

創業昭和30年

長崎和食と地魚料理

割烹ひぐち



戦後の混乱が残る昭和三十年。
割烹ひぐちは、長崎の地で、産声を上げました。
以来、五十年以上、長崎の人々に支えられ、
そして、ひぐちの料理人が、親しみやすい価格と
創業以来の味を守り続けてきました。

そんな職人が丁寧につくる長崎和食と
新鮮な地魚料お理を存分に楽しみください。



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

390円(税込409円)

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

カロリー:473kcal 塩分:2.7g

若鳥の唐揚げ得盛り

760円(税込798円)

2〜3人用 断然お得

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。

海鮮ひつまぶし

うに・いくら・まぐろなど、十種類の海鮮具材をたっぷりとちりばめた海鮮ひつまぶしは一度で三つの味をお楽しみいただける贅沢な逸品です。人気の天ぷらや茶碗蒸しと一緒にどうぞ。



海鮮ひつまぶし御膳

◆海鮮ひつまぶし、天ぷら、茶碗蒸し、デザート、薬味

1,490円(税込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ところです。そのおすすめめの食べ方・た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、とっておいた「うに」とご飯をしっかりときよく混ぜ合わせてください。
- 三、ご飯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。
- ※急須が熱くなっておりませ。ご注意ください。
- 三、ダシとご飯の甘酸っぱさをお楽しみください。



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

(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

(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。

御膳料理

手間隙かけたひぐちの御膳料理です



*そばはうどんに替えられます

寿司御膳

にぎり寿司・天ぷら・おそば。ひぐちで人気のメニューです。

（税込）**1,290円**
1,354円

カロリー：1167kcal
塩分：9.1g

にぎり寿司・天ぷら・そば・茶碗蒸し・デザート



ひぐち名物を集めた欲張り御膳。

カロリー：960kcal・塩分：7.0g

ひぐち御膳

1,190円（税込**1,249円**）

鶏飯・刺身三種・唐揚・大根サラダ・茶碗蒸し・漬物・デザート



長崎ならではの食材や料理を一度にお楽しみいただけます。

カロリー：1090kcal・塩分：8.0g

長崎御膳

1,390円（税込**1,459円**）

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



新鮮なお刺身とサクサク天ぷらの組み合わせ。

カロリー：975kcal・塩分：6.7g

刺身天ぷら御膳

1,590円（税込**1,669円**）

刺身六種・天ぷら・茶碗蒸し・ごはん・味噌汁・漬物



炊き立て釜飯を二通りの楽しみ方でお召し上がり下さい。

カロリー：1022kcal・塩分：7.9g

釜飯御膳

1,390円（税込**1,459円**）

釜飯・天ぷら・刺身三種・茶碗蒸し・味噌汁・漬物



長崎料理の数々をお楽しみ下さい。

カロリー：1222kcal・塩分：10.7g

卓袱御膳

1,690円（税込**1,774円**）

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



お肉と天ぷら。ボリュームたっぷりご馳走メニューです。

カロリー：1580kcal・塩分：7.4g

ステーキ御膳

1,590円（税込**1,669円**）

牛ステーキ・野菜盛り合わせ・茶碗蒸し・天ぷら・ごはん・味噌汁・漬物（オージービーフ使用）

※季節、天候により、食材・食品が変わる場合がございます。 ※白ご飯の大盛りは無料にてサービスいたします。 ※当店のうどんは、そばと同じ釜でゆでております。

選べるセット

お好きな組み合わせが楽しめるセットです

ひぐらのこだわり

釜飯の美味しい 召し上がり方



釜飯は、2通りの美味しさをお楽しみいただけます。はじめの一杯は、釜飯をそのまま、二杯目は特製だしを掛けて、お茶漬けにしてお召し上がりください。



釜飯お楽しみセット

1,090円(税込1,144円) カロリー:1102kcal 塩分:9.9g

鶏釜飯はたっぷり海老釜飯に替えられます



鶏釜飯



たっぷり海老釜飯

釜飯単品も注文できます 各690円(税724円)



