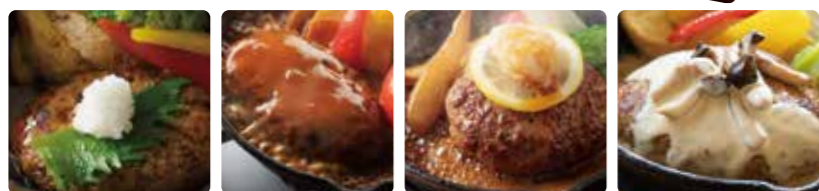


DINNER 茶寮のディナー

茶寮の夕ごはん DINNER

茶寮オリジナルチーズとブラウンソースでお召上がりください
チーズフォンデュハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
CHEESE FONDUE HAMBURGER STEAK
¥1650 (税込¥1815)



じっくり焼き上げた手ごねの美味しさ
茶寮のハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
HAMBURGER STEAK
¥1500 (税込¥1650)

茶寮のパスタ PASTA



あぶり鶏+レモンクリームソース=♥
レモンクリームパスタ (単品) ¥1000 (税込¥1100)
LEMON CREAM PASTA

玉子のペペロンチーノに明太子をトッピング!!
明太と玉子のペペロンチーノ (単品) ¥1000 (税込¥1100)
COD & EGG PEPPERONCINO

さっぱりとヘルシーでペロリといけちゃいます
梅とジャコの和風パスタ (単品) 1000 (税込¥1100)
PLUM & YOUNG SARDINES JAPANESE STYLE PASTA

ポロネーゼを茶寮風に仕上げました
野菜たっぷりポロネーゼ (単品) ¥1250 (税込¥1375)
VARIOUS VEGETABLES BOLOGNESE

風味豊かな軽だしと豆乳を使った茶寮スタイルのカルボナーラ
豆乳を使った和風カルボナーラ (単品) ¥1150 (税込¥1265)
WITH SOYMILK JAPANESE CARBONARA

ミニサラダ付

茶寮のカレー CURRY

じっくり煮込んだカレーに和牛と彩り野菜を添えました
茶寮カレー
BEEF CURRY
¥1380 (税込¥1518)



ビーフカレーに2種類のチーズでコクと旨味を引き立てました
和牛オランダ焼カレー
WAGYU BEEF GRILLED CURRY
¥1650 (税込¥1815)

長崎の角煮に2種類のチーズをのせて焼きあげました
長崎オランダ焼カレー ¥1650 (税込¥1815)
BRAISED PORK GRILLED CURRY

和牛を使ったビーフストロガノフ
ビーフストロガノフ (ミニサラダ付)
BEEF STROGANOFF
¥1600 (税込¥1760)

追加の一品 PLUS

ご飯 S ¥180 (税込¥198)

ご飯 M ¥220 (税込¥242)

ご飯 L ¥250 (税込¥275)

ごんがり焼きあげました
パン
BREAD
¥220 (税込¥242)

ちよこっとなら
本日のスープ・サラダ
SALAD & SOUP
¥400 (税込¥440)

焼ききたサクサク
パイ包みスープ
SOUPE EN CROUTE
各¥500 (税込¥550)

優しいお出汁
ミニうどん
MINI UDDON
¥400 (税込¥440)



抹茶のこと。
うま成分テアニンを多く含んだ茶葉をそのままお茶にしているの、自然なほのかな甘み、様々な栄養素を体に取り入れられます。



ほうじ茶のこと。
古来から日本で親しまれてきたほうじ茶。ビタミンを多く含む美肌、良くダイエットにも効果的。芳ばしい香りは御食事にとても最適です。



珈琲伝来の地、長崎で。
鎖国時代の日本。西洋との唯一の「窓」であった長崎出島に伝えられた珈琲豆。当時、その味は異国の文化そのものでした。江戸時代の1716年、長崎出島からその物語は始まり、平成の現代へと続く珈琲の歴史を紐解き、当店では、長崎の松尾コーヒーで長崎茶寮のオリジナルを少量ずつ焙煎しております。



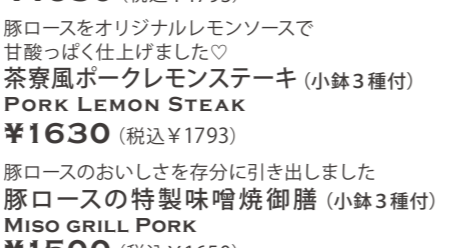
人気のチーズフォンデュハンバーグにふわとろのオムレツをトッピングしました
リッチハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
RICH HAMBURGER STEAK
¥1850 (税込¥2035)



