

# 海鮮ひつまぶし御膳

うに・いくら・まぐろなど、十種類の  
海鮮具材をたっぷり。

海鮮ひつまぶし・天ぷら・茶碗蒸し・デザート・薬味

税込 1,490円  
1,564円



三つの味が楽しめる  
美味しい召し上がり方

「海鮮ひつまぶし」の最大の魅力は味の変化を楽しめることです。そのおすすめの食べ方のしみ方をご紹介します。

## 一膳目

### 海鮮丼

- 一、まず、「うに」を端によせてとっておきます。
- 二、桶全体にわさび醤油をまわしかけ、「うに」以外を混ぜ合わせましょう。
- 三、茶碗によそい、全体の半分をお召し上がりください。



## 二膳目

### うに丼

- 一、桶に薬味を全部入れます。
- 二、「うに」をのせておいた「うに」とご飯をしっかりとよく混ぜ合わせてください。
- 三、「うに」は半分ほどをお召し上がりください。



## 三膳目

### ダシ茶漬

- 一、最後の一杯を茶碗によそいましょう。
  - 二、急須からダシを茶碗に注いでください。
- ※急須が熱くお取り扱い注意。  
（ご注意ください）
- 三、「ダシ」と「飯の甘酸っぱさ」をお楽しみください。



ひぐち名物を集めた欲張り御膳。

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

長崎料理の数々をお楽しみ下さい。

卓袱御膳 1,690円(税込 1,774円)

カロリー:1222kcal  
塩分:10.7g

自家製角煮・長崎天ぷら・湯引き・牛カン・あじさい揚げ・ハトシ・刺身三種・鶏飯・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

