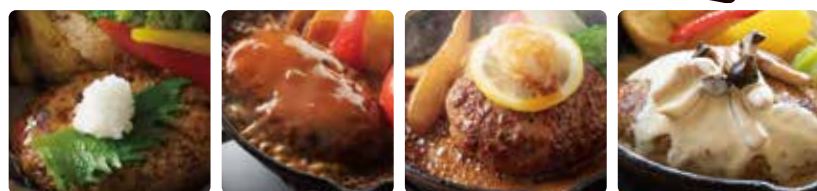


LUNCH 茶寮のランチ

茶寮のお昼ごはん LUNCH

茶寮オリジナルチーズとブラウンソースでお召し上がりください
チーズフォンデュハンバーグランチ (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
茶寮のハンバーグランチ (小鉢3種付)
HAMBURGER STEAK
¥1500 (税込¥1650)

○和風ハンバーグ (ジャポネソース)
○洋風ハンバーグ (ブラウンソース)
○レモンハンバーグ (レモンソース)
○生クリームハンバーグ (生クリームソース)

茶寮のパスタ PASTA SET

セットはパン、スープ、サラダ付き

あぶり鶏+レモンクリームソース+
レモンクリームパスタセット
LEMON CREAM PASTA

¥1200 (税込¥1320) 単品¥1000 (税込¥1100)

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セット
COD & EGG PEPERONCINO

¥1200 (税込¥1320) 単品¥1000 (税込¥1100)

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セット
PLUM & YOUNG SARDINES JAPANESE STYLE PASTA

¥1200 (税込¥1320) 単品¥1000 (税込¥1100)

風味豊かな豚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セット
WITH SOYMILK JAPANESE CARBONARA

¥1350 (税込¥1485) 単品¥1150 (税込¥1265)

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セット
VARIOUS VEGETABLES BOLOGNESE

¥1450 (税込¥1595) 単品¥1250 (税込¥1375)

国産牛の赤身 (ランプ) をステーキ丼にしました
ステーキ丼 (ミニサラダ・スープ付)
RICE BOUL WITH STEAK

和風ステーキ丼 ¥1850 (税込¥2035)

洋風ステーキ丼 ¥1850 (税込¥2035)

しっとりした明太子ごはん
ふわとろのプレーンオムレツがの
茶寮の明太オムごはん
(スープ・ミニサラダ付)

○洋風ソース
○生クリームソース
MENTAI OMU GOHAN
¥1350 (税込¥1485)

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

炙った鶏肉が香ばしい
茶寮の親子丼 (ミニサラダ・スープ付)
OYAKO DON
¥1000 (税込¥1100)



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
リッチハンバーグランチ (小鉢3種付)
RICH HAMBURGER STEAK
¥1850 (税込¥2035)



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)



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)



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ランチ
BLACK PEPPER GRILL PORK CREAM SAUCE
(小鉢3種付)
¥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ランチ (小鉢3種付)
MISO GRILL PORK
¥1500 (税込¥1650)

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 ¥1380 (税込¥1518)
BEEF CURRY

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
BRAISED PORK GRILLED CURRY
¥1650 (税込¥1815)



塩麹にしか出せないこの旨み
ハーブで育った若鶏の塩麹唐揚げランチ
HARB SHIOKOJI FRIED CHICKEN
(小鉢3種付)
¥1380 (税込¥1518)



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



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ランチ
FISH GENOVESE SAUCE (小鉢3種付)
¥1650 (税込¥1815)

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ランチ
FISH LEMON SAUCE (小鉢3種付)
¥1650 (税込¥1815)



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ランチ (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1500 (税込¥1650)

さっぱりのみぞれあん和相性◎
赤魚のみぞれあんかけランチ (小鉢3種付)
MIZORE SAUCE RED FISH
¥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ランチ
FISH CREAM SAUCE (小鉢3種付)
¥1750 (税込¥1925)

佐世保名物レモンステーキをピラフにトッピングしました
和牛レモンステーキピラフ (ミニサラダ・スープ付)
LEMON STEAK
¥1850 (税込¥2035)

茶寮の御膳 GOZEN



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



新鮮なお魚を黒酢あんに絡めて
赤魚の黒酢あんかけランチ (小鉢3種付)
KUROZU 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ランチ (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1500 (税込¥1650)



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



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

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)
CARRY KID'S PLATE
¥1000 (税込¥1100)



獲れたての美味しさいろいろ
彩りお造りランチ (小鉢3種付)
SASHIMI
¥2400 (税込¥2640)



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ランチ (小鉢3種付)
SIRLOIN STEAK LUNCH
¥2700 (税込¥2970)



あつあつサクサク
茶寮の天ぷらランチ (小鉢3種付)
TEMPURA
¥1630 (税込¥1793)



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)

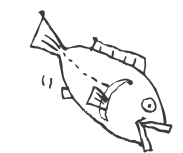
ふわとろ玉子にブラウンソースと
オリジナルチーズをかけてあつあつのスキレットで
茶寮のトルコライス (ミニサラダ・スープ付)
TURKEY RICE
¥1650 (税込¥1815)

ジュース付 (オレンジ・アップル)



デザートは
次のページに
ございます

LUNCH 茶寮のランチ



皆様から頂いた沢山のお声に応じて
彩り寿司ランチ 8貫 (小鉢3種付)
SUSHI
¥2300 (税込¥2530)



