御造り

	時	価
鮪お造り	三、	五〇〇円
造り盛り合わせ（五種盛り）	五、	〇〇〇円
活黒鮑（一五〇ｇの場合）	一、	〇〇〇円
伊勢海老（三〇〇ｇの場合）	一、	四〇〇円

付き出し

	時	価
珍味三種盛り	二、	八〇〇円
このわた	三、	五〇〇円
季節の前菜五種盛り	二、	六〇〇円
長崎名産自家製唐墨	三、	五〇〇円
味噌唐墨	三、	五〇〇円
唐墨食べ比べ	三、	五〇〇円

酢の物

	時	価
締め鯖	一、	三〇〇円
鰻ざく	二、	五〇〇円

焚物

	時	価
秋茄子の鴫焼き	一、	二〇〇円
子持ち鮎の煮浸し	一、	八〇〇円
秋野菜の炊き合わせ	一、	八〇〇円
豚の角煮季節野菜添え	一、	九〇〇円
地魚煮付け	二、	四〇〇円

焼物

	時	価
焼き松茸	二、	四〇〇円
本日の地魚	五、	〇〇〇円
鰻の白焼き出汁仕立て（山葵おろし）	五、	〇〇〇円
鰻蒲焼き	八、	一〇〇円
鮑ステーキ（国産蝦夷鮑）	八、	〇〇〇円
鮑ステーキ（長崎県産黒鮑）	一、	六〇〇円
鮑檸檬ステーキ（国産蝦夷鮑）	八、	一〇〇円
鮑檸檬ステーキ（長崎県産黒鮑）	一、	六〇〇円

肉料理

	時	価
九州産和牛和風ステーキ（一〇〇ｇ～）	八、	五〇〇円
九州産和牛フィレステーキ（一〇〇ｇ～）	一二、	〇〇〇円
佐世保檸檬ステーキ（一〇〇ｇ～）	八、	〇〇〇円
シャトーブリアン（一〇〇ｇ～）	一七、	〇〇〇円

鍋物

	時	価
すっぽん鍋（一人前）要予約	二、	九〇〇円

揚物

	時	価
秋野菜の天麩羅盛り合わせ	一、	八〇〇円
穴子の天麩羅盛り合わせ	二、	二〇〇円
海老の天麩羅盛り合わせ	二、	五〇〇円
松茸の天麩羅盛り合わせ	時	価

蒸し物

	時	価
松茸羽二重蒸し	二、	〇〇〇円
松茸土瓶蒸し	二、	〇〇〇円
甘鯛酒蒸し	二、	五〇〇円

ご飯物

	時	価
梅茶漬け	一、	五〇〇円
鯛茶漬け	二、	四〇〇円
うな重（肝吸い付）	五、	〇〇〇円
漬物盛り合わせ	一、	〇〇〇円
御飯・赤出汁セット		九〇〇円

寿司

	時	価
ちらし寿司	四、	〇〇〇円
特上ちらし寿司	六、	〇〇〇円
吉翠亭特製穴子寿司	三、	八〇〇円
寿司盛り合わせ	五、	〇〇〇円

麺類・汁物

	時	価
赤出汁		七〇〇円
季節の吸い物	一、	二〇〇円
五島うどん（温・冷）	一、	〇〇〇円

甘味

	時	価
吉翠亭特製甘味	一、	〇〇〇円
アイスクリーム		六〇〇円
コーヒー又は紅茶		七〇〇円

【ご提供期間　令和六年九月】