

味に差がつくこだわり「麺」

当店では、皿うどん麺を毎日「生めん」で仕入れ、当店で揚げております。揚げた麺を仕入れるよりも大変手間のかかる作業でコスト高となりますが、このひと手間が皿うどんを美味しくしている理由のひとつです。

長崎の味付けは甘い

出島貿易でオランダから当時貴重な砂糖が持ち込まれ、ふんだんに使った料理を振舞うことが最高のもてなしとされました。長崎が近いと言えば甘さ充分！遠いと言えば甘さ不足と表現したほどです。その名残から長崎の料理は他県に比べ甘い味付けが多いようです→当店は長崎流！

長崎名物

中華コース

長崎の歴史を伝える心と味のおもてなし...

長崎を存分に味わえる中華コースです。

旅を満足させる味わいと一品一品伝統を伝える料理人のこだわりをご堪能ください。



彩

IRODORI

- ◆前菜 ◆白身魚のレモン風味 ◆エビチリ
- ◆酢豚 ◆皿うどん ◆中華スープ(肉だんご入)
- ◆四川風棒棒鶏 ◆あじさい揚げ ◆ご飯
- ◆漬物 ◆デザート

計11品 1,800円 (税抜)



福

FUKU

- ◆前菜 ◆白身魚のレモン風味 ◆麻婆豆腐
- ◆酢豚 ◆皿うどん ◆中華スープ(肉だんご入)
- ◆四川風棒棒鶏 ◆あじさい揚げ ◆ご飯
- ◆漬物 ◆デザート

計11品 1,500円 (税抜)



奏

KANADE

- ◆前菜 ◆白身魚のレモン風味 ◆麻婆豆腐
- ◆酢豚 ◆皿うどん ◆中華スープ(肉だんご入)
- ◆ご飯 ◆漬物 ◆デザート

計9品 1,200円 (税抜)



鮮

SEN

- ◆前菜 ◆白身魚のレモン風味 ◆麻婆豆腐
- ◆酢豚 ◆皿うどん ◆中華スープ
- ◆ご飯 ◆漬物

計8品 1,000円 (税抜)

※コース料理は4名盛りです。 ※メニューは季節により一部変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

長崎アザレア

龍屋本舗・園田真珠・ホテルセントポール長崎

〒852-8117 長崎市平野町4番16号(長崎原爆資料館前)
E-mail:yoyaku@tatsuya.co.jp

ご予約・お問い合わせ



お電話にて

095-845-5111



FAXにて

095-845-5881



インターネットにて

http://www.tatsuya.co.jp/ryuen.html

R14101