

LUNCH

茶寮のランチ

茶寮のお昼ごはん LUNCH



特製レモンソースでさっぱり
レモンハンバーグランチ (小鉢3種付)
LEMON HAMBURGER STEAK
¥1350 (+税)



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
¥1350 (+税)
○和風ソース (ジャボネソース)
○洋風ソース (ブラウンソース)

茶寮のパスタ PASTA SET

パン、スープ、
サラダ付き



国産レモン+クリームソース=◎
レモンクリームパスタセット ¥980 (+税)
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セット ¥980 (+税)
COD & EGG PEPERONCINO

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 ¥980 (+税)
PLUM & YOUNG SARDINES JAPANESE STYLE PASTA

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セット
WITH SOYMILK JAPANESE CARBONARA
¥1100 (+税)

ボロネーゼを茶寮風に仕上げました
野菜たっぷりボロネーゼセット ¥1280 (+税)
VARIOUS VEGETABLES BOLOGNESE



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
¥1750 (+税)



洋風ステーキ丼
¥1750 (+税)



ミニサラダ付

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
¥1500 (+税)



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
¥1700 (+税)



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
¥1500 (+税)



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 SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+税)



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
¥1380 (+税)

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
¥900 (+税)



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 ¥1300 (+税)
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 ¥1500 (+税)
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 ¥1500 (+税)
BRAISED PORK GRILLED CURRY



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
¥1380 (+税)



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 SHIKOKJI FRIED CHICKEN
(小鉢3種付)
¥1280 (+税)



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 SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+税)



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 SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+税)

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 SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+税)

ミニサラダ付



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
¥1380 (+税)



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
¥1380 (+税)



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
¥1380 (+税)

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
¥1380 (+税)



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
¥1700 (+税)

お子様ランチ 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 ¥1000 (+税)
WAPPA LUNCH BOX

つるつとした麺に優しいお出汁
ミニうどん ¥390 (+税)
MINI UDON



獲れたての美味しさいろいろ
彩りお造り昼御膳 8種 (小鉢3種付)
SASHIMI
¥2000 (+税)



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
¥2500 (+税)



あつあつサクサク
茶寮の天ぷら昼御膳 (小鉢3種付)
TEMPURA
¥1500 (+税)



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
¥2000 (+税)

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
¥1500 (+税)

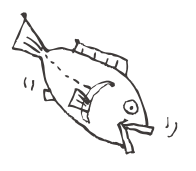
ジュース付 (オレンジ・アップル)



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)
CARRY KID'S PLATE

LUNCH

茶寮のランチ



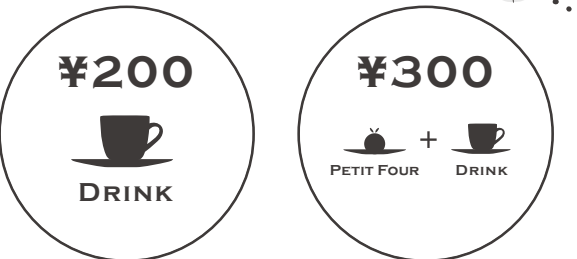
皆様から頂いた沢山のお声に応じて
彩り寿司昼御膳 8種 (小鉢3種付) ¥2000 (+税)
SUSHI



かわいいひとくちサイズ
彩り手まり寿司昼御膳 8種 (小鉢3種付) ¥1700 (+税)
TEMARI SUSHI

LUNCH DRINK

茶寮のお飲もの



ランチもしくはデザートのご利用で
下記ドリンクを ¥200 (+税)

ランチのご利用でプチデザートと
下記ドリンクを ¥300 (+税)

※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
- 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



デザートは
次のページに
ございます

エスプレッソマシンにて、挽きたての一杯をお届け致します

CAFE 茶寮のカフェ

茶寮のおやつ
DESSERT
11:30~

お好みのアイスをおふたつチョイス
茶寮パフェ ￥780 (+税)
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 ￥680 (+税)
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 ￥400 (+税)
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 ￥480 (+税)
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
￥480 (+税)

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 ￥780 (+税)
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 ￥380 (+税)
WHITE MISO PUDDING

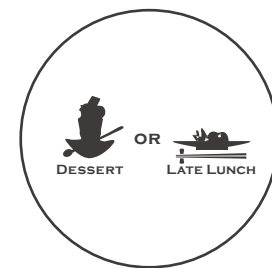
懐かしい味わいに抹茶ソースをかけました
茶寮のミルクセーキ ￥500 (+税)
SARYO STYLE MILK SHAKE

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 ￥1200 (+税)
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
￥800 (+税)
 ○バニラ ○キャラメル
 ○黒胡麻 ○黒糖
 ○抹茶

茶寮のお飲もの
DRINK

+

￥200
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 **￥200** (+税)

- コーヒー Hot/Ice
- アメリカン
- カフェラテ
- 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~

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
 (小鉢3種付)
HARB SHIOKOJI FRIED CHICKEN
￥1280 (+税)

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
￥1380 (+税)

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
￥1380 (+税)

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
￥1380 (+税)

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
￥1380 (+税)



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 ￥780 (+税)
CHICKEN NANBAN SANDWICH

ソースがおいしい仕事をしてくれました
ロースカツサンド ￥780 (+税)
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 ￥780 (+税)
FISH TARTAR SANDWICH

ベーコン、玉子、野菜が入った自慢のサンド
ミックスホットサンド ￥780 (+税)
MIXED SANDWICH

自家製厚焼玉子を、甘めのマヨネーズソースで
厚焼玉子ホットサンド ￥780 (+税)
ROLLED OMELETTE SANDWICH



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 ￥1300 (+税)
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 ￥1500 (+税)
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 ￥1500 (+税)
BRAISED PORK GRILLED CURRY

LATTE

カフェラテ **HOT/ICE ￥450** (+税)
CAFE LATTE

抹茶ラテ **HOT/ICE ￥450** (+税)
MATCHA LATTE

ほうじ茶ラテ **￥450** (+税)
HOJICHA LATTE

チョコレート・ラテ **￥500** (+税)
CHOCOLATE LATTE

キャラメル・ラテ **￥500** (+税)
CARAMEL LATTE

SOFT DRINK

オレンジ **￥380** (+税)
ORANGE

アップル **￥380** (+税)
APPLE

グレープフルーツ **￥380** (+税)
GRAPEFRUIT

カルピス **￥380** (+税)
CALPIS

コーラ **￥380** (+税)
COLA

ジンジャーエール **￥380** (+税)
GINGER ALE

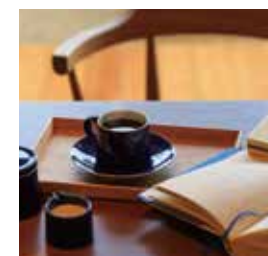
ウーロン茶 **￥380** (+税)
OOLONG TEA

ペリエ **￥400** (+税)
PERRIER

LUNCH

ごはん CAFE KAWATOKU
長崎茶寮

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、珈琲やお茶が愉しめるカフェ、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。長崎街道沿いの各地で
 は砂糖文化が花開き、様々な菓子が
 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
 愉しめる、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
 の温もりを感じられる建築デザ
 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。

ながさきさりよう

検索 Q