

金太郎まぐろ

稚魚から大切に育てられた、こだわりの本まぐろ、どこを切っても適度な脂が乗って美味しいことから「金太郎まぐろ」と名づけられました。当店では、天然にも負けずとも劣らない「金太郎まぐろ」を直接仕入れております。鮮度抜群の金太郎まぐろの旨みを味わってください。

金太郎まぐろ

食べ尽くし

〈大トロ、中トロ、赤身、醤油漬けなど〉

一人前 一五〇〇
二人前より

刺身単品

大トロ刺し

二八〇〇

中トロ刺し

二二〇〇

赤身刺し

一五〇〇

炙りまぐろ金太郎サラダ

1/2

八〇〇

一二〇〇

金太郎まぐろユッケ

九八〇

金太郎まぐろ
サイコロステーキ

一八〇〇

金太郎まぐろカツ

一八〇〇

金太郎まぐろネギ串 一本

三八〇

金太郎まぐろ鍋

一人前
二人前より

三五〇〇

表示価格は税込です。

五島灘の美味しい魚

長崎県五島列島は、日本でも有数の好漁場。南西海域から北東へ流れる海流『黒潮』によってプランクトンが集まり、更にそれを餌にする魚達も集まってきます。その美味しさは刺身で食べれば一目瞭然。
東京から一二〇〇キロ離れた五島の海から直送で魚が届きます。

