

御造り

付き出し

酢の物

焚物

焼物

肉料理

鮪お造り	造り盛り合わせ(五種盛り)	活黒鮑(一五〇gの場合)	伊勢海老(三〇〇gの場合)	珍味三種盛り	このわた	季節の前菜五種盛り	長崎名産自家製唐墨	味噌唐墨	唐墨食べ比べ	締め鯖	鰻ざく	秋茄子の鴨焼き	子持ち鮎の煮浸し	秋野菜の炊き合わせ	豚の角煮季節野菜添え	地魚煮付け	焼き松茸(一〇〇g)	本日の地魚	鰻の白焼き出汁仕立て(山葵おろし)	鰻蒲焼き	鮑ステーキ(国産蝦夷鮑)	鮑ステーキ(長崎県産黒鮑)	鮑ステーキ(国産蝦夷鮑)	鮑ステーキ(長崎県産黒鮑)	九州産和牛和風ステーキ(一〇〇g)	九州産和牛フィレステーキ(一〇〇g)	佐世保檸檬ステーキ(一〇〇g)	シヤトーブリアン(一〇〇g)
三、五〇〇円	五、〇〇〇円	一、〇〇〇円	一、四〇〇円	二、八〇〇円	三、五〇〇円	二、六〇〇円	三、五〇〇円	三、五〇〇円	三、五〇〇円	一、三〇〇円	二、五〇〇円	一、八〇〇円	一、八〇〇円	一、八〇〇円	一、八〇〇円	二、〇〇〇円	二、〇〇〇円	五、五〇〇円	五、五〇〇円	五、〇〇〇円	八、〇〇〇円	一、六〇〇円	一、六〇〇円	一、六〇〇円	八、〇〇〇円	二、〇〇〇円	八、〇〇〇円	一、七〇〇円

鍋物

揚物

蒸し物

ご飯物

寿司

麺類・汁物

甘味

すっぽん鍋(一人前)要予約	秋野菜の天麩羅盛り合わせ	穴子の天麩羅盛り合わせ	海老の天麩羅盛り合わせ	松茸の天麩羅盛り合わせ	松茸羽二重蒸し	松茸土瓶蒸し	甘鯛酒蒸し	梅茶漬け	鯛茶漬け	うな重(肝吸い付)	漬物盛り合わせ	御飯・赤出汁セット	ちらし寿司	特上ちらし寿司	吉翠亭特製穴子寿司	寿司盛り合わせ	赤出汁	季節の吸い物	五島うどん(温・冷)	吉翠亭特製甘味	アイスクリーム	コーヒー又は紅茶
二、九〇〇円	一、八〇〇円	二、二〇〇円	二、五〇〇円	五、〇〇〇円	二、〇〇〇円	二、〇〇〇円	二、〇〇〇円	一、五〇〇円	二、四〇〇円	五、〇〇〇円	一、九〇〇円	四、〇〇〇円	六、〇〇〇円	三、〇〇〇円	五、〇〇〇円	一、七〇〇円	七、〇〇〇円	一、二〇〇円	一、〇〇〇円	一、〇〇〇円	六、〇〇〇円	七、〇〇〇円

【ご提供期間 令和六年十一月】