

おしながき

★おすすめ

海鮮ごま

★胡麻サバ 800円



- ・胡麻しまあじ 800円
- ・胡麻真鯛 700円

刺身

★お刺身盛合せ 1800円
(3~4人前)

- ・お刺身三点盛り 1000円
(ハーブ鯖入り)
- ・お刺身三点盛り 900円

< 単品 >

- ・生本ずわい蟹 1000円
- ・長崎産ハーブ鯖 600円
- ★長崎産しまあじ 600円
- ・生サーモン 500円
- ・ホタテ貝柱 500円
- ・長崎産活メ真鯛 500円

早出し

- ・枝豆のペペロンチーノ 300円
- ・トロトロピンクレバー 300円
- ・本日の和風ピクルス 200円

サラダ

- ★海鮮カルパッチョ
- ・海鮮サラダ 各1000円
- ・グリーンサラダ 600円
- ・自家製ポテトサラダ 500円
- ・トマトスライス 300円

逸品

- ・本日のあら炊き 800円
- ・大とろ金華いわしの塩焼き 600円

夜の定食

- ・天ぷら定食 1400円
- ・お刺身定食 2200円

天ぷら

<レア天ぷら>

- ★九州産A5ランク黒毛和牛 800円
- ・生サーモン 800円
- ・博多明太子(無着色) 400円
- ・ホタテ貝柱 400円

<盛合せ>

- ・海鮮レア天ぷら盛合せ
(生サーモン・博多明太子・ホタテ貝柱) 1400円
- ・お肉の天ぷら盛合せ
(黒毛和牛・和牛ホルモン・鶏むね肉) 1400円
- ・天ぷら盛合せ
(テイクアウトOK) 900円

お食事

- ★鯛茶漬 1000円



- ・小さな天おすセット (5個)
(海老・穴子・白身魚・南瓜・舞茸) 1000円
- ・かき揚げのお茶漬 500円
- ・ご飯セット 350円
- ・あら汁 300円
- ・白ごはん 300円
- ・味噌汁 100円

※当店のお米はすべて国産米を使用しています

単品天ぷら

<海鮮>

- ・生本ズワイ蟹 600円
- ・穴子一本 500円
- ・大海老 300円
- ・長崎産ハーブサバ 300円
- ・長崎産真鯛 300円

<野菜>

- ・舞茸
 - ・南瓜
 - ・玉葱
 - ・茄子
 - ・大葉
- 各150円

<その他>

- ★うにく 700円
(うにの黒毛和牛巻き)
- ・国産和牛ホルモン 500円
- ・チーズ 400円
- ・半熟卵 200円

デザート

- ・季節のシャーベット
 - ・チョコバナラアイス
 - ・ストロベリーバナラアイス
 - ・バナラアイス
- 各250円
200円

※なにかお困りごとがございましたら
お気軽にスタッフまでお声がけください。