

日本列島酒場

#### 上五島 KAMIGOTO

長崎県は上五島よります。直送で仕入れております。上五島の食文化のアレコレを上五島の食文化のアレコレを





# 一全太郎まぐろ

当店では、天然にも負けずとも劣らない 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。

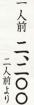
#### 飞物

鮮度抜群の金太郎まぐろの旨みを味わって下さい。

金太郎まぐろ」を直接仕入れております。

## 全太郎まぐろ

赤身、醤油漬けなど 大トロ、中トロ、





# 全太郎まぐろ鍋



### 刺身軍品

大トロ刺し 中卜口刺 11,000 二、五〇〇

A
金
JK.
太
$\sim$
郎
AH.
4
1
0
10
1:
-
3
-
7
''
4
4

赤身刺し

一、八〇〇

九八〇

## 金太郎まぐろサラダ

7,100

#### 11100

金太郎まぐろカツ

金太郎まぐろ井

二、八00

### 二五島難の 美味しい恵

更にそれを餌にする魚達も集まってきます。 南西海域から北東へ流れる海流 長崎県五島列島は、日本でも有数の好漁場。 『黒潮』によってプランクトンが集まり、

その美味しさは刺身で食べれば一目瞭然。 五島の海から直送で魚が届きます。 東京から一二〇〇キロ離れた

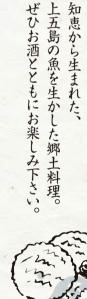
### 上五島自慢

上五島の鮮魚と全太郎まぐろの 刺身盛り合わせ

#### 五点盛り 七点盛り 豪華舟盛り 三点盛り 一人前一〇、〇〇〇 一人前 一人前 11,000 二、五〇〇 一、八〇〇 二人前より

# 旦上五島の特産

上五島の魚を生かした郷土料理。 知恵から生まれた、 島で暮らす人々の



盛り合わせ 自家製すり身揚げ

九八〇

がか魚ロッケ

七八〇

きびなご唐揚げ

六八〇

四八〇

あご丸干し焼き

七五〇

自家製あじアンチョビ

イラストはイメージです。表示価格は税込です。2312

# 四上五島の魚料理

食べられない魚が五島の海から直送で届きます。 など島だけの魚の呼び方があり、地元でしか あら(クエ)、ヒラス(平政)、ミズイカ(アオリイカ) 美しく豊かな海に囲まれた魚の宝庫です。 九州のはるか西海上に浮かぶ長崎県五島列島は

アジフライ

があごつみれ煮

九八〇

二、八00

美豚角煮

一、五八〇

一、四00

すめくえ湯豆腐

一、八〇〇

美豚トンテキ

二、八00

本日のかま・かぶと 〈焼き/煮〉

各一、九九〇

豆あじ南蛮漬け

五八〇

上五島産 猪

各一、四八〇

〈炙り焼き/

※本日の魚は係のものにお尋ねください。

五上五島の 美豚カツレツ 五島牛炙り焼き 三、八〇〇





### 上五島自慢 金なばん

あご出汁巻卵	島こんにやくのピリ辛煮
九八〇	六八〇

あご出汁おでん

000,1

ピリ	3
辛煮	r,
-	3
八八〇	GR

モツ煮 六八〇	牛すじ煮込みハハ〇	〈揚げだし/炙り焼き/天ぷら〉 る七八〇かんころ餅
---------	-----------	---------------------------

長芋サクサク揚げ	小 小 0 0 0 0 0 0	もも炙り
じゃこ葱豆腐	17/00	南蛮揚げ
いカ塩辛	六八〇	ツ煮
ind cli	八八〇	すじ煮込み

鶏

鶏の唐揚げ

いかの一夜干し

八八〇

茄子の揚げ浸し

六八〇

七八〇

八八〇

六八〇

八八〇

たこの唐揚げ

鶏

鶏

じやこ葱豆腐	いか塩辛	柚子キャベツ	八品目サラダ	たたき胡瓜	蓮根えびはさみ揚げ	つけもの盛り	クリームチーズ味噌漬け
六八〇	五八〇	五八〇	九八〇	四八〇	00001	六八〇	八00



# 上五島の鍋

〆は郷土料理の「五島うどん」でお楽しみ下さい。 五島ならではの具材を取り揃えました。 島特産の五島牛や猪など、 魚の宝庫と言われる五島列島直送の新鮮な魚介、 こだわりの本まぐろ、「金太郎まぐろ」に

金太郎まぐろ鍋

上五島ごっつ鍋

(魚介の寄せ鍋)

一人前三、五〇〇

一人前二、八〇〇

くえ

一人前二、五〇〇

海鮮しやぶしやぶ三種の

一人前三、〇〇〇

島ぼたん鍋

(上五島の猪鍋)

五島牛すき鍋

一人前 六、八〇〇

鍋のよにどうだ

雑炊

が 五島うどん

一人前 五八〇

人前 五八〇

上五島特別 くえ鍋(要予約 くえ鍋 一人前

四、八00 二人前より

一人前四、八〇〇

しやぶしゃぶ



### 食事

おご出け釜炊きごはん

焼鯖釜炊きごはん

かき釜炊きごはん

一人前 一、五〇〇

一人前二、八〇〇

一人前二、一〇〇

釜炊きごはん

一人前三、000

おけくえ釜炊きごはん

おす 長崎牛釜炊きごはん 「人前三二〇〇

一、九八〇

が海鮮ごっつ丼

ひらす井

一、五〇〇

各 九八〇

上五島マルマスバニラ

五八〇

あご出汁茶漬へ鮭/梅〉

おにぎり〈鮭/梅〉

各 五八〇

び五島うどん

「幻のうどん」と呼ばれた五島手延うどんは、

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

上五島香物

名物地獄炊きうどん 九八〇

上五島香物

あご出汁うどん〈温・冷〉九八〇

わかマルマスバニラ添えれかかんころ餅

七八〇

イラストはイメージです。表示価格は税込です。2312