

# 長崎料理

食の歴史は長崎にあり。  
日本の食文化は、長崎を中心に進化してきました。



## 長崎角煮

元々、中国から渡来したもので日本人に合う料理として「豚の角煮」が生まれました。良質の皮付豚バラ三枚肉をじっくり時間を掛けてコトコト煮込み、とろけるような深い味わいは、お酒にもお食事にもよく合います。



## 長崎てんぷら

長崎てんぷらは、ポルトガル伝来の料理といわれ、衣に味をつけてから揚げるため、ふっくらとした衣になり、冷めてもおいしく食べられます。卓袱料理の代表的な料理の一つです。



## 長崎牛カン

牛や豚の挽肉に白身魚のすり身を入れて丸めて油で揚げ、特製和風だしでじっくり煮込んだ長崎独特の肉料理のひとつです。



## あじさい揚げとハトシ

『ハトシ』とは、すり身を食パンで挟んで油で揚げたものです。『アジサイ揚げ』はパンの衣をアジサイの花に見立てた料理です。どちらも異国情緒を感じさせるパンを使った卓袱料理の一つで、長崎ならではの味わいがあります。

お一人様向けの卓袱料理です。  
長崎ならではの食材や料理を一度でお召し上がりいただけます。

**卓袱御膳 1,690円** (税込 1,774円) カロリー:1222kcal 塩分:10.7g

長崎で生まれた卓袱(しっぽく)料理と共に日本全国に広まり一家団欒の要となった卓袱(ちゃぶ)台。みんなで楽しく食事をするということですね。  
高価なしっぽく料理を割烹ひぐちならではのお手頃な価格でお召し上がり下さい。



和風の味  
長崎ではここだけ

**トルコライス** 和風ダシで炊き込んだライスとボリュームたっぷりのとんかつに自家製デミソースを使った和風トルコライスです。



**皿うどんセット**



**和風パスタセット**



## 長崎御膳

長崎角煮・長崎天ぷら・鯨料理・お刺身。長崎ならではの食材や料理を一度でお召し上がりいただけます。

B級グルメとは呼ばせません。  
トルコライス

(税込) **890円**  
(税込) **934円**

カロリー:1024kcal  
塩分:5.6g

長崎の代表料理の一つです。  
皿うどん、大村寿司  
皿うどんセット

(税込) **850円**  
(税込) **892円**

カロリー:693kcal  
塩分:8.5g

アゴ(飛魚)だしの風味豊かなスープパスタです。  
和風パスタ、大村寿司  
和風パスタセット

(税込) **750円**  
(税込) **787円**

カロリー:614kcal  
塩分:4.0g

長崎ならではの食材や料理を一度でお召し上がりいただけます。  
長崎御膳  
鯨の煮物、長崎天ぷら、刺身3種、  
長崎角煮、茶碗蒸し、ごはん、味噌汁、漬物

(税込) **1,390円**  
(税込) **1,459円**

カロリー:1090kcal  
塩分:8.0g

ミンク鯨を、ていねいに下ごしらえし、柔らかく仕上げました。  
長崎名物鯨かつ

(税込) **690円**  
(税込) **724円**

カロリー:323kcal  
塩分:3.5g

長崎を代表する揚げ物を3種類ご用意しました。  
長崎揚げ物3種盛り  
あじさい揚げ、長崎天ぷら、ハトシ

(税込) **790円**  
(税込) **829円**

カロリー:630kcal  
塩分:1.4g

\*セットの大村寿司は「ごはん」に変更できます。