

漁獲高日本一を誇る長崎の鯛をふんだんに使った鯛茶漬け。
特製のタレに漬け込んだ鯛の旨味を
存分にお楽しみください。

鯛魚茶泡飯

鯛茶漬け 2,750円(税込)

◆鯛茶漬け ◆角煮 ◆茶碗蒸し ◆小鉢 ◆デザート



しっかり脂抜きをした脂身と、
ホロホロと柔らかく煮込まれた赤身による
とろけるような食感をあわせもつ
極上の長崎名物「角煮」。
島の特産である椿油と、伝承の技を受け
継ぐ麺匠の腕により、細麺でありながら
コシが強く喉ごしのよさが特徴の
「五島うどん」をご賞味ください。

松華堂A 2,750円(税込)

松華堂A



◆松華堂 ◆天ぷら盛合せ ◆お刺身盛合せ ◆茶碗蒸し
◆お吸い物 ◆ご飯 ◆香の物 ◆デザート

松華堂B 2,200円(税込)

松華堂B



◆松華堂 ◆天ぷら盛合せ ◆茶碗蒸し ◆お吸い物
◆ご飯 ◆香の物 ◆デザート



角煮丼 1,980円(税込)

角煮丼

◆角煮丼 ◆五島うどん(ミニ) ◆小鉢 ◆香の物
◆デザート

※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。