

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)

○よこえずり(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 pickled 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

くフランス生まれ・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

Fried conger eel

4,200円

● 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

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 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」パウダーがけ

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 | 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 ●鰻・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 | |