビワ

琴海 ●トマト・アスパラガス等の野菜

西海 ●みかん・とまと・ゆでほし大根・和牛・豚

佐世保 ●いりこ・お茶・みかん・にんにく

諫早 ●鰻・おこし・みかん・日本酒・じゃがいも

大村 ●ピーナッツ・人参・なまこ・大村寿司

島原 ●そうめん・カニ・豚・海苔・キノコ

愛野 ●じゃがいも

平戸 ●平戸牛・サザエ・クジラ

福江 ●五島うどん・五島牛・あご・椿油・海産物

壱岐 ●壱岐牛・焼酎・うに・海産物

対馬 ●地酒・穴子・クエ・しいたけ