



目太鯛葱味噌焼きと鱧落とし寿司と
ビシソワーズのコンビ

コース料理 Course Menu

長崎地魚満喫コース……………¥5,000-
コース内容

鱧湯引きと愛野産ジャガ芋のビシソワーズのコンビ
梅肉風味、長崎旬鮮お刺身盛り合わせ4種、
地魚フェアから2品、長崎海鮮ホワイトスープ咖喱、
ミニサラダ、塩大福アイス

長崎名物旅グルメコース……………¥6,000-
コース内容

鱧湯引きと愛野産ジャガ芋のビシソワーズのコンビ
梅肉風味、長崎旬鮮お刺身盛り合わせ5種、
天然鯛頭塩釜焼き(4名より鯛1尾使用)、
地魚フェアから1品、長崎名物海老ハトシ、
長崎名物角煮、長崎海鮮ホワイトスープ咖喱、
ミニサラダ、塩大福アイス

その他、コース約6種

上記料金には、消費税・サービス料は含まれておりません。
その他、ご予算に応じて予約承ります。

単品料理 A La Curte Menu

海藤花(蛸の真子)とくみ湯葉ジュレ……………¥900-

蛸と海藤花のアヒージョ……………¥900-

蛸と海藤花と愛野ポテトのパスタ トマトソース

……………¥1,200-

かじき腹身の黒酢甘酢かけ……………¥1,200-

目太鯛使用 長崎海鮮ホワイトスープ咖喱……………¥1,200-

目太鯛 西京焼き……………¥1,200-

目太鯛 和風バター醤油ソテー……………¥1,200-

ホタ トマト蒸し……………¥1,300-

ホタ ネギ油蒸し……………¥1,300-

鱧柳川鍋……………¥1,300-

お造り盛り合わせ(2~3人前)……………¥2,500-

その他、単品メニュー約90種

上記料金には、消費税、サービス料は含まれておりません。
その日の仕入や季節等によって料理内容は異なります。



目太鯛のジャポネソースソテー

カウンター席10席



テーブル席(4~6名)2部屋



堀ごたつ席(2~8名)5部屋
団体様26名様まで対応可