かわいいひとくちサイズ
彩り手まり寿司ランチ 8貫 (小鉢3種付)
TEMARI SUSHI
¥1900 (税込¥2090)

LUNCH DRINK

茶寮のお飲もの

¥250 (税込¥275)
DRINK

¥400 (税込¥440)
PETIT FOUR + DRINK

ランチもしくはデザートのご利用で
下記ドリンクを ¥250 (税込¥275)

ランチのご利用でプチデザートと
下記ドリンクを ¥400 (税込¥440)

※数に限りがございます

- コーヒー Hot/Ice
- アメリカン
- カフェラテ Hot/Ice
- 紅茶 (ストレート、レモン、ミルク)
- オレンジ
- アップル
- グレープフルーツ
- ウーロン茶

この中から
お選びください

CAFE 茶寮のカフェ



茶寮のおやつ DESSERT 12:00~

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

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

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)

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

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

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

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

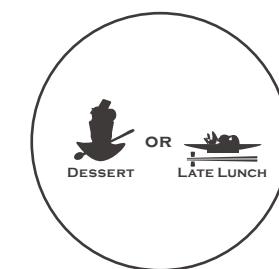


お好きなアイスをお選びいただけるようになりました

フレンチトースト (アイス添え)
FRENCH TOAST
¥880 (税込¥968)
○バニラ ○キャラメル
○黒胡麻 ○黒糖
○抹茶



茶寮のお飲もの DRINK



+

¥250
(税込¥275)
DRINK

CAFE SET DRINK

デザートもしくはお食事のご利用で
下記ドリンクを ¥250 (税込¥275)

- コーヒー Hot/Ice
- アメリカン
- カフェラテ Hot/Ice
- 紅茶 (ストレート、レモン、ミルク)
- オレンジ
- アップル
- グレープフルーツ
- ウーロン茶

この中からお選びください

遅めのランチ LATE LUNCH 14:00~15:00



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ランチ
(小鉢3種付)
HARB SHIYOJI FRIED CHICKEN
¥1380 (税込¥1518)

あつあつサクサク
茶寮の天ぷらランチ (小鉢3種付)
TEMPURA
¥1630 (税込¥1793)

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

新鮮なお魚を黒酢あんに絡めて
赤魚の黒酢あんかけランチ (小鉢3種付)
KUROZU 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ランチ (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1500 (税込¥1650)

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



CURRY
ミニサラダ付

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 ¥1380 (税込¥1518)
BEEF CURRY

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 ¥1650 (税込¥1815)
WAGYU BEEF GRILLED CURRY

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

BREAD 14:00~17:00



たっぷり濃厚タルタルソースと甘酢たれ
チキン南蛮サンド ¥850 (税込¥935)
CHICKEN NANBAN SANDWICH

ソースがいい仕事をしてくれました
ロースカツサンド ¥850 (税込¥935)
PORK LOIN CUTLET SANDWICH

人気のお魚タルタルがホットサンドになりました。
お魚タルタルサンド ¥850 (税込¥935)
FISH TARTAR SANDWICH

LATTE

カフェラテ Hot/Ice ¥480 (税込¥528)
CAFE LATTE

抹茶ラテ Hot/Ice ¥480 (税込¥528)
MATCHA LATTE

ほうじ茶ラテ ¥480 (税込¥528)
HOJICHA LATTE

チョコレート・ラテ ¥530 (税込¥583)
CHOCOLATE LATTE

キャラメル・ラテ ¥530 (税込¥583)
CARAMEL LATTE

SOFT DRINK

オレンジ ORANGE ¥400 (税込¥440)

アップル APPLE ¥400 (税込¥440)

グレープフルーツ GRAPEFRUIT ¥400 (税込¥440)

カルピス CALPIS ¥400 (税込¥440)

ウーロン茶 OOLONG TEA ¥400 (税込¥440)

コーラ COLA ¥450 (税込¥495)

ジンジャーエール GINGER ALE ¥450 (税込¥495)

ペリエ PERRIER ¥450 (税込¥495)



LUNCH



花、陽、茜、凜、四季のお席で「長崎茶寮のランチ」



ようこそ「長崎茶寮」へ

長崎茶寮では、ゆったりくつろげるランチ、珈琲やお茶が楽しめるカフェ、ご家族ご友人との夕食からご会食まで幅広くご利用いただける空間として和食、洋食、お客様のお好みでお楽しみいただけます。



店名のお話

長崎港に来航した南蛮船により伝来された砂糖は、長崎から江戸へと伝えられました。長崎街通沿いの各地では砂糖文化が花開き、様々な菓子で誕生。シュガーロードの始まり長崎の地。そして茶寮とは喫茶店の事。お茶とお食事を和食・洋食どちらも楽しむ、それが「長崎茶寮」です。

自然とともに「長崎茶寮」

アプローチを彩るお庭の樹木や花たち、店内の大きな窓からも、モミジやヤマザクラなど、お庭が愉しめ、木を多用したしつらえにより木の温もりを感じる建築デザイン。四季の移ろいを知らせてくれる葉がそよぎ、風と光と木々の緑が自然の中で「茶寮の時間」を与えてくれます。

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。

ながさきざりよう 検索