

生け簀



活メカワハギ刺し肝付きー姿ー

噛めば噛むほど旨味が増す。
ぶりっぶりのお刺身です。

時価

肝

絶品！肝醬油で食す

醬油を混ぜ合わせたカワハギの肝を
カワハギの刺身で包み込むように
一緒に食べる。
またお好みでわさびなど薬味を
和えてお召し上がりください。



五島人

刺身

本日のお造り盛り合わせ

三種（一人前）

七五〇

五種（一人前）

一一九〇

とろたく

九八〇

まぐろ升盛り

二九八〇

あて

特製いかの塩辛

四二〇

焼き味噌 季節の野菜添え

五三〇

枝豆

四八〇

五島風ポテトサラダ

五八〇

あおさ海苔と豆腐のサラダ

八八〇

きゅうりの塩たたき

四八〇

お漬物

四八〇

温菜

青さ海苔の揚げ出し豆腐

五八〇

あおさ海苔天麩羅

五八〇

出汁巻き玉子

六五〇

低温調理牛タン

牛タン刺し

九八〇

きびなご

九州一の漁獲高を誇る、五島自慢の
絶品魚、きびなご。

お刺身でも揚げても焼いても、
旨みを存分に感じていただけます！

きびなご刺し

六八〇

きびなご南蛮漬け

五〇〇

きびなごの唐揚げ

五八〇

きびなごのアヒージョ

五八〇

きびなごの炉端焼き

五八〇

焼き物

牛タン焼き

一二〇〇

鶏もも肉の醤油麴焼き

七八〇

竹巻ちくち

六八〇

豚肩ロースの味噌漬け焼き

九八〇

大トロイワシ

八八〇

イカのぼたぼた焼き

九八〇

フリカマ

九八〇

銀だらの西京味噌漬け焼

九八〇

アスパラガス

七〇〇

析尾揚げ

四八〇

徳島県産匠しいたけ

三八〇

焼きナス

四八〇

長芋炉端焼き

五八〇

名物鍋

五島列島
あご出汁で
食べる

五島人

霧島黒豚の

しゃぶしゃぶ

二人前〜三人前 三九八〇-

当店はあご出汁だけでお楽しみいただく
しゃぶしゃぶです。
当店自慢の出汁とこだわりの黒豚をぜひ
ご堪能ください！

霧島黒豚の蒸籠蒸

二人前〜三人前 三九八〇-

旨みや香りを引き出し、香りまで
お楽しみいただけるせいろ蒸しです。

蒸籠蒸追加（一人前）

五島うどん地獄炊き 六八〇-

追加卵 五〇-

しゃぶしゃぶ追加（一人前）

豚肉 一三六〇-

野菜 七八〇-

あご出汁 四八〇-

五島うどん

細麺ながらも強いコシ。

かけ 五八〇-

ざる 五八〇-

とろろ昆布 六八〇-

わかめ 六八〇-

玉子 六八〇-

肉 六八〇-

あおさ海苔 六八〇-

あ

あおさ海苔オニギリ 三〇〇-

アゴ出汁焼きおにぎり醤油 三〇〇-

アゴ出汁焼きおにぎり味噌 三〇〇-

アゴ出汁茶漬け 五八〇-

甘味

長崎食べるミルクケーキ 六八〇-

ちらびもち 五八〇-

季節のシャーベット 五八〇-

お飲みもの

ビール

アサヒスーパードライ 六二〇
アサヒドライゼロ 五八〇

(ノンアル)

ハイボール

ハイボール 五二〇
生レモンハイボール 五八〇
生すだちハイボール 五八〇

サワー

ウーロンハイ 五二〇
緑茶ハイ 五二〇
梅干しサワー 五八〇
パイナップルサワー 六八〇
中(サワー) 三三〇
外(パイン) 三五〇
生レモンサワー 五八〇
生スダチサワー 五八〇
カルピスサワー 五八〇

果実酒

おばあちゃんの梅酒 四八〇
あらごしみかん酒 六八〇
あらごし桃酒 六八〇

ワイン

グラス赤 四八〇
白 四八〇

ソフトドリンク

烏龍茶 四二〇
緑茶 四二〇
カルピス 四二〇
カルピスソーダ 四二〇

五島人

表示価格は全て税込みです。

焼酎

山ねこ	七二〇
山猿	七二〇
山せみ	七二〇
五島芋	六二〇
壱岐っ娘	六一〇
五島麦	六一〇

五島の日本酒

五島あご酒	八八〇
冷酒（徳利）一合	六八〇
熱燗（徳利）一合	六八〇

五島の焼酎ボトル

壱岐っ娘	三八〇〇
------	------

セレクト日本酒

五島芋	三八〇〇
-----	------

【爽酒】

木村酒造 特別純米	
角右衛門 美山錦	九八〇

八戸酒造 陸奥男山 超辛純米	一〇八〇
----------------	------

【醇酒】

南部美人 新特別純米酒	一一八〇
浦霞 特別純米 生一本	一〇八〇
刈穂 山廃純米 超辛口	九八〇

【薫酒】

楯野川 純米大吟醸 清流	一〇八〇
高千代 たかちよ	
扁平精米 オリカラム 壱火入れ	九八〇

五島の焼酎。

五島の焼酎「五島麦」「五島芋」は五島列島酒造にて造られています。

焼酎は大量生産できないため、一つ一つの工程が人による丁寧な手作業。

工場長の谷川さんが目指すのは「毎晩飲みたくなるような焼酎」。くさみがなく、飲みやすい焼酎を追求しています。是非食事と一緒に堪能ください。

五島麦	三八〇〇
-----	------

五島列島の海をイメージした鮮やかなブルーのボトル。
五島列島の高品質な二条大麦を百パーセント使用して造られ、麦から生まれる芳醇な香りと熟成によるまろやかさ、ほのかな甘みが特長です。
平成二十四年福岡国税局酒類鑑評会において、出品一四三銘柄のうち一位を受賞しました。

