

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、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！



奏

KANADE

- ◆前菜 ◆春雨サラダ ◆肉団子甘酢餡かけ
- ◆麻婆豆腐 ◆皿うどん ◆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 ◆皿うどん ◆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
- ◆皿うどん ◆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 ◆皿うどん ◆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 ◆皿うどん ◆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)



飲茶

計10品

1,650 (税込) 円

- ◆前菜 ◆肉団子甘酢餡かけ ◆麻婆豆腐
- ◆點心春巻き ◆點心3点盛 ◆皿うどん ◆スープ
- ◆ご飯 ◆漬物 ◆一口香



麺比べ

計8品

1,650 (税込) 円

- ◆前菜 ◆肉団子甘酢餡かけ ◆麻婆豆腐
- ◆皿うどん ◆ちゃんぽん ◆ご飯 ◆漬物 ◆一口香



中華卓袱

- ◆中華卓袱三点盛
- ◆中華刺身 ◆ハトシ
- ◆チンジャオロース
- ◆酢豚 ◆海老のチリソース
- ◆天ぷら盛り合わせ
- ◆皿うどん ◆角煮まんじゅう
- ◆スープ ◆ご飯 ◆漬物
- ◆杏仁豆腐

計13品

4,400 (税込) 円

中華卓袱は3,000円(税抜)から
ご用意しております。
メニュー等詳細につきましては
お気軽にご連絡下さい。

※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。

中華松華堂

計6品

1,760 (税込) 円

- ◆皿うどん ◆スープ ◆ご飯 ◆漬物 ◆一口香

※ごはん、スープはお客様でお取り分けとなります。



長崎 アザレア

Nagasaki Azalea

長崎市平野町4-16(原爆資料館前)

TEL 095-845-5141 / FAX 095-845-5881

龍屋本舗・園田真珠・
ホテルセントポール長崎

原爆資料館 ●

長崎アザレア

国道20号

●原爆資料館電停

西洋館