ふっくらほくほく
厳選米こしひかり

オススメの
組み合わせ



*チラシ寿司はにぎり寿司に替えられます *うどんはそばに替えられます。

にぎり寿司

選べる
寿司

選べる
麺

カロリー:861kcal・塩分:10.6g

チラシ寿司お楽しみセット 1,090円(税込1,144円)

オススメの
組み合わせ



*うどんはそばに替えられます。

ミニそば(温)

選べる
麺

カロリー:1120kcal・塩分:9.7g

天丼お楽しみセット 1,090円(税込1,144円)

オススメの
組み合わせ



*うどんはそばに替えられます。

ミニそば(温)

選べる
麺

カロリー:1210kcal・塩分:8.2g

うなぎ丼お楽しみセット 1,090円(税込1,144円)

オススメの
組み合わせ



*うどんはそばに替えられます。

ミニそば(温)

選べる
麺

カロリー:886kcal・塩分:8.4g

海鮮丼お楽しみセット 1,090円(税込1,144円)

選べるセットって?

下記の7種類のメインから1種類を選んでください

寿司



チラシ寿司

丼物



うなぎ丼



海鮮丼

釜飯



鶏釜飯



たっぷり海老釜飯

にぎり寿司

天丼

全て
690円
(税込724円)

下記の3種類のセットから1種類を選んでください

お楽しみセット



ミニ麺・茶碗蒸し・ミニサラダ

カロリー:344kcal・塩分:5.6g

+ 400円(税420円)

ミニ麺セット



ミニうどん(温) ミニそば(温)

ミニぶっかけうどん(冷) ミニぶっかけそば(冷)

カロリー:185kcal・塩分:3.5g

+ 200円(税210円)

茶碗蒸しセット



カロリー:100kcal・塩分:1.3g

+ 300円(税315円)

※季節、天候により、食材・食品が変わる場合がございます。 ※白ご飯の大盛りは無料にてサービスいたします。 ※当店のうどんは、そばと同じ釜でゆでております。

定食・軽食



唐揚げ定食



鶏飯うどん定食



天ぷら定食

特製の醤油ダレに漬け込んだ若鶏の唐揚げはごはんにも良く合います。

唐揚げ定食 790円(税込829円)

唐揚げ、大根サラダ、ごはん、味噌汁、漬物

カロリー:1144kcal・塩分:5.5g

ふうふう!アツアツ!旨さ絶品!

カツとじ定食 890円(税込934円)

かつとじ、大根サラダ、ごはん、味噌汁、漬物

カロリー:977kcal・塩分:7.2g

自慢の鶏飯とうどんの組み合わせ。

鶏飯うどん定食 890円(税込934円)

鶏飯、ミニうどん、大根サラダ、茶碗蒸し、漬物

カロリー:720kcal・塩分:7.4g

*うどんはそばに変えられます。

サクサクに揚げた盛りだくさんの天ぷらをどうぞ。

天ぷら定食 890円(税込934円)

天ぷら盛り、大根サラダ、ごはん、味噌汁、漬物

カロリー:812kcal・塩分:4.4g

自家製デミグラスソースで煮込んだやわらかハンバーグです。

煮込みハンバーグ定食 890円(税込934円)

煮込みハンバーグ、大根サラダ、ごはん、味噌汁、漬物

カロリー:1179kcal・塩分:5.6g

特製和風出汁で仕立てた具だくさんの雑炊です。

特製雑炊 590円(税込619円)

アゴ(飛魚)だしの風味豊かなスープ、パスタです。

和風パスタセット 750円(税込787円)

大村寿司付

カロリー:614kcal・塩分:4.0g

サクサク天ぷらとうどんの組み合わせ。

天ざるうどん 690円(税込724円)

