

ひのき
ひのき
12,000 YEN

● APPETIZERS / 長崎県食材を使った冷製前菜 ●

SEA CUCUMBER FROM OMURA BAY AND RED RADISH MIXED WITH SLEET
大村湾産 まなまこと赤大根のみぞれ和え

FIORE MOZZARELLA CHEESE CAPRESE
FIORE モッツァレラチーズのカプレーゼ

SHIMABARA LOCAL CUISINE IGIRISU
島原郷土料理 いぎりす

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 5 種 - 肉味噌ソース添え -

NAGASAKI BEEF "DEJIMA ROSE" SIRLOIN STEAK 140g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -
長崎和牛「出島ばらいろ」サーロイン 140 g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 90g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -
国産黒毛和牛フィレ 90 g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" -SOUP, PICKLES-
特製釜飯ガーリックライス - 椀物、香の物 -

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

つばき
椿
20,000 YEN

● STARTER 食前の一品 ●

NAGASAKI PREFECTURE TENPAKU DONKO SHIITAKE MUSHROOMS AND SHELLFISH WITH KARASUMI
長崎県産 天白どんこ椎茸と貝 生からすみ添え

● APPETIZERS / 長崎県食材を使用した冷製前菜 ●

SEA CUCUMBER FROM OMURA BAY AND RED RADISH MIXED WITH SLEET
大村湾産 まなまこと赤大根のみぞれ和え

FIORE MOZZARELLA CHEESE CAPRESE
FIORE モッツァレラチーズのカプレーゼ

SHIMABARA LOCAL CUISINE IGIRISU
島原郷土料理 いぎりす

SAUTEED FLOUNDER FROM NAGASAKI - GRILLED TOMATO, HIRADO GINGER MISO SAUCE -
長崎県で水揚げされた海の幸 ひらめのソテー - 焼きトマト、平戸産生姜味噌かけ -

ABALONE 100g, SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活けあわび踊り焼き 100 g 冬野菜添え - シェフおまかせソース -

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 5 種 - 肉味噌ソース添え -

NAGASAKI BEEF "DEJIMA ROSE" SIRLOIN STEAK 100g OR FILLET STEAK 80g
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -

長崎和牛「出島ばらいろ」サーロイン 100 g または フィレ 80 g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

UNZEN CITY, NAGASAKI BRAND CERTIFIED "UNZEN AKANE PORK" PORK KAKUNI MANJU - SOUP, PICKLES -
長崎県 雲仙市ブランド認定「雲仙あかね豚」の豚角煮まんじゅう - 椀物、香の物 -

OR

KAKUNI DON -SOUP, PICKLES-
角煮めし - 椀物、香の物 -

OR

GARLIC RICE WITH HIRADO DRIED SQUID MADE FROM OF "KAMAMESHI" -SOUP, PICKLES-
特製釜飯 平戸産 ヤリイカー夜干しのガーリックライス - 椀物、香の物 -

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

はな
華

24,000 YEN

● STARTER 食前の一品 ●

NAGASAKI PREFECTURE TENPAKU DONKO SHIITAKE MUSHROOMS AND SHELLFISH WITH KARASUMI
長崎県産 天白どんこ椎茸と貝 生からすみ添え

● APPETIZERS / 長崎県食材を使用した冷製前菜 ●

SEA CUCUMBER FROM OMURA BAY AND RED RADISH MIXED WITH SLEET
大村湾産 まなまこと赤大根のみぞれ和え

FIORE MOZZARELLA CHEESE CAPRESE
FIORE モッツアレラチーズのカプレーゼ

SHIMABARA LOCAL CUISINE IGIRISU
島原郷土料理 いぎりす

SAUTEED FLOUNDER FROM NAGASAKI - GRILLED TOMATO, HIRADO GINGER MISO SAUCE -
長崎県で水揚げされた海の幸 ひらめのソテー - 焼きトマト、平戸産生姜味噌かけ -

SPINY LOBSTER < HALF > AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活け伊勢海老<ハーフ>、冬野菜添え - シェフおまかせソース -

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -
季節の焼き野菜5種 - 肉味噌ソース添え -

NAGASAKI BEEF "DEJIMA ROSE" SIRLOIN STEAK 100g OR FILLET STEAK 100g
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -
長崎和牛「出島ばらいろ」サーロイン 100g または フィレ 100g - 本山葵、大蒜、4種の塩 -

UNZEN CITY, NAGASAKI BRAND CERTIFIED "UNZEN AKANE PORK" PORK KAKUNI MANJU - SOUP, PICKLES -
長崎県 雲仙市ブランド認定「雲仙あかね豚」の豚角煮まんじゅう - 椀物、香の物 -

OR
KAKUNI DON - SOUP, PICKLES -
角煮めし - 椀物、香の物 -

OR

GARLIC RICE WITH HIRADO DRIED SQUID MADE FROM OF "KAMAMESHI" - SOUP, PICKLES -
特製釜飯 平戸産 ヤリイカー夜干しのガーリックライス - 椀物、香の物 -

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER 先付け	800 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	3,800 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,000 YEN	FOIE GRAS 80g フォアグラ 80g	4,400 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	600 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100 g 黒毛和牛サーロイン 100 g	8,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,200 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	10,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	1,800 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,200 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	2,600 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス - 椀、香の物 -	1,200 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	14,500 YEN	RICE -SOUP, PICKLES- 御飯 - 汁椀、香の物 -	800 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	7,200 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,200 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	13,500 YEN		
SEAFOOD PLATTER - PRAWNS, SNAPPER, SCALLOP - 海鮮 3 種盛り合わせ - 活け車海老、真鯛、帆立貝柱 -	4,500 YEN		

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX. ACTUAL PRODUCT MAY DIFFER FROM IMAGES.
TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.
PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

表記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。