



## トビウオ刺し 850 + 税

長崎ではポピュラーなトビウオをお造りに。夏が旬のトビウオは獲れる時期が短く、じげもんとんでも食べられるのは6～9月の間だけ。青魚でありながらクセがなく、しっかりとした味わいもあり、身もプリプリで旨い！！

※天候不良等で入荷しない場合がございます。

### 九州醤油

九州では、長崎貿易で砂糖が豊富に手に入った伝統から醤油にも糖分や旨味成分などが多めに添加され、どろっとした甘い醤油が広く好まれています。



長崎県潜龍酒造

## 本陣 夏純吟 冷 一合 700 + 税

純米酒らしさ溢れる銘酒「本陣」から夏限定の純米吟醸。スッキリ飲みやすい味わいとなっています。

### 潜龍酒造

1688年(元禄元年)、平戸藩の七浦奉行を務めていた初代山下庄左衛門が藩命により現在地で酒造業を始めたのが始まりで、現在は十二代目となりますが創業当時から継承してきた伝統的な技法で酒造りを続けています。

潜龍酒造  
長崎県佐世保市江迎町長坂 209



## 長崎芳寿豚の 焼きしゃぶサラダ 650 + 税

新鮮野菜にさっと焼いた長崎芳寿豚のもも肉をトッピング。九州醤油とポン酢をベースに開発されたこだわりの自家製ドレッシングも大人気の逸品です。