天ざるうどん、カロリー:740kcal・塩分:5.1g

天ざるうどん、カロリー:531kcal・塩分:4.9g

醤油ベースの自家製ツユが味の決め手です。

かけうどん(そば) 各390円(税込409円)

かけうどん、カロリー:357kcal・塩分:5.2g

そば、カロリー:357kcal・塩分:5.2g

ざるうどん(そば)

カロリー:357kcal・塩分:5.2g



天ざるうどん



煮込みハンバーグ定食



和風パスタセット

お子さまメニュー



おもちゃ・ジュース付

お子さまカレー 590円(税込619円)

カレー、ポテトフライ、とりからあげ、ミニハンバーグ、エビフライ、ウインナー

カロリー:742kcal・塩分:2.6g



おもちゃ・ジュース付

お子さまうどんセット

590円(税込619円)

にぎりたまご、ポテトフライ、とりからあげ、ミニハンバーグ、エビフライ、ウインナー、うどん

カロリー:674kcal・塩分:5.8g



お子さまうどん

200円(税込210円)

カロリー:185kcal・塩分:3.0g



お子さますし

130円(税込136円)

カロリー:108kcal・塩分:0.3g

※季節、天候により、食材・食品が変わる場合がございます。 ※白ご飯の大盛りは無料にてサービスいたします。 ※当店のうどんは、そばと同じ釜でゆでております。

おつまみ



おすすめ

名物 若鶏の唐揚

390円(税込) 409円

名物 若鶏の唐揚(得盛)

760円(税込) 798円

おすすめ

ピリ辛手羽揚

390円(税込) 409円

ごぼう唐揚

290円(税込) 304円

揚げだし豆腐

390円(税込) 409円

出し巻き玉子

390円(税込) 409円

山盛りフライドポテト

290円(税込) 304円

おすすめ

大根ぱりぱりサラダ

390円(税込) 409円

枝豆

290円(税込) 304円

長崎近海産 鰯すり身揚げ

390円(税込) 409円

刺身盛合せ2〜3人前

990円(税込) 1,039円

刺身盛りあわせ1人前

490円(税込) 514円

鰯活き造り

790円(税込) 829円

テイクアウト

ドレッシング(テイクアウト)

380円(税込)

九州の甘口醤油をベースに北海道富良野産タマネギをたっぷり使った酸味の少ない甘口のコクと旨味がある和風ドレッシングです。



デザート



◆チョコパフェ
450円(税込) 472円

◆2色アイス(抹茶とバニラ) 300円(税込) 315円

◆季節のシャーベット... 200円(税込) 210円

◆白玉小豆... 200円(税込) 210円

◆アイス大福... 200円(税込) 210円

◆コーラフロート... 300円(税込) 315円

◆クリームソーダ... 300円(税込) 315円

ソフトドリンク

◆コーラ... 200円(税込) 210円

◆カルピスウォーター... 200円(税込) 210円

◆カルピスソーダ... 200円(税込) 210円

◆メロンソーダ... 200円(税込) 210円

◆ウーロン茶... 200円(税込) 210円

◆オレンジジュース... 200円(税込) 210円

◆1杯立てコーヒー... 200円(税込) 210円

◆ウーロン茶(デカンタ)
500ml... 400円(税込) 420円

◆カルピス(デカンタ)
500ml... 400円(税込) 420円

アルコール

ビール

生ビール中ジョッキ

500円(税込) 525円

ちよつと生ビール

350円(税込) 367円

瓶ビール

550円(税込) 577円

ノンアルコールビール

400円(税込) 420円

焼酎(麦・芋)

グラス

300円(税込) 315円

徳利(2〜3杯)

500円(税込) 525円

日本酒

小徳利

350円(税込) 367円

大徳利

700円(税込) 735円

※季節、天候により、食材・食品が変わる場合がございます。 ※白ご飯の大盛りは無料にてサービスいたします。 ※当店のうどんは、そばと同じ釜でゆでております。