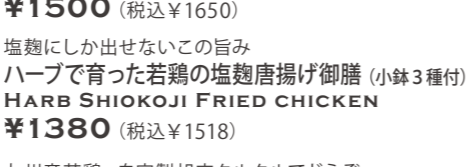
濃厚チーズにさっぱりトマト。特選ソースで召し上がれ♪
トマトチーズハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
TOMATO CHEESE HAMBURGER STEAK
¥1850 (税込¥2035)



ブラックペッパーの香りと生クリームソースでまろやかに仕上げました
豚ロースの黒胡椒焼生クリームソース御膳
BLACK PEPPER GRILL PORK CREAM SAUCE (小鉢3種付)
¥1630 (税込¥1793)



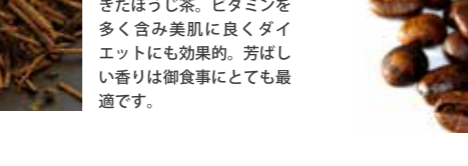
豚ロースをオリジナルレモンソースで甘酸っぱく仕上げました♥
茶寮風ポークレモンステーキ (小鉢3種付)
PORK LEMON STEAK
¥1630 (税込¥1793)



豚ロースのおいしさを存分に引き出しました
豚ロースの特製味噌焼御膳 (小鉢3種付)
MISO GRILL PORK
¥1500 (税込¥1650)



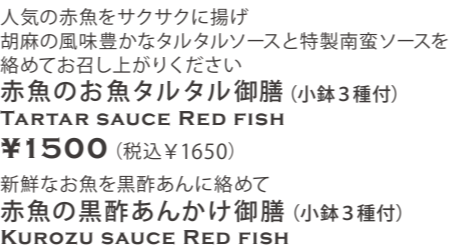
皮目を香ばしく焼き上げたチキンステーキ
まろやかなハニーマスタードソースでお召し上がりください
パリパリチキンのハニーマスタードソース (小鉢3種付)
CHICKEN HONEY MUSTARD SAUCE
¥1500 (税込¥1650)



九州産若鶏。自家製胡麻タルタルどうぞ
茶寮風とり天南蛮御膳 (小鉢3種付)
TORITEN NANBAN
¥1480 (税込¥1628)



さっぱりのみぞれあん和相性◎
赤魚のみぞれあんかけ御膳 (小鉢3種付)
MIZORE SAUCE RED FISH
¥1500 (税込¥1650)



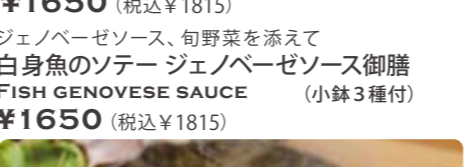
人気の赤魚をサクサクに揚げ胡麻の風味豊かなタルタルソースと特製南蛮ソースを絡めてお召し上がりください
赤魚のお魚タルタル御膳 (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1500 (税込¥1650)



サクサクとした衣にたっぷりマヨソースをかけて
赤魚のフリマヨ御膳 (小鉢3種付)
RED FISH FLIT WITH MAYO
¥1500 (税込¥1650)



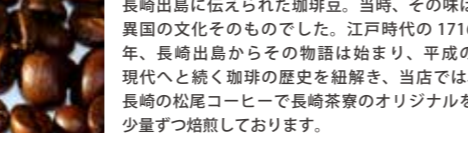
濃厚で味わい豊かなクリームソースと新鮮なサーモンの組み合わせ♥
サーモンソテー生クリームソース御膳
FISH CREAM SAUCE (小鉢3種付)
¥1750 (税込¥1925)



芳醇な香りのバターソースと国産レモンのさわやかな酸味旬野菜を添えて
白身魚ソテー 塩レモンバターソース御膳
FISH LEMON SAUCE (小鉢3種付)
¥1650 (税込¥1815)



ジェノベーゼソース、旬野菜を添えて
白身魚のソテー ジェノベーゼソース御膳
FISH GENOVESE SAUCE (小鉢3種付)
¥1650 (税込¥1815)



長崎名物トルコライス+佐世保名物レモンステーキ=♥
和牛レモンステーキトルコ (ミニサラダ・スープ付)
LEMON STEAK TURKEY RICE
¥2150 (税込¥2365)

茶寮の御膳 GOZEN

人気のメニューを組み合わせました



新鮮お造り+揚げたて天ぷら
お造りと天ぷらの茶寮御膳
SASHIMI + TEMPURA (小鉢3種付)
¥3000 (税込¥3300)



人気のお寿司+揚げたて天ぷら
お寿司と天ぷらの茶寮御膳
SUSHI + TEMPURA (小鉢3種付)
¥3000 (税込¥3300)



新鮮お造り+サーロインステーキ
お造りとステーキの茶寮御膳
SASHIMI + STEAK (小鉢3種付)
¥3500 (税込¥3850)



