

創業昭和三十年の

昭和三十年創業以来、
お客様に愛され続けるひぐちの名物料理

味



ひぐちの名物料理を集めた
欲張り御膳です

ひぐち御膳 1,190円(税込1,249円) カロリー:960kcal 塩分:7.0g

鶏飯・刺身三種・唐揚げ・大根サラダ・茶碗蒸し・漬物・デザート

創業来の定番メニュー



安くて旨い 創業来の定番メニュー
鶏飯定食

鶏飯 茶碗蒸し 大根サラダ 漬物
690円(税込724円)

カロリー:537kcal 塩分:4.3g

歴史をたどれば、元禄2年(1689)、長崎に唐人屋敷が設けられ、唐人料理から卓袱(しっぽく)料理が生まれました。その献立の一つであったのが茶碗蒸しです。魚・海老・鶏肉といったげきんなん・蒲鉾など吟味された材料に、創業来のダシの味がそのまま生きています。

名物鶏飯は白米ともち米を特製ダシで炊き、自家製鶏そぼろや錦糸玉子をのせた手間暇かけた逸品です。



名物鶏飯と麺の美味しい組み合わせ
鶏飯うどん定食 890円(税込934円)

鶏飯・ミニうどん・茶碗蒸し・大根サラダ・漬物 カロリー:720kcal 塩分:7.4g



特製の醤油ダレに漬けたんだ
若鶏の唐揚げはごはんにも
良く合います。

一番人気の唐揚げでご飯を食べたいなら
唐揚げ定食 790円(税込829円)

唐揚げ・大根サラダ・ご飯・味噌汁・漬物 カロリー:1144kcal 塩分:5.5g

単品

鶏飯

390円
(税込409円)

カロリー:375kcal 塩分:1.9g

茶碗蒸し

300円
(税込315円)

カロリー:100kcal 塩分:1.3g

名物若鶏の唐揚げ

ひぐちといえば唐揚げ
長崎人に親しまれている商品です

390円(税込409円)

カロリー:473kcal 塩分:2.7g

若鳥の唐揚げ得盛り

2〜3人用 断然お得

760円(税込798円)

カロリー:943kcal 塩分:6.2g



ひぐち名物“鶏の唐揚げ”
『外はカラッと!中はふんわりやわらかくて
ジューシー』醤油ベースのひぐち特製タレにじっ
くり漬けたんだ風味豊かな味わいの逸品です。