

おいしいもの

長崎

NAGASAKI



4.清葱炒紅明蝦

大村湾産 足赤えびの特選とっぺん塩と
ゆずこしょう炒め

五島の海水から作られた、完全天日干しのミネラル豊富な「とっぺん塩」と、キレのある辛味と爽やかな香りが格別な柚子こしょうが、貴重な足赤えびの甘みを引き立てます。

おいしいもの長崎 スペシャルコース 全9品

開催期間:1月18日(金)~3月15日(金)

7,350円(税込)を 20%OFF ご優待券のご利用で 5,880円(税込)

食べてみんな長崎

Special Menu: Oishiimono Nagasaki

5.長崎煎黒牛肉

長崎和牛と
雲仙伝統野菜 こぶ高菜の
子守みそと長崎醤油の
ハーモニー

みずみずしいこぶ高菜の爽やかさと、長崎和牛のしっかりとした旨みを、島産特産の「子守みそ」のやさしい風味で包みこんだ逸品です。



2.蟹黄烩魚翅

南国酒家

かにの玉子入りふかのひれ



8.咸魚鮮河粉麵

島原手延そうめんの

小浜町名産 アンチョビソース和え



7.雲仙蕪精焼売

雲仙伝統野菜 こぶ高菜と
しまばら鶏のシュウマイ



9.凍草蓴屋豆腐

あんにと豆腐
さちのかいちごのソース
スイートポテト添え

人気のあんにと豆腐に、果肉も入った爽やかな苺のソースをトッピング。程良い酸味が食後のデザートに最適です。



1.南蛮味彩拼盤

南国酒家流

長崎県 いろいろ冷菜の盛り合わせ

- ・長崎県産 平目のカルパッチョ
- ・長崎じげもん豚の叉焼 甘酒仕込み
- ・対馬どんこ「こぶころん」のピリ辛煮込み 赤酢仕立て
- ・びわ玉子のおごだし風味
- ・雲仙しまばら鶏の有機醤油煮込み
- ・長崎県雲仙産 白菜の甘酢漬
- ・大村湾産 芝海老の唐揚げ 山椒風味
- ・大連産 肉厚くらげ



3.脆皮炸阿蘭味

カステラの

ライスペーパー巻き揚げ

海鮮皿うどん包み揚げ

代表的銘菓「カステラ」と「皿うどん」を使った長崎らしい一品。カステラの優しい甘味とブラックペッパーのピリリとしたアクセントがポイントです。



6.豆豉飛魚鮮魚

五島列島 地ざかな尾長グロのソテー
あごだしと豆豉のソース



中国料理 **南国酒家**
NANGOKUSYUKA

南国酒家 で 検索

原宿店(本館・迎賓館)

☎0120-7592-15

tel.03-3400-0031

渋谷区神宮前6-35-3 コープオリンピア内

営業時間 AM11:30~PM10:30

催店

町田店

☎0120-29-7180

tel.042-729-7180

町田市森野1-19-20 小田急バス町田ビルB1階

営業時間 AM11:30~PM10:30

飯田橋店

tel.03-3221-8743

東京都千代田区飯田橋3-10-8

ホテルメトロポリタン エドモントB1階

営業時間 AM11:30~PM 3:00

PM 5:00~PM10:00

※2日前までにご予約ください。 ※ご予約のない場合、ご用意出来ない場合がございます。 ※他の企画や各種クーポンとの併用はご容赦ください。 ※フリードリンクプランは2時間以内のご利用となります。
※原宿店のフリードリンクプランは、個室でのご利用に限りです。 ※原宿店・飯田橋店は別途サービス料を頂戴いたします。 ※原宿店迎賓館と飯田橋店の個室をご利用の際は、お部屋代も申し受けます。
※個室のご利用は5名様からとなります。

おいしいもの

長崎

NAGASAKI



異国情緒あふれる街、長崎。

長崎は、鎖国の時代、唯一外国との接点を持つ土地として、海外文化の影響を受けた独特の食文化が発展しました。長崎では料理の種類、和・洋・中の事を「和・華（中）・蘭（洋）」と呼ぶのもその影響なのでしょう。そんな長崎には海を渡り伝来した、伝統野菜が多く存在します。栽培にとっても手間がかかるため、育てる事が難しく、一般には流通しない貴重な野菜たちです。

歴史ある食材に牛肉もあげられます。牛肉の歴史は古く、約二千年前の貝塚から牛の骨が出土するなど、和牛発祥の地ではないかとも言われています。そんな畜産の長い歴史は、安心・安全・美味な牛を育て、「長崎和牛」となりました。

また、長崎には各漁業組合で漁獲される魚の中から厳選した、長崎ブランド魚がいることも忘れてはいけません。大きさや体の色つやなどはもちろん、厳しい規格をクリアした魚だけが、長崎ブランドの名前を名乗れるのです。

今回のおいしいもの長崎のために、社長自らが料理長とともに長崎へ赴き、生産者の声を直に聞き、食材に触れ、その思いと味に納得したものだけを厳選しました。彩りも豊かな春の長崎を感じる滋味溢れる料理を、この機会に是非お召し上がり下さい。



産地 MAP

The map of a producing district



長崎和牛



大自然の潮風を受けた、塩分やミネラル豊富な牧草で育てられた、旨味と風味たっぷりの牛肉です。第10回全国和牛能力共進会 肉牛の部において「内閣総理大臣賞」を受賞しました。

尾長グロ



尾長グレとも呼ばれ、釣りの対象魚としても人気があります。臭みも少なくお刺身にしてもおいしいですが、ムニエルのようにソテーすると大変美味しいお魚です。

長崎さちのか



苺はオランダ人により長崎に持ち込まれ、当時は「オランダいちご」と呼ばれていました。長崎の苺は色つやが良く、甘みとビタミンCがたっぷりです。



足赤えび



国内産では漁獲量が少なく非常に弱い為、なかなか市場に出回らない珍しい海老です。

雲仙こぶ高菜



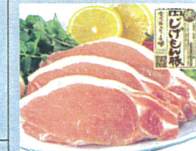
中国伝来の高菜を、長崎の風土や食文化に合うよう育成。葉茎の部分に親指大のこぶがある珍しい形をしています。アクがなく生でも美味しく、しゃきしゃきの食感が特徴です。

雲仙しまばら鶏



雲仙普賢岳のふもと。雄大な自然の中で、清らかな湧水と、添加物を使用せずハーブを加えた飼料を与えて、のびのびと育てたハーブ鶏です。

長崎じげもん豚



島原西有家産の無菌豚です。「じげもん」とは、現地の方言で「地元のもの」という意味。豚肉独特の臭みが無く、柔らかな肉質が特徴です。

これらの食材を用いたコース料理の紹介が裏面にございます。是非ご覧ください。

