

御造り

鱧落とし	二	〇〇〇
栄螺	一	二〇〇
鮪お造り	三	五〇〇
造り盛り合わせ(五種盛り)	五	〇〇〇
活黒鮑(十五〇gの場合)	一	〇〇〇
伊勢海老(三〇〇gの場合)	一	四〇〇

付き出し

珍味三種盛り	二	八〇〇
このわた	三	五〇〇
季節の前菜五種盛り	二	六〇〇
長崎名産自家製唐墨	三	五〇〇
味噌唐墨	三	五〇〇
唐墨食べ比べ	三	五〇〇

酢の物

岩牡蛎	二	四〇〇
鰻ざく	二	五〇〇

焚物

野菜の炊き合わせ	一	八〇〇
豚の角煮季節野菜添え	一	九〇〇
地魚煮付け	二	四〇〇

焼物

焼き牡蠣	二	四〇〇
本日の地魚	二	四〇〇
鰻の白焼き出汁仕立て(山葵おろし)	五	〇〇〇
鰻蒲焼き	五	〇〇〇
鮑ステーキ(国産蝦夷鮑)	八	一〇〇〇
鮑ステーキ(長崎県産黒鮑)	六	一五〇〇
鮑ステーキ(国産蝦夷鮑)	六	一五〇〇
鮑ステーキ(長崎県産黒鮑)	八	一〇〇〇

肉料理

九州産和牛和風ステーキ(一〇〇g)	八	五〇〇
九州産和牛フライステーキ(一〇〇g)	二	〇〇〇
佐世保檸檬ステーキ(一〇〇g)	八	〇〇〇
シャトーブリアン(一〇〇g)	七	〇〇〇

揚物

野菜の天麩羅盛り合わせ	一	八〇〇
穴子の天麩羅盛り合わせ	二	二〇〇
海老の天麩羅盛り合わせ	二	五〇〇

ご飯物

梅茶漬け	一	五〇〇
鯛茶漬け	二	四〇〇
うな重(肝吸い付)	五	〇〇〇
漬物盛り合わせ	一	〇〇〇
御飯・赤出汁セット	一	九〇〇

寿司

ちらし寿司	四	〇〇〇
特上ちらし寿司	六	〇〇〇
吉翠亭特製穴子寿司	三	〇〇〇
寿司盛り合わせ	五	〇〇〇

麺類・汁物

赤出汁	一	七〇〇
季節の吸い物	一	二〇〇
五島うどん(温・冷)	一	〇〇〇

甘味

吉翠亭特製甘味	一	〇〇〇
アイスクリーム	六	〇〇〇
コーヒー又は紅茶	七	〇〇〇

【ご提供期間 令和六年七月】