

九州長崎
五島列島 魚

魚介

天然魚は旨い!!
刺身盛り
(イ)五、八〇〇
(ロ)三、八〇〇
(ハ)二、八〇〇
(ニ)一、八〇〇
お一人様用

- 九絵クエ 一、八〇〇
- ハタ 一、五〇〇
- 平政 一、二〇〇
- 鱈 サワラ 一、二〇〇
- あおりイカ 一、二〇〇
- 鯛 タイ 一、二〇〇
- 鰯 アジ 九八〇
- 鰹 カツオ 一、〇〇〇
- 鱈 スズキ 一、二〇〇
- 鯛 なめろう 九八〇
- 鰯 なめろう 九八〇
- イカ 柚子なめろう 九八〇
- 鮪 なめろう 九八〇

のど黒焼き 二、〇〇〇

金目鯛 半身 二、〇〇〇
焼き又は煮付け

銀だら 一、八〇〇
西京焼き

厚切り 鮭塩焼き 一、二〇〇

フグ昆布 一、二〇〇
焼き又は唐揚げ

鮪ほほ肉 一、〇〇〇
ステーキ

九絵葱蒸し 一、六〇〇

ハタ葱蒸し 一、三〇〇

めひかり 目光 八八〇
葱蒸し又は唐揚げ

きびなご 唐揚げ 八八〇

あじ 鰯フライ 九八〇

カキフライ 一、五〇〇

真鱈白子ポン酢 一、〇〇〇

真鱈白子 松前焼き 一、二〇〇

鰻 うなぎ

白焼き又は蒲焼き
一本 四、八〇〇
半本 二、五〇〇

肉とあれこれ

黒毛和牛

ステーキ

二〇〇グラム 二、八〇〇
一五〇グラム 二、二〇〇

牛タン焼

上 二、五〇〇
並 一、六〇〇

美味豚ロース

岩塩焼き又は葱ダレ塩焼き 一、五〇〇

丸鶏揚

一羽 二、八〇〇
半羽 一、五〇〇

黒毛和牛

青山椒炒め 一、五八〇

鶏サクサク揚げ

油淋鶏 ユーリンチイ 一、〇〇〇

鴨葱焼き 一、二八〇

おばん菜と肴とつまみ

おばん菜

五種 一、五〇〇
三種 一、〇〇〇
(おまかせになります)

本日のおばん菜
ご用意あります。

筍 たけのこ

天ぷら・炊き・焼き
各 一、〇〇〇

旬野菜

天ぷら 一、二八〇

蚕豆 そらまめ

ゆで又は焼き
各 九八〇

麻婆豆腐 八八〇

チヨレギサラダ 八八〇

白サラダ 八八〇

里芋炊き 八〇〇

よだれ鶏 六八〇

辛味ダレ 六八〇

葱だれ鶏 六八〇

冷やしトマト 五八〇

葱ぬた 六〇〇

牛すじ豆腐 九八〇

揚げ出し豆腐 八〇〇

蒸し茄子 七八〇

肉そぼろあん 七八〇

しいたけ肉詰 九八〇

長芋ピリ辛 六八〇

サクサク揚げ 六八〇

肉餃子 六八〇

青菜餃子 五八〇

黒酢餃子 六八〇

葱だれ餃子 六八〇

麻辣餃子 六八〇

ユーリン 油淋餃子 六八〇

にら饅頭 五八〇

酒盗チーズ 七〇〇

いぶりがつ、チーズ 七〇〇

たたき胡瓜 四八〇

おつけもの 盛り合わせ 七八〇

鉄鍋ごはん他

鉄鍋ごはん (二人前より)

ご注文から炊き上げますので
少々お時間頂きます

鰻うなぎ 二、五〇〇

金目鯛 一、五〇〇

鮭いくら 一、八〇〇

筍 たけのこ 一、三八〇

鶏と筍 たけのこ 一、二〇〇

鶏しょうが 一、二〇〇

ブツ切り 一、三八〇

ピリ辛刺身 一、二〇〇

鯛たい 一、二〇〇

鶏ゆずうどん 九八〇

汁なし担担麺 九八〇

黒ゴマ担担麺 九八〇

白ゴマ担担麺 九八〇

おむすび 各 三八〇
(鮭・いくら・なめろう)

みそ汁・つけもの 三五〇

安納芋 スイートポテト 七八〇

みかん大福 六〇〇

アイスクリーム 五〇〇
(五島の塩など)