

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

1 oaza'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)

○みえざり(舌) ○尾羽鯨(オバケ・尾びれ)

長崎の思い出価格 1,500円

品

● 鯛

Sea bream

大瀬戸

● マグロ

Tuna

五島

● シンマアジ

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 dicked in soy sauce

1,200円

● 博多炙りからしめんたい

Grilled Mustard mentai

1,000円

● 海鮮なつとろ

Sedfooa Iwata

1,000円

● からすみ酒とうカマンベール

Dried mullet roe Sur-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

2,400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 2,400円

● ホタテ貝柱の西京焼き

Scallops scallop satkyo-yaki 1,500円

● あわびの西京焼き

Abalone satkyo-yaki 5,000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

● 長崎育ち真ふぐの唐揚げ

Erya 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
Erya irissuse chicken 2,200円

● さつまいもの天ぷら

Sweet potato tempura 1,080円

● 鹿児島さつまあげの盛り合わせ

Assortment of Kagoshima sausage 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 3,800円
Erya coney eel

● 甘々絶品えびの天ぷら

Shrimp tempura 1,800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 hiiso senzanbansai-style 2,000円

● カマンベールチーズの

アヒージョ 2,000円
Camembert cheese aiilo

● えびとミニトマトのアヒージョ

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

● パン3種盛り合わせ

Assortment of 3 types of bread 800円

● 五島うどん(冷)(温)

五島

五島名物「日本三大うどん」

Gosundom (Cold/Hot)

1,200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

● ド・ロとまそうめん

長崎名物「よみがえったド・ロ神父のそうめん」

Father de Roz's Somen noodles

1,600円

● 抹茶アイス

日本一の「そのぎ茶」パウダーがけ

Matcha ice cream

600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



● 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 2,000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 5,000円

メの料理

● とがびより炊きたて白米
Kate 600円

● 季節のおこわの焼きおにぎり
Baked onigiri of seasonal okowa 800円

● こだわり卵かけごはん 熊本のり
Raw egg on rice topped with seaweed 900円

へおすすめ

● 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

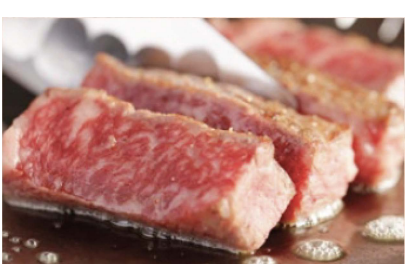
Salmon roe bowl with soy sauce 2,000円

● 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



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 ●ビーナッツ・人参・なまこ・大村寿司 | |