



活き造り

活き造りの内容は、季節・天候によっていろいろ変わります。

本日のおすすめで入荷をお知らせしております。



刺身・カルパッチョ

本日の白身刺

白身の内容は、おたすねください。

九四〇税込

ひらす(ひらま)刺

長崎名物のひらすは、コリコリした歯ごたえがあります。

一〇八〇税込

おまかせ刺盛

その日のおすすめでお造りします。活き造りとフランスアルファでもどうぞ。

一人前 一三〇〇税込

その日の魚のカルパッチョ

本日のおすすめの魚をオリブオイル、塩で

九八〇税込

その他おすすめ刺身はお尋ねください。



鯨料理

鯨のキヌスリ

当店で湯がいた鯨の舌の部分。鯨メニュー一番人気

一四〇〇税込

鯨のベーコン

今では、貴重となった昔ながらのベーコンです

一四〇〇税込

鯨の竜田揚げ

昔懐かしい味を再現。今また人気のメニューです。

八五〇税込



表示価格は全て税込価格です。

酒の肴いろいろ



枝豆

四五〇税込

松庫の生からすみ

からすみの「松庫」さんが作る生からすみはソフトタイプで食べやすく大人気！

一〇〇〇税込

クリームチーズ 鰹の酒盗乗せ

塩辛い酒盗とまろやかなクリームチーズの相性は間違いない！

八〇〇税込

ひらすのあら煮

新鮮なひらすで作っています。

九八〇税込

焼物

季節の魚の焼物

お尋ねください

かまの塩焼きブリやひらまきなど

九八〇税込

タマネギの壺焼き

時価

山芋のふわふわ鉄板焼き

おろした山芋に味をつけ、チーズを乗せてオーブンで焼きます。

九〇〇税込



サラダ・豆腐

さつぱり系大根サラダ 揚げじゃが乗せ 八五〇税込

シャキシャキ大根を青しそドレッシングで。揚げたジャガイモがアクセント。

手作りポテサラ 長崎産ソーセージ入り 八五〇税込

ほくほくじゃがいもと長崎産ソーセージ入り。アリオソースでどうぞ。

長崎パリパリサラダ 長崎皿うどん麺入り八八〇税込

皿うどん麺、かまぼこ、鶏肉などの具がもりだくさん。

揚げだし豆腐 七五〇税込

むつ五郎長年の人気メニューです。

肉料理

佐世保名物レモンステーキ(長崎和牛薄細切り肉) 一八〇〇税込

長崎和牛肉よりひとりをサッと自家製レモンソースで炒めた、佐世保風レモン風味牛肉炒め。

豚の角煮 九八〇税込

豚を丁寧に煮込んだ味は長崎名物の代表格。

鶏の唐揚げ 六八〇税込





揚物・天ぷらいろいろ

ちぎり五郎

あじえそのすりにみじょうぼう、人参、いんげんなどの野菜をたくさん入れたちぎり揚げ

七〇〇税込

長崎ハトシ

長崎しっぽく料理の一つで、エビのすり身を食パンで挟んで揚げたもの。

七五〇税込

長崎産あじのフライ 一枚

新鮮な長崎産あじフライを長崎産金蝶ソースでどうぞ。

五五〇税込

天ぷらの盛り合わせ

海老三本、野菜、魚と豊富な盛り合わせです。

一三〇〇税込

やうま辛の天ぷら

九州産のさつま辛手をほっくり、甘く仕上げました。

七七〇税込

季節の揚物・天ぷら

入荷次第で、ハモ、穴子他、季節の魚の揚物や天ぷらがご用意します。

お尋ねください

釜飯

*釜飯は、オーダーが入ってから生米からお作りしますので、ご注文後お時間がかかります。

*釜飯のラストオーダーは、で時ちた分とさせていただきます。

*ランチタイムのごへるはお断りしております。

鯛の釜飯

鯛の切り身入り

一五〇〇税込

帆立とキノコの釜飯

帆立の出汁きのこの風味が絶妙なハランス。

一五〇〇税込

たこ釜飯

だこがたっぷり入っています。

一五〇〇税込

季節の釜飯

(穴子、鮭、栗ときのこ、牡蠣、うなぎなど)

