

《单品》

季節の小鉢

六〇〇円（七二六円）

烏賊塩辛

六〇〇円（七二六円）

蛸塩辛

六〇〇円（七二六円）

子持昆布

一二〇〇円（一四五二円）

長崎唐墨

一五〇〇円（一八一五円）

ばちこ

一四〇〇円（一六九四円）

このわた

一二〇〇円（一四五二円）

鯨盛り合わせ

三五〇〇円（四二三五円）

旬魚のお造り盛り合わせ

三〇〇〇円（三六三〇円）

さざえお造り

二〇〇〇円（二四二〇円）

鮑お造り

四五〇〇円（五四四五円）

本日の活魚

仕入れにより魚種、料金が変動します
詳細はスタッフにお尋ねください

海藻サラダ	一〇〇〇円（一二一〇円）
海鮮サラダ	一二〇〇円（一四五二円）
揚げ出し豆腐	一〇〇〇円（一二一〇円）
茶碗蒸し	一〇〇〇円（一二一〇円）
長崎角煮	一二〇〇円（一四五二円）
旬野菜炊き合わせ	一五〇〇円（一八一五円）
旬野菜天婦羅	一五〇〇円（一八一五円）
海老天婦羅	三〇〇〇円（三六三〇円）
鮑天婦羅	四〇〇〇円（四八四〇円）
さざえ壺焼き	一〇〇〇円（一二一〇円）
平戸産あご生干し	一〇〇〇円（一二一〇円）
鮑バター焼き	四〇〇〇円（四八四〇円）
長崎牛ロース網焼き	七〇〇〇円（八四七〇円）

《琴海自慢料理》

鰯の丸干し（二本）

六〇〇円（七二六円）

きびな天婦羅

八〇〇円（九六八円）

松浦産鰹フライ（二枚より）

九〇〇円（一〇八九円）

長崎産もち魚の唐揚げ

七〇〇円（八四七円）

長崎蒲鉾盛り合わせ

一二〇〇円（一四五二円）

平寿のかま塩焼き

一五〇〇円（一八一五円）

本日の干物

三〇〇〇円（三六三〇円）

《お食事、その他》

味噌汁

五〇〇円（六〇五円）

旬魚の味噌汁

一〇〇〇円（一二一〇円）

五島うどん

一〇〇〇円（一二一〇円）

茶蕎麦

一〇〇〇円（一二一〇円）

おじや

一〇〇〇円（一二一〇円）

海苔茶漬け

一〇〇〇円（一二一〇円）

梅ちりめん茶漬け

一〇〇〇円（一二一〇円）

鮭茶漬け

一〇〇〇円（一二一〇円）

本日の旬魚の茶漬け

二〇〇〇円（二四二〇円）

香の物盛り合わせ

八〇〇円（九六八円）

白御飯

五〇〇円（六〇五円）

お子様弁当

二〇〇〇円（二四二〇円）

お子様膳

三五〇〇円（四二三五円）