



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、
どこを切つ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下さい。

吾物

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 二、二八〇
二人前より



吾物

金太郎まぐろ鍋

一人前 三、五八〇
二人前より



刺身単品

大トロ刺し 三、〇八〇

中トロ刺し 二、五八〇

赤身刺し 一、八八〇

金太郎まぐろユツケ 一、〇六〇

金太郎まぐろサラダ 一、二八〇

金太郎まぐろカツ 二、三三〇

金太郎まぐろ丼 二、八八〇

二 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、フ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います。その美味しさは刺身で食べれば一目瞭然。東京から二二〇キロ離れた五島の海から直送で魚が届きます。

上五島自慢

上五島の鮮魚と金太郎まぐろの刺身盛り合わせ



豪華舟盛り

一人前 二、八〇〇
二人前より

七点盛り

一人前 三、〇〇〇
二人前より

五点盛り

一人前 二、五〇〇
二人前より

三点盛り

一人前 一、八〇〇
二人前より

三 上五島の特産

島で暮らす人々の知恵から生まれた、上五島の魚を生かした郷土料理。ぜひお酒とともに楽しみたい。



自家製すり身揚げ盛り合わせ

九八〇

魚口ツケ

七八〇

きびなご唐揚げ

六八〇

あご丸干し焼き

四八〇

自家製あじアンチヨビ

七五〇



四 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)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。

アジフライ

九八〇

あごつみれ煮

一四〇〇

くえ湯豆腐

一八〇〇

本日のかま・かぶと
(焼き／煮)

各一、九九〇
より

豆あじ南蛮漬け

五八〇

※本日の魚は係のものにお尋ねください。

五 上五島の肉料理

五島牛炙り焼き

三、九〇〇

美豚カツレツ

二、九〇〇

美豚角煮

一、六八〇

美豚トンテキ

二、九〇〇

上五島産猪
(炙り焼き／角煮)

各一、五八〇



六 ちばんざい

上五島自慢



島こんにやくのピリ辛煮	六八〇
あご出汁巻卵	九八〇
あご出汁おでん	一、〇〇〇
かんころ餅 〔揚げだし／炙り焼き／天ぷら〕	各 七八〇
牛すじ煮込み	八八〇
モツ煮	六八〇
鶏 南蛮揚げ	一、二〇〇
鶏 油淋鶏	一、〇〇〇
鶏 もも炙り	八八〇
鶏の唐揚げ	八八〇
いかの一夜干し	八八〇

クリームチーズ味噌漬け	八〇〇
つけもの盛り	六八〇
蓮根えびはきみ揚げ	一、〇〇〇
たたき胡瓜	四八〇
八品目サラダ	九八〇
柚子キャベツ	五八〇
いか塩辛	五八〇
じゃこ葱豆腐	六八〇
トマト葱だれ	六八〇
長芋サクサク揚げ	七八〇
たこの唐揚げ	八八〇
茄子の揚げ浸し	六八〇

イラストはイメージです。表示価格は税込です。2508

七 上五島の鍋

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

金太郎まぐろ鍋

一人前 三、五〇〇
二人前より



上五島ごつつ鍋
(魚介の寄せ鍋)

一人前 二、八〇〇
二人前より

三種の
海鮮しゃぶしゃぶ

一人前 二、五〇〇
二人前より

島ぼたん鍋
(上五島の猪鍋)

一人前 三、〇〇〇
二人前より

五島牛すき鍋

一人前 六、八〇〇
二人前より

上五島特別

くえ鍋

(要予約)



くえ鍋

一人前 四、八〇〇
二人前より

くえ
しゃぶしゃぶ

一人前 四、八〇〇
二人前より

鍋のメにどうぞ



五島うどん

一人前 五八〇

雑炊

一人前 五八〇

八 食事

あご出汁釜炊きごはん

焼鯖釜炊きごはん

かき釜炊きごはん

鯛びつしり

釜炊きごはん

くえ釜炊きごはん

長崎牛釜炊きごはん

海鮮ごつつ井

ひらす井

あご出汁茶漬(鮭/梅)

おにぎり(鮭/梅)

一人前 一、九八〇
二人前より

一人前 二、八〇〇
二人前より

一人前 二、二〇〇
二人前より

一人前 三、〇〇〇
二人前より

一人前 三、二〇〇
二人前より

二、三八〇

一、五〇〇

各 九八〇

各 五八〇

九 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)だしで味わうシンブルな郷土料理。

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。



上五島名物

名物地獄炊きうどん 一、二八〇

上五島名物

あご出汁うどん(温・冷) 九八〇

十 甘味

上五島マルマスバニラ

かんころ餅
マルマスバニラ添え

五八〇

七八〇

イラストはイメージです。表示価格は税込です。©2008