



## 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(ひらまさ)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

### 長崎産地だこ刺

長崎産のたこを当店で湯がいて仕込んでおります。

八八〇税込

### おまかせ刺盛

その日のおすすめでお造りします。活き造りとフラスアルファでもどうぞ。

一人前 一〇八〇税込

### 白身魚のカルパッチョ

本日の白身魚とオリブオイル、塩で

九四〇税込

### 地ダコとトマトのカルパッチョ

長崎産のたことトマトをカルパッチョドレッシングで。

八八〇税込



## 鯨料理

### 鯨のさえずり

当店で湯がいた鯨の舌の部分。鯨メニュー一番人気

一二七〇税込

### 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

一二七〇税込

### 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。

六〇〇税込



表示価格は全て税込価格です。

## 酒の肴いろいろ



### 枝豆

四二〇税込

### 松庫の生からすみ

八六〇税込

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！

### クリームチーズ 鰹の酒盗乗せ

七二〇税込

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！

### ひらすのあら煮

八六〇税込

新鮮なひらすで作っています。

## 焼物

### うちわ海老とチーズのオーブン焼 一匹一四三〇税込

新鮮なうちわ海老をタルタルとチーズを乗せてこんがり焼いております。

### ブリかまの塩焼き

八六〇税込

### さぎえの壺焼き

時価

### 山芋のふわふわ鉄板焼き

七五〇税込

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。



## サラダ・豆腐



### さつぱり系大根サラダ 揚げじゃが乗せ 七二〇税込

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 七七〇税込

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。

### 揚げだし豆腐

六五〇税込

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)一〇八〇税込

和牛細切り肉をサツ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料理。

### 豚の角煮

七五〇税込

豚を丁寧に煮込んだ味は長崎名物の代表格。

### 鶏の唐揚げ

五八〇税込







## 揚物・天ぷらいろいろ

### すりみ揚げ

当店一品メニュー人気ナンバー1のすり身は食べ飽きない鱈のすり身です。

五八〇税込

### 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。

六一〇税込

### 長崎産あじのフライ(2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。

八三〇税込

### 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。

一〇五〇税込

### さつま芋の天ぷら

九州産のさつま芋をほっくり、甘く仕上げました。

六六〇税込

### 季節の魚の揚物・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ざいます。

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、30分前後お時間がかかります。

\*釜飯のラストオーダーは、8時30分とさせていただきます。

### 海鮮五目釜飯

魚、ホタテ、エビ、いか、たこ海の幸たっぷりを特製出汁で炊き上げます。

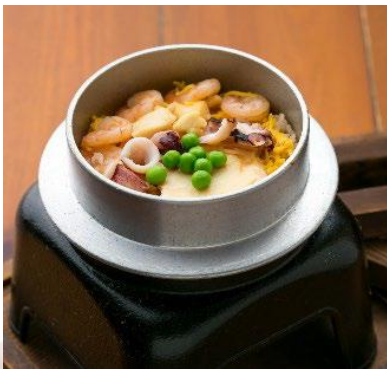
一三二〇税込

### 穴子釜飯(穴子入荷次第)

柔らかい穴子と炊き立てご飯の絶妙のバランスです。

一三二〇税込

季節の味の釜飯がある場合がございます。お尋ねください。



表示価格は全て税込価格です。

# 寿司



上ちらし  
その日のおすすめネタで。

一七六〇税込

並ちらし

一〇八〇税込

巻き寿司

六一〇税込

定番の巻き寿司は、卵、かんぴょう、きゅうり入り。

かつぱ巻

三七〇税込

梅しそ巻

三七〇税込

お新香巻

三七〇税込

上にぎり  
その日のおすすめネタでにぎりませす。

一七六〇税込

並にぎり

一〇八〇税込

むつ五郎巻

一三二〇税込

魚介類がたくさん入った人気の海鮮太巻きです。

サラダ巻

七七〇税込

海老やレタス、マヨネーズで味付けした生ものが苦手な方にも人気。

長崎鉄火

四四〇税込

ひらすが入った長崎独特の白い鉄火です。

本日の魚の細巻き

四四〇税込

カシキヤ、マグロなどその日入荷の赤身で巻きます。

鯖の押し寿司(バッテラ)

九五〇税込

当店自家製のバッテラは、軽くめて食べやすい味です。鯖の入荷次第になります。

穴子の押し寿司

一三二〇税込

柔らかい穴子で作る押し寿司。



手巻き寿司

一本 二八〇税込より

お好み寿司(ニカン)  
入荷状況は、お尋ねください。

たまご 一八〇 穴子 五五〇 海老 四五〇

いか・タコ・しめさば・赤身・本日の白身・ひらすが各四五〇

いくら 七二〇税込



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。

六〇〇税込

### 海苔茶漬け

五五〇税込

### 鮭茶漬け

鮭を焼いてお出ししますので、少しお時間かかります。

七二〇税込

### 梅茶漬け

自家製梅干し丸ごと一個入り。

六〇〇税込

### 自家製明太子茶漬け

自家製の明太子がたっぷり。

六八〇税込

### 島茶漬け

その日のおすすり身をきこまだれて茶漬けにします。

九五〇税込

### 茶碗蒸し

五〇〇税込

### 白だし

三七〇税込

### 赤だし

五〇〇税込

### 魚のあらの味噌汁(赤だし又は白だし)

八〇〇税込

### 白ご飯

(大)三二〇 (中)二六〇 (小)二〇〇税込

## 御膳

### 天刺膳

刺身と天ぷら、すり身揚げの三大人気に乗った一番人気御膳。

一八二〇税込

### 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。

一八二〇税込

### 天ぷら膳

刺身が苦手なお客様はこちらをどうぞ。

一五二〇税込

### いけす膳

刺身、あら煮、天ぷら、茶わん蒸しと盛りだくさん。豪華なお膳です。

二三七〇税込

### 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

七二〇税込

(小麦・乳・卵は含みません。)



天刺膳



天ぷら膳



刺身膳



いけす膳



お子様膳

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

濃厚な生乳と後口爽やかな味が大人気。もちろんワッフルコーンも食べられます。

五〇〇税込

### 濃厚厳選お抹茶ソフトクリーム

特選抹茶の濃厚な苦みと香りは、年間を通じて人気の味です。

五〇〇税込

### 濃厚生乳とお抹茶のミックスソフト

どちらも食べた、欲張りな方はミックスをどうぞ。

五〇〇税込

お酒↓

### 初垂れ(はなたれ)ソフト

四〇度の貴重な初溜焼酎をかけて食べる意外な味です。

六六〇税込

### 白玉バニラソフト

バニラソフトに自家製の黒蜜、きなこ、白玉がのっています。

六六〇税込

### 白玉抹茶ソフト

抹茶ソフトに自家製の黒蜜、お抹茶パウダー、白玉がのっています。

六六〇税込



表示価格は全て税込価格です。