

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。

味に差がつくこだわり「麺」

当店では、血うどん麺を毎日「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、
 このひと手間が血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！



奏

KANADE

- ◆前菜 ◆春雨サラダ ◆肉団子甘酢餡かけ
- ◆麻婆豆腐 ◆血うどん ◆スープ
- ◆ご飯 ◆漬物

計8品 1,320円(税込)



福

FUKU

- ◆前菜 ◆春雨サラダ ◆酢豚 ◆麻婆豆腐
- ◆あじさい揚げ ◆血うどん ◆スープ
- ◆ご飯 ◆漬物 ◆一口香

計10品 1,650円(税込)



彩

IRODORI

- ◆前菜 ◆春雨サラダ ◆バンバンジー
- ◆酢豚 ◆海老のチリソース ◆あじさい揚げ
- ◆血うどん ◆スープ ◆ご飯 ◆漬物
- ◆一口香

計11品 1,980円(税込)



薫

KAORU

- ◆前菜 ◆春雨サラダ ◆バンバンジー
- ◆酢豚 ◆海老のチリソース ◆あじさい揚げ
- ◆チンジャオロース ◆血うどん ◆スープ
- ◆ご飯 ◆漬物 ◆一口香

計12品 2,200円(税込)



華

HANA

- ◆前菜 ◆春雨サラダ ◆バンバンジー
- ◆酢豚 ◆海老のチリソース ◆あじさい揚げ
- ◆チンジャオロース ◆血うどん ◆スープ
- ◆角煮まんじゅう ◆ご飯 ◆漬物 ◆一口香

計13品 2,750円(税込)