人気のお寿司+サーロインステーキ
お寿司とステーキの茶寮御膳
SUSHI + STEAK (小鉢3種付)
¥3500 (税込¥3850)

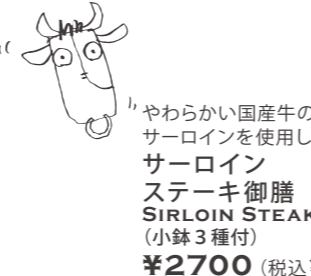


サーロインステーキ+揚げたて天ぷら
ステーキと天ぷらの茶寮御膳
STEAK + TEMPURA (小鉢3種付)
¥3500 (税込¥3850)



獲れたての美味しさいろいろ
彩りお造り御膳 (小鉢3種付)
SASHIMI
¥3000 (税込¥3300)

皆様から頂いた沢山のお声に応じて
彩り寿司御膳 10貫 (小鉢3種付)
SUSHI
¥2800 (税込¥3080)



お子様ディナー KID'S

手まり寿司を白ご飯に変更できます
わっぱのお弁当
WAPPA LUNCH BOX
¥1000 (税込¥1100)

みんな大好き! お子様ランチ
キッズプレート (カレー or うどん) ¥1000 (税込¥1100)
CARRY KID'S PLATE

茶寮のおやつ DESSERT



お好みのアイスをおふたつチョイス
茶寮パフェ ¥880 (税込¥968)
PARFAIT
○バニラ ○キャラメル ○黒胡麻 ○黒糖 ○抹茶

今日はちょっぴり大人な気分
茶寮珈琲パフェ ¥780 (税込¥858)
COFFEE JELLY PARFAIT

アイスクリームにフルーツを添えました
アイスクリーム ¥480 (税込¥528)
ICE CREAM
○バニラ ○キャラメル ○黒胡麻 ○黒糖 ○抹茶



長崎のカステラをバターで焼き上げました
お好みのアイスとオリジナルのキャラメルソースでどうぞ
カステラバター焼 ¥850 (税込¥935)
CASTELLA BUTTER GRILL
○バニラ ○キャラメル ○黒胡麻 ○黒糖 ○抹茶



季節のフルーツを抹茶チョコでフォンデュ
抹茶フォンデュ ¥1350 (税込¥1485)
MATCHA FONDUE
フォンデュの後は、カップにホットミルクを注いで抹茶ラテとしていただくか、アイスに抹茶チョコをかけてお楽しみいただけます
○ラテ ○バニラアイス ○抹茶アイス

懐かしい味いに抹茶ソースをかけた
茶寮のミルクセーキ
SARYO STYLE MILK SHAKE
¥550 (税込¥605)

茶寮のおまかせコース COURSE 4名様より

※前日迄の要予約
¥3500 (税込¥3850)
¥5000 (税込¥5500)



みたらし団子+アイスクリーム=♥
茶寮のみたらし団子アイス
MITARASHI DANGO ICE
¥530 (税込¥583)

とろっとまるやかな味わい
白みそプリン
WHITE MISO PUDDING
¥430 (税込¥473)

温かい抹茶ソースを冷たいアイスにかけて召し上がれ
抹茶アフォガート
MATCHA AFFOGATO
¥530 (税込¥583)
○バニラ ○抹茶

DINNER 茶寮のディナー



THE FOUR SEASONS CAFE NAGASAKI SARYO

A LA CARTE

茶寮のお野菜 SALADA

まろやかな黒酢玉葱ドレッシングでどうぞ
和風サラダ **¥800** (税込¥880)
WHITE RADISH SALADA

新鮮な野菜とシーザードレッシングが◎
採れたて野菜と生ハムの
シーザーサラダ 温玉を添えて
CAESAR SALADA
¥1000 (税込¥1100)

グリルドチキン+レモンソース=◎
バリバリチキンサラダ
GRILLED CHICKEN SALADA
¥1000 (税込¥1100)

茶寮の焼きもの GRILLED DISH

やわらかい国産牛のサーロインを
使用しています
サーロインステーキ
STEAK
S (100g) **¥2200** (税込¥2420)
W (200g) **¥4000** (税込¥4400)

島原のおいしい卵で巻きました
出汁巻き玉子 **¥850** (税込¥935)
JAPANESE OMELETTE

豚ロースのおいしさを存分に引き出しました
豚ロースの特製味噌焼き
MISO GRILLED PORK LOIN
¥1350 (税込¥1485)



茶寮の揚げもの FRIED DISH

カリッと揚げてあつあつほくほく
フライドポテト
FRENCH FRIES
¥500 (税込¥550)

