



旬鮮＆天ぷらバルTaka

FOOD MENU

海鮮ごま

おすすめ!

ゴマさば
(長崎産ハーブ鯖使用)

1,000円



ゴマしまあじ 1,000円

ゴマ真鯛 900円

炙り刺し

香ばしく旨みを閉じ込めて

炙り刺しの盛合せ
(黒毛和牛、生サーモン)

1,600円



A5ランク黒毛和牛の炙り刺し 900円

生サーモンの炙り刺し 900円

レア天ぷら

当店
名物

レア天ぷらの盛合せ
(A5黒毛和牛、生サーモン、博多明太子)

2,000円



A5ランク黒毛和牛のレア天ぷら

900円

生サーモンのレア天ぷら

900円

博多明太子のレア天ぷら

500円

※ハーブ鯖とは

飼料にナツメグ・オレガノ・シナモンなどの西洋ハーブを加えた飼料を与え、長崎の綺麗な海で育てられました。当店では、生産者から直接直送で仕入れています。



※海鮮特製ごまだれについて

練りごまをふんだんに使用し、濃厚な味わいとなっています。当店オリジナルのごまだれをたっぷりつけて堪能してください。

※九州産A5ランク黒毛和牛

産地で厳選された九州産A5ランクの黒毛和牛の希少部位であるカメノコを使用しています。赤身の旨みとほどよい脂の甘みが絶妙に調和し、肉本来の味わいをしっかりと感じられる上質な一品です。しっとりやわらかな食感と深いコクをお楽しみください

海鮮レア天ぷらの盛合せ
(生サーモン、博多明太子、ホタテ貝柱)

1,800円



ホタテ貝柱のレア天ぷら

600円



天ぷら盛合せ おすすめ!



天ぷら盛合せ

(大海老2尾、白身魚、若どり、野菜4種)

1,200円

えびえび天ぷら盛合せ

(大海老4尾、野菜4種)

1,600円

肉の天ぷらの盛合せ

(黒毛和牛、国産鶏天、和牛ホルモン)

1,700円

ちょっと天ぷら盛合せ

(大海老1尾、白身魚、野菜2種)

600円

野菜天ぷら盛合せ

(まいたけ、なす、かぼちゃ、玉ねぎ、パプリカ、大葉)

700円

天ぷら単品

揚げたてをお一つからどうぞ!!



【海の天ぷら】

天ぷら	大海老	300円
天ぷら	穴子1本	500円
天ぷら	長崎産ハーブ鯖	300円
天ぷら	長崎産真鯛	300円
天ぷら	生本ズワイガニ	800円
天ぷら	ソフトシェルシュリンプ	500円 (脱皮したてのエビで殻ごと頭から食べられます)

【野菜の天ぷら】

天ぷら	かぼちゃ	150円
天ぷら	なす	150円
天ぷら	玉ねぎ	150円
天ぷら	まいたけ	150円
天ぷら	大葉	150円
天ぷら	野菜かき揚げ	300円

【特選天ぷら】

天ぷら	半熟卵	300円
天ぷら	チーズ	400円
天ぷら	黒毛和牛ホルモン	650円

うにく

(うにの黒毛和牛巻き)

1,000円

鶏むね肉

250円

お刺身盛合せ

海の恵みを贅沢に

お刺身盛合せ 5品盛り

(4~5人前・生ズワイガニ2本入)

お刺身盛合せ 3品盛り

1,300円

お刺身盛合せ 4品盛り

(3~4人前)

お刺身盛合せ 3品盛り

1,400円

※季節や天候・仕入れ状況により
内容が変わる場合があります※その他単品でお造りしますので、スタッフまで
お声がけください



早出し

おすすめ!

サラダ



とろとろピンクレバー

300円

本日の和風ピクルス

200円

枝豆のペペロンチーノ

300円



海鮮サラダ (2~3人前)

1,000円



自家製ポテトサラダ

600円

グリーンサラダ (2~3人前)

500円

ちょっとサラダ (1人前)

400円

海の逸品



本日のあら炊き

800円



大とろ金華いわしの塩焼き

600円



特大きさばの塩焼き (半身)

1,300円

特大きさばの塩焼き (ハーフ)

700円

お食事

※当店のお米は全て国産米を使用しております



【お茶漬け】



鯛茶漬け

1,100円



さば茶漬け

1,300円

【夜の定食】

天ぷら定食

1,600円

天ぷらお刺身定食

2,000円

お刺身定食

2,000円

大きなサバの塩焼き定食

1,700円

あら炊き定食

1,200円

あら炊き天ぷら定食

1,600円

野菜のかき揚げ茶漬け

500円



【天むす】

小さな天むすセット 1,200円
(海老×2、穴子、まいたけ、かぼちゃ)

【その他】

ご飯セット

350円

白ご飯

300円

お味噌汁

100円

あら汁

300円

