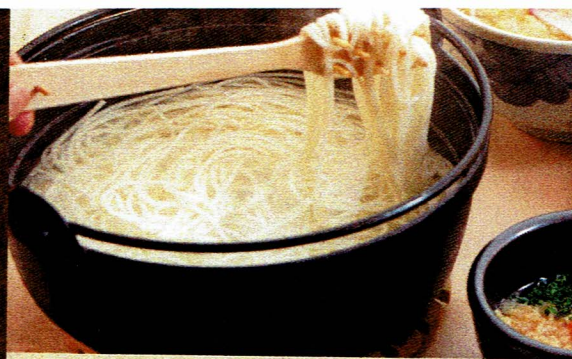




五島 gotoudon うどん



五島うどん地獄炊き.....¥580

五島うどん本来の味、香り、コシを堪能できる食べ方。味わい深いあごだしつゆで。

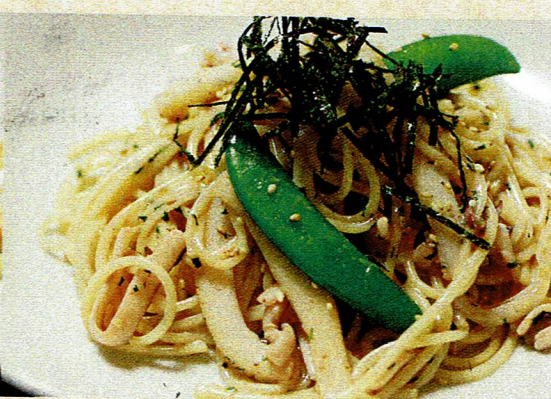
かけ五島うどん.....¥550

あごだし独特のつゆが染みわたる一品。シンプルな具材がアクセント。



焼き五島うどん.....¥680

コシの強い細麺を奥深い特製醤油ソースに焼き絡めた和風焼きうどん。



イカの塩辛パスタ風.....¥680

塩辛のコクと辛みが絶妙かつ、クリーミーな味わい。まるでパスタの様なうどん。

カルボナーラ五島うどん.....¥680

卵黄とチーズのクリーミーソースをコシの強い麺にねっとりからめて。

ペペロンチーノ五島うどん.....¥680

香ばしいガーリックと鷹の爪が食欲をそそるしつかり味。

焼きめんたい五島うどん.....¥680

明太子のまろやかな旨味・辛味と麺の食感を楽しむ。



め meshi し ふっくらご飯、シメにも最高

諫早名物 うなぎの棒寿司.....¥1,800

タレが香ばしいうなぎの蒲焼を贅沢にも棒寿司で。

長崎名物 鰯茶漬け.....¥580

醤油漬けのアジに、上品なかつお出汁をかけて。

雲仙名物 高菜おむすび(2コ).....¥390

高菜のシャキシャキ食感と、ほのかなごま油の香味。

雲仙名物 高菜チャーハン.....¥580

旨味豊かな雲仙ハムも入れたパラパラチャーハン。

宮崎名物 肉巻きおにぎり(2コ).....¥680

自家製ダレに漬け込んだこつてり豚バラ肉をアツアツご飯に巻いて。

本日のにぎり寿司6貫.....¥880

その日に採れた旬魚5種類の新鮮なにぎり。

おにぎり(梅・鮭)(2コ).....¥350

長崎産のおいしいお米を使用。

お茶漬け(梅/鮭).....(各) ¥460

上品なかつお出汁でサラサラと。



甘 kanmi 味 最後に恋しくなるのはこれ!

諫早新名物 生カステラ盛りアイス.....¥420

温かなとろける半熟生カステラとおこしを盛った豪華バニラアイス。

島原名物 かんざらし.....¥390

モチモチと弾力のある白玉団子に特製蜜をかけてひんやりと。

黒蜜きな粉わらび餅.....¥390

黒蜜きな粉をたっぷりかけたモチモチのわらび餅。

季節のシャーベット.....¥390

口あたりさっぱり! 爽やかなシメにどうぞ。

コーラフロート.....¥390

子供の頃を思い出す懐かしい味。



のにぎり寿司6貫



宮崎名物 肉巻きおにぎり



諫早新名物 生カステラ盛りアイス



島原名物 かんざらし