お尋ねください。



表示価格は全て税込価格です。

寿司



上にごり
その日のおすすめネタでにごります。

二〇八〇税込

並にごり

一三五〇税込

むつ五郎巻

一五五〇税込

魚の種類がたくさん入った人気の海ホま巻きです。

サラダ巻

九八〇税込

海老やレタス、マヨネーズでカ付けした生ものが苦手な方にも人気。

長崎鉄火

七〇〇税込

ひらすが入った長崎、特のグイデ火です。

本日の魚の細巻き

七〇〇税込

カジキや、マグロなどその日入荷の七身で巻きます。

鯖の押し寿司(バッテラ)

一二〇〇税込

当店自家製のバッテラは、軽くみてほべやすいカです。鯖の入荷次第になります。

穴子の押し寿司

一四八〇税込

柔らかい穴子でうる押し寿司。



上ちらし

二〇八〇税込

その日のおすすめネタで。

並ちらし

一三五〇税込

巻き寿司

七〇〇税込

定ばの巻き寿司は、卵、かんぴょう、きゅうり入り。

かつぱ巻

五五〇税込

梅しそ巻

五五〇税込

お好み寿司(ニカン)

たまご 四五〇 穴子 七五〇 海老 八〇〇

入荷状況は、お尋ねください。

いか・タコ・しめきは・赤身・本日の白身・ひらす各七〇〇

いくら(味付け) 一〇〇〇税込



表示価格は全て税込価格です。

御食事・汁物



雑炊

当店長年の人気お食事メニューです。2人前から土鍋で一緒に作りしませ。

八〇〇税込

あご出汁茶漬け

あごの出汁香る長崎らしいシンプルな茶漬けです。

七〇〇税込

島茶漬け

その日のおすすめ刺身を「まだれ」で茶漬けにします。

一二〇〇税込

太陽卵で作る濃厚茶碗蒸し

六五〇税込

白だし

四五〇税込

赤だし

六〇〇税込

魚のあらの味噌汁(赤だし又は白だし)

八八〇税込

白ご飯

(大)三八〇 (中)三三〇 (小)二八〇税込

御膳

天刺膳

刺身と天ぷら、ちぎり揚げの三人人気に乗った一番人気御膳。

一九八〇税込

刺身膳

刺身だけをたくさん食べたい方はこちらをどうぞ。

一九八〇税込

天ぷら膳

刺身が苦手なお客様は、こちらをどうぞ。

一九八〇税込

お子様膳

ミニバーグ、ウインナー、鶏唐、フライポテト、かぼちゃ素揚げ、サラダ、海苔付きおにぎり、オレンジジュース

(小麦・乳・卵は含みません。)

八〇〇税込



天刺膳



天ぷら膳



刺身膳



お子力膳

表示価格は全て税込価格です。

ソフトクリーム

濃厚生乳ソフトクリーム(バニラ)

濃厚な生乳と後口爽やかな味が大人気。もちろんソフトクリームも食べられます。

六〇〇税込

*雲仙緑茶かけ

緑茶の苦みとソフトクリームのバランスが絶妙です。

七〇〇税込

*自家製焦がし塩キャラメルソースかけ

長崎産塩が遠くにある焦がし気味のキャラメルソースはくせになります。

七五〇税込

*季節の果物ソースかけ(限定)

季節に応じてお作りするソースと苺、桃、ゆずなど、ない時もございます。

七五〇税込

ペドロヒメネスソフト

七五〇税込

お酒 ↓

スペイン産極甘シエリー「ペドロヒメネス」をかけて食べるソフトクリーム。プルーン、黒糖のような濃厚なシエリー酒。



表示価格は全て税込価格で