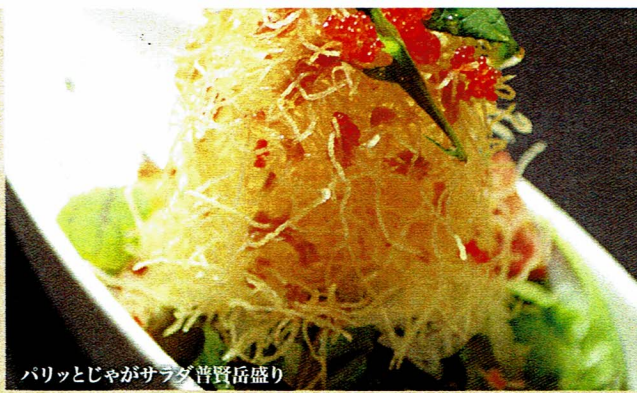




# 旬菜

地元の採れたて野菜を  
ふんだんに使った一品

ハーフサイズは  
各種半額になります。



パリッとじゃがサラダ普賢岳盛り



トマトいっぱいジーザーサラダ

パリッとじゃがサラダ普賢岳盛り.....¥720

パリッと香ばしい!千切りじゃがいものフライをこんもりと。

トマトいっぱいジーザーサラダ.....¥790

フレッシュなトマトを滑らかなクリームチーズと共に。

本日の元気野菜サラダ.....¥780

採れたての旬野菜を香ばしい和風ドレッシングで。

生湯葉と豆腐の青じそサラダ.....¥720

アクセントにカリカリの炒りじゃこをのせてさっぱり仕上げました。

シャキッと大根サラダ.....¥720

食感が楽しい。いろいろ野菜のボリュームサラダ。

本日の海鮮サラダ.....¥980

大地と海のめぐみを一皿に。クリーミードレッシングで。



# 逸品

いぶき地自慢の逸品



だし巻き玉子

だし巻き玉子.....¥490

本格お出汁がたっぷりしみ込んだ、絶品のふんわり感。

米ナス田楽.....¥680

大きな米ナスに甘い味噌が合う。

特製エビマヨ.....¥790

ぷりぷりとしたエビにこっくりマイルドなエビマヨソースが決め手。

諫早名物う巻き.....¥780

香ばしいうなぎの蒲焼をふんわり玉子で巻いた一品。

雲仙ハム.....¥580

雲仙の大自然が育んだ、ジューシーでコクのある良質ハム。

牛たんのホロホロ焼...¥780

ホロホロに煮た牛たんを香ばしく焼いて。

牛たんのコリコリ焼...¥780

ネギ塩ダレでさっぱり。コリコリとした食感がクセになる。

特製揚げ出し豆腐...¥540

表面をカリカリに揚げたお豆腐を特製かつお出汁とともに。

揚げ出し(ナス/もち)

.....(各) ¥580

いぶき地茶碗蒸し...¥580

旬の食材を詰め込んだ、たっぷりサイズ。



# 炙り

香ばしさが食欲をそそる



長崎牛の炙り

長崎牛の炙り  
.....¥1,280

上ランクな牛肉の旨味と香りを自家製塩ダレがさらに引き立てます。

塩さば.....¥680

程良い脂がのったさばの旨味でお酒がすすむ。

いか一夜干し.....¥580

身がふつくと香ばしい、酒の銘肴。

ささみチーズ焼き...¥580

外がパリッととしたささみの中に、チーズがとろり。

ささみ梅焼き.....¥580

淡白な鶏身に梅と大葉の香味が良く合う。

長崎鶏のごろごろ炙り

.....¥780

柔らかく香りよい地鶏を塩ダレで。

長崎豚の豚足.....¥580

トトロに煮込んだ豚足を表面をカリッと炙って。



# 鉄板

あつあつの音もご馳走



豆腐と湯葉の和風グラタン

豆腐と湯葉の和風  
グラタン.....¥690

とろ湯葉とふわふわの豆腐に濃厚ホワイトソース。隠し味に焦がし醤油を。

山芋鉄板焼き

.....¥690

表面はふわっと中はトロツとした山芋定番メニュー。

じゃがとろグラタン

.....¥680

ぶるぶる食感のコラーゲンとほっくり肉じゃがの和風チーズグラタン。

ホルモン鉄板焼き

.....¥850

柔らかい丸腸をこってりソースにからめて。

お好み焼き...¥720

餅・チーズ入りのボリューム感ある一枚。辛子がきいた特製ソースで