

《琴海 自慢料理》

松浦産の鱈フライ

七〇〇円（八四七円）

きびなの天婦羅

八〇〇円（九六八円）

もち魚の唐揚げ

一〇〇〇円（一二一〇円）

平寿のかま塩焼き

一〇〇〇円（一二一〇円）

長崎蒲鉾盛り合わせ

一〇〇〇円（一二一〇円）

金目鯛の一夜干し

一〇〇〇円（一二一〇円）

（ ）は、消費税・サービス料を含んだ料金です。

《季節のおすすめ》

小 鉢	赤西貝の松前漬け	五〇〇円（六〇五円）
	もち魚の菊花ジュレ掛け	五〇〇円（六〇五円）
蓋 物	連子鯛の銀杏信上重ね蒸し	八〇〇円（九六八円）
焼き物	かますの南瓜子ーズ重ね焼き	九〇〇円（一〇八九円）
	鰯の蕪信上二身焼き	九〇〇円（一〇八九円）
揚げ物	鰈と蓮餅の吹寄せ揚げ	八〇〇円（九六八円）
蒸し物	糸より鯛の雲掛け	九〇〇円（一〇八九円）
	甘鯛と有田鶏のスープ仕立て	九〇〇円（一〇八九円）
酢の物	鰯の味噌漬け玉葱シート巻き	八〇〇円（九六八円）
	車海老の昆布メ砵巻きとこのしろ炙り	九〇〇円（一〇八九円）
	的鯛の揚げサラダ	八〇〇円（九六八円）

（ ）は、消費税・サービス料を含んだ料金です。

《单品》

烏賊塩辛	五〇〇円(六〇五月)	揚げ出汁豆腐	七〇〇円(八四七月)
蛸塩辛	五〇〇円(六〇五月)	旬野菜天婦羅	九〇〇円(一〇八九月)
子持昆布	九〇〇円(一〇八九月)	海老天婦羅	一六〇〇円(一九三六月)
長崎唐墨	一〇〇〇円(一三三一月)	鮑天婦羅	三八〇〇円(四伍九八月)
生雲丹	一〇〇〇円(一三三一月)	茶碗蒸し	七〇〇円(八四七月)
ばちこ	一二〇〇円(一四五二月)	海藻サラダ	九〇〇円(一〇八九月)
このわた	一二〇〇円(一四五二月)	海鮮サラダ	九〇〇円(一〇八九月)
旬野菜炊き合せ	八〇〇円(九六八月)	鮑バター焼き	三八〇〇円(四伍九八月)
長崎角煮	九〇〇円(一〇八九月)	長崎牛ロース	六〇〇〇円(七二六〇月)
さざえ壺焼き	八〇〇円(九六八月)	鯨の盛り合せ	三伍〇〇円(四二三五月)
あご生干し	八伍〇円(一〇二八月)		

() は、消費税・サービス料を含んだ料金です。

《お食事・その他》

味噌汁	三〇〇円(三六三円)
旬魚の味噌汁	六〇〇円(七二六円)
五島うどん	八〇〇円(九六八円)
茶蕎麦	九〇〇円(一〇八九円)
おじや	八〇〇円(九六八円)
海苔茶漬け	七〇〇円(八四七円)
梅ちりめん茶漬け	八〇〇円(九六八円)
鮭茶漬け	八〇〇円(九六八円)
旬魚の茶漬け	一伍〇〇円(一八一五円)
香の物盛合せ	六〇〇円(七二六円)
白御飯	三〇〇円(三六三円)
お子様弁当	二〇〇〇円(二四二〇円)
お子様膳	三伍〇〇円(四二三伍円)

() は、消費税・サービス料を含んだ料金です。