



「NAGASAKI UMAKA MENU」一覧

	店名	料理		価格 (税込)	食材	
1	BBQ33		黒毛和牛A5リブロースのグリルと香味野菜のコリアン風タコス	和牛リブロースを炙り、香味野菜とコチュジャン・ネギ塩ソースと共に、トルティーヤに包んだコリアン風のタコスです。	¥800	牛(リブロース)
2	GOOD EAT TABLE & STANDARD BAR		黒毛和牛A5リブロースのグリルステーキ	和牛リブロースをグリルし、ハーブと和えたフライドポテト、マスタードドレッシングをかけたサラダ、辛味噌を添えたシンプルなお肉のプレートです。	¥2,500	牛(リブロース)
3	百十		長崎とらふぐの雑炊もんじゃ焼	身はもちろん、出汁も取りました!!とらふぐを余すことなくまるごと使用した雑炊もんじゃ焼。	¥1,680	とらふぐ
4	muse umekita winebar & grill		長崎牛のグリルステーキ 春野菜とともに	A5ランクのサーロインを丁寧にグリルで焼きあげ、旬の菜の花と2種類の塩を添えて	¥2,780	牛(サーロイン)
5	Regina		長崎県産九十九島とらふぐの酸辣煮込み	とらふぐのうま味が詰まった酸辣スープで土鍋煮込みに、XO醤をからめたとらふぐの皮をアクセントに添えて。	¥2,376	とらふぐ
6	MOTTA PORTENO		長崎産黒毛和牛のピンチョスシーザーサラダ仕立て	串に刺した黒毛和牛を3本グリル。温卵をのせたサラダにパルメザンチーズと黒コショウのアクセントを。	¥1,000	牛(サーロイン)
7	日本酒バル さわら		長崎産とらふぐの唐揚げ	ふぐの中でも最上級のとらふぐを唐揚げに。天然のものにも負けない長崎の味わいは、日本酒との相性も抜群です!!すだちをぼとり、お好みで。	¥1,000	とらふぐ
8	La Cazuela -roja-		長崎産A5ランクの黒毛和牛リブロースとスーパーフード入り7種穀物の超贅沢バエリア 粒マスタード風味	スペインの花形「バエリア」にステーキを豪華に乗せた夢の共演料理。話題の「もち麦」の入った雑穀もいい仕事してますよ!! (オーダーは2人前からになります。)	2,500 (1人前)	牛(リブロース)
9	テムジン		素材の旨みを堪能! リブロースステーキ	博多テムジンで愛された2種類のつけダレ「味噌」と「オニオン」でお楽しみ下さい。	¥1,300	牛(リブロース)

「NAGASAKI UMAKA MENU」一覧

店名	店名	料理	価格 (税込)	食材
10	Lis Larry	 フグとカキの炙り刺し(3piece)	¥1,290	とらふぐ
11	ビストロフレンチ gourde 懸酒屋ひょうたんや	 湯引きふぐのぶつ切りポンス	¥702	とらふぐ
12	MAMMA PARMA	 MAMMA PARMA風長崎和牛サーロインとイタリア産モッツアレラチーズ オリーブオイル仕立て	¥1,880	牛(サーロイン)
13	おばんざいバー 博多漁家 しらすくじら	 とらふぐとごまふぐの唐揚げ～ 柚子胡椒添え～	¥1,280	とらふぐ
14	azzurro verdura	 虎河豚と春野菜のフリット	¥1,480	とらふぐ
15	bar・ya Riblin	 「てっちり」アヒージョ	¥1,380	とらふぐ
16	世界のワイン博物館	 長崎県産A4ランク黒毛和牛ステーキ×ローストビーフ	¥2,980	牛(モモ)