人気の赤魚をサクサクに揚げ
胡麻の風味豊かなタルタルソースと
特製南蛮ソースを絡めてお召し上がりください
赤魚のお魚タルタル
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1000 (税込¥1100)

サクサクとした衣にたっぷりマヨソースをかけて
赤魚のフリマヨ **¥1000** (税込¥1100)
RED FISH FLIT WITH MAYO

揚げたてのお魚に大根おろしあんをかけて
赤魚のみぞれあんかけ
MIZORE SAUCE RED FISH
¥1000 (税込¥1100)

揚げたてのお魚に黒酢あんを絡めて
赤魚の黒酢あんかけ
KUROZU SAUCE RED FISH
¥1000 (税込¥1100)

茶寮のおつまみ OTUMAMI

揚げたてのナスを
特製タレに絡めてお寿司にしました
川徳名物 うまなす揚げのお寿司
NASU FRITTE SUSHI
¥880 (税込¥968)

島原のおいしい卵で巻きました
川徳名物 厚焼き玉子のお寿司
JAPANESE OMELET RICE
¥1350 (税込¥1485)

とろとろお肉にチーズソース
長崎 オランダ角煮
BRAISED PORK
¥1000 (税込¥1100)

クリームチーズと豆腐のマリアージュ
自家製チーズとうふバケットを添えて
CHEESE TOFU
¥650 (税込¥715)



塩麴にしか出せないこの旨み
ハーブで育った若鶏の塩麴唐揚げ
HARB SHIOKOJI FRIED CHICKEN
¥900 (税込¥990)

ジューシーな若鶏を胡麻タルタルでどうぞ
茶寮風とり天南蛮
TORITEN NANBAN
¥1000 (税込¥1100)

あつあつでサクサクな食感がたまらない
天ぷら盛り合わせ
TEMPURA
¥1200 (税込¥1320)



国産牛サーロインステーキ

最後はこれで
ゆず塩ラーメン
SALT RAMEN
¥700 (税込¥770)

ゆず塩ラーメンに
自家製の鶏チャーシューを
香ばしく炙つてのせました
ゆず塩ラーメン炙り鶏のせ **¥850** (税込¥935)
SALT RAMEN BROILED CHICKEN

あつあつの出汁でメに最適
鯛茶漬
TAI CHAZUKE SET
¥1200 (税込¥1320)

茶寮のおさしみ SASHIMI

獲れたての美味しさいろいろ
旬のお造り盛り合わせ **¥3000** (税込¥3300)
SASHIMI

長崎のヒラスに博多風ゴマ醤油をかけて
ヒラスの胡麻醤油 **¥1000** (税込¥1100)
SESAME SOY SAUCE OF HIRASU

甘みのある身がゴマ醤油と相性抜群
真鯛の胡麻醤油 **¥1000** (税込¥1100)
SESAME SOY SAUCE OF MADAI

さっぱりした味に箸がとまらない
旬魚のカルパッチョ バジル風味
CARPACCIO
¥1600 (税込¥1760)



旬のお造り盛り合わせ

DINNER

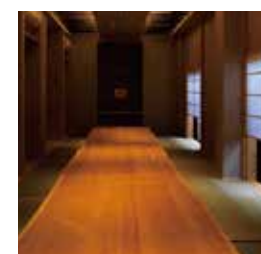


ご家族と、お仲間と、様々なシーンで「長崎茶寮のディナー」



ホールスタイルの個室

長崎茶寮には、フレンドパーティーや
趣味のお集りなどで愉しめるホールス
タイルの個室がございます。隔だまり
に癒されながら、お天気の良い日はお
庭の窓をオープンにして季節を感じな
がらのランチ会や、ご友人が集まって
お誕生会など、10名様までがゆっ
たり過ごせるプライベートな空間です。



畳敷きの「和空間」

長崎茶寮では、やすらげる畳敷きの
和室を3部屋ご準備いたしております。
蘭草(いぐさ) 香る畳、
情緒ある障子、天然一枚板の食卓、
日本の風情・伝統美を感じる和の
個室は、記念日やご会食、また、
3部屋を繋げてご宴会にもご利用
いただけます。

備長炭を活用「茶寮のお水」

長崎茶寮では、お料理、珈琲などに特別な精製設備の電子
水を使用。特殊な電気反応精製により、お水を人間の体に
近い弱アルカリ性にして、タンク内
の備長炭により塩素吸着を行い、ま
るやかな水を作り出します。マイナ
スイオンを含んだお水は、お料理の
仕込みにも使われ、お料理を美味し
くするのに役立っています。



ホームページへ

■ 本紙メニューはご自由にお持ち帰りいただけます。

■ 詳しい情報は、HP をご覧くださいませ。

ながさきさりょう 検索