上五島の鮮魚と金太郎まぐろの
刺身盛り合わせ（二人前より）

豪華舟盛り

八八〇〇

七点盛り

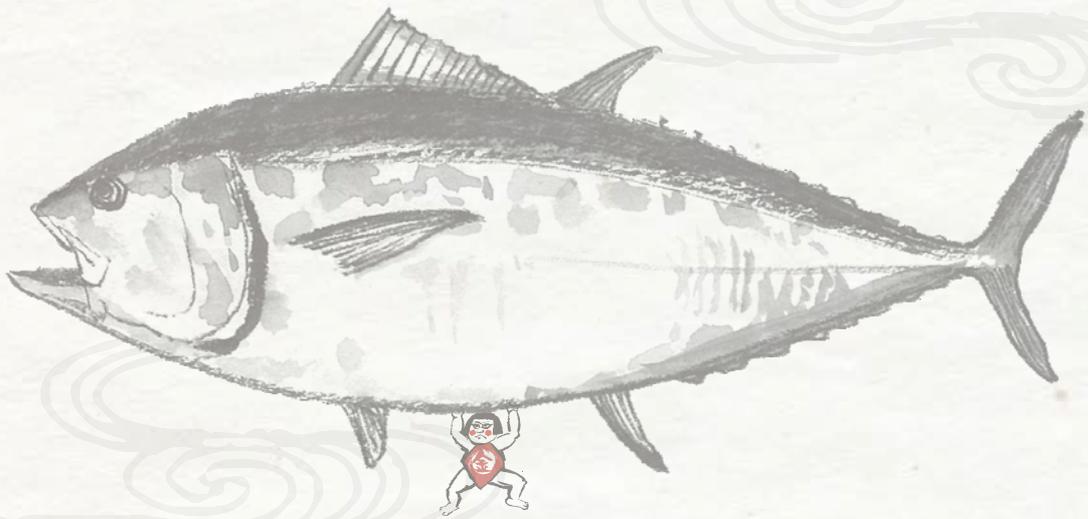
一人前 一八〇〇

五点盛り

一人前 一五〇〇

三点盛り

一人前 一二〇〇



表示価格は税込です。

上五島の特産

自家製すり身揚げ盛り合わせ

九八〇

豆あじ南蛮漬け

五八〇

魚ロツケ

七五〇

島こんにゃくのピリ辛煮

六八〇

きびなご唐揚げ

五〇〇

あご出汁巻卵

八八〇

あご丸干し焼き

四〇〇

あご出汁おでん

一〇〇〇

自家製あじアンチョビ

七五〇

あごつみれ煮

一四〇〇

平干し大根きんぴら

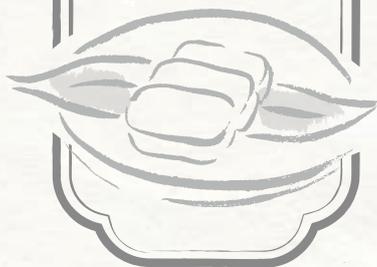
四八〇

くえ湯豆腐

一五〇〇

かんころ餅 ー五島名物ー 各七八〇

- ・かんころ餅揚げだし
- ・かんころ天ぷら
- ・かんころ餅炙り焼き
- ・かんころ餅マルマスアイス添え



上五島の魚料理

九州のはるか西海上に浮かぶ長崎県五島列島は美しく豊かな海に囲まれた魚の宝庫です。あら（クエ）、ヒラス（平政）、ミズイカ（アオリイカ）、アラカブ（かさご）クロ（メジナ）、チヌ（黒鯛）など島だけの魚の呼び方があり、地元でしか食べられない魚が五島の海から直送で届きます。その美味しさは食べれば一目瞭然です。

アジフライ

九八〇

くじら竜田揚げ

一〇〇〇

本日のかま・かぶとへ焼き／煮／酒蒸し 八八〇より

本日の五島の魚へ焼き／煮／酒蒸し 一二〇〇より

※本日の魚は係のものにお尋ねください。

上五島の肉料理

五島牛へ炙り焼き／ローストビーフ

三八〇〇

美豚へ炙り焼き／カツレツ

二八〇〇

上五島産 猪炙り焼き／角煮

一四八〇



表示価格は税込です。

鍋

二人前より

金太郎まぐろ鍋

三五〇〇

上五島ごつつ鍋 (魚介の寄せ鍋)

二八〇〇

三種の海鮮しゃぶしゃぶ

二五〇〇

島ぼたん鍋 (上五島の猪鍋)

三〇〇〇

五島牛すき鍋

六八〇〇

〈要予約〉五島名物

- ・くえ鍋
- ・くえしゃぶしゃぶ

各 四八〇〇

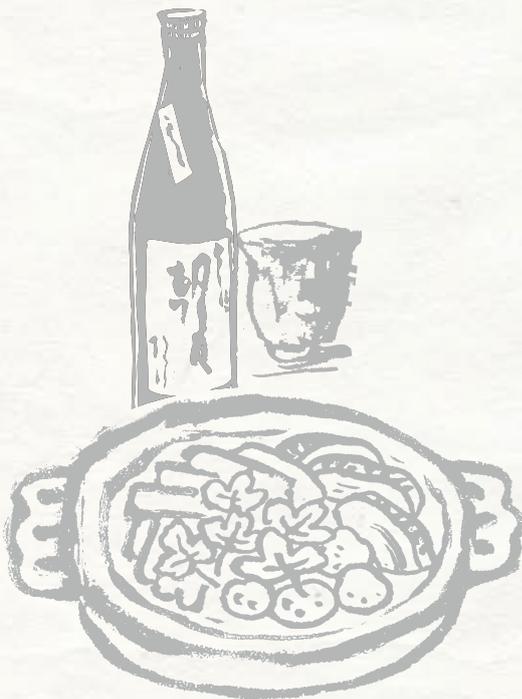
鍋のみにどうぞ

五島うどん

一人前 五八〇

雑炊

一人前 五八〇



表示価格は税込です。

五島うどん

「幻のうどん」と呼ばれた五島手延うどんは、茹でたての麺を五島特産のアゴ(飛魚)だしで味わう、シンプルな郷土料理。しかし、それらは、千数百年もの悠久の歴史と、島で暮らす人々の知恵が息づく、極上の逸品。香川の讃岐、秋田の稲庭とともに日本三大うどんの一つと言われています。

名物地獄炊きうどん

〈定番／梅／わかめ／トマト〉

各一人前 九八〇
 全種盛り (四人前) 三八〇〇

あご出汁うどん〈温・冷〉

九八〇



食事

あご出汁釜炊き飯 二人前より

焼鯖釜炊きごはん 一人前 一四〇〇

かき釜炊きごはん 一人前 一八〇〇

鯛びっしり釜炊きごはん 一人前 二〇〇〇

くえ釜炊きごはん 一人前 二二〇〇

海鮮ごつつ井 一人前 一二〇〇

あご出汁茶漬〈五島の海鮮／鮭／梅〉 各 九八〇

おにぎり〈五島の海鮮／鮭／梅〉 各 五八〇

甘味

上五島マルマスバニラ 五八〇

かんころ餅マルマスバニラ添え 七八〇

表示価格は税込です。