

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
お召し上がりください
チーズフォンデュハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
CHEESE FONDUE HAMBURGER STEAK
¥1500 (+税)



じっくり焼き上げた手ごねの美味しさ
茶寮のハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
HAMBURGER STEAK
¥1350 (+税)

○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)

茶寮のパスタ PASTA



国産レモン+クリームソース=◎
レモンクリームパスタ (単品) ¥880 (+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 (単品) ¥880 (+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 (単品) ¥880 (+税)
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) ¥1180 (+税)
VARIOUS VEGETABLES BOLOGNESE

風味豊かな鯉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) ¥1000 (+税)
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
¥1300 (+税)

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

和牛を使ったビーフストロガノフ
ビーフストロガノフ ¥1500 (+税)
BEEF STROGANOFF
(ミニサラダ付)



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
LEMON STEAK
(ミニサラダ・スープ付)
¥1700 (+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
TURKEY RICE
(ミニサラダ・スープ付)
¥1500 (+税)



人気のチーズフォンデュハンバーグに
ふわた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
¥1700 (+税)



濃厚チーズにさっぱりトマト。特選ソースで召し上げれ♪
トマトチーズハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
TOMATO CHEESE HAMBURGER STEAK
¥1700 (+税)
○和風ソース (ジャポネソース)
○洋風ソース (ブラウンソース)



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 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御膳 (小鉢3種付)
MISO GRILL PORK
¥1380 (+税)



長崎名物トルコライス+佐世保名物レモンステーキ=♥
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)

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御膳 (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
茶寮風とり天南蛮御膳 (小鉢3種付) ¥1380 (+税)
TORITEN NANBAN



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
¥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御膳 (小鉢3種付)
MIZORE SAUCE RED FISH
¥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御膳 (小鉢3種付)
KUROZU SAUCE RED FISH
¥1380 (+税)

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
¥1380 (+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御膳
FISH SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+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御膳
FISH SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+税)

ジェノバゼソース、旬野菜を添えて
白身魚のソテー ジェノバゼソース御膳
FISH SAUTE
(小鉢3種付)
¥1500 (+税)



茶寮の御膳 GOZEN

人気のメニューを組み合わせてみました



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)
¥2900 (+税)



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)
¥2900 (+税)



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)
¥3300 (+税)



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)
¥3300 (+税)



サーロインステーキ+あけて天ぷら
ステーキと天ぷらの茶寮御膳
STEAK + TEMPURA
(小鉢3種付)
¥3300 (+税)



獲れたての美味しさいろいろ
彩りお造り御膳 10種 (小鉢3種付)
SASHIMI
¥2800 (+税)

皆様から頂いた
沢山のお声に応じて
彩り寿司御膳 10種 (小鉢3種付)
SUSHI
¥2500 (+税)



美味しく炙りました
あぶり寿司御膳
BROILED SUSHI
10種 (小鉢3種付)
¥2500 (+税)



り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
ステーキ御膳
SIRLOIN STEAK
(小鉢3種付)
¥2500 (+税)



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 ¥1000 (+税)
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) ¥1000 (+税)
CARRY KID'S PLATE



ジュース付 (オレンジ・アップル)



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 ¥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



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



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

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)

とろっとまろやかな味わい
白みそプリン
WHITE MISO PUDDING
¥380 (+税)

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
MATCHA AFFOGATO
¥480 (+税)
○バニラ ○抹茶

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
SARYO STYLE MILK SHAKE
¥500 (+税)

追加の一品 PLUS

ご飯 S ¥180 (+税)
ご飯 M ¥220 (+税)
ご飯 L ¥250 (+税)

こんがり焼き上げました
パン
BREAD
¥200 (+税)



ちょこっとプラス
本日のスープ・サラダ
SALAD & SOUP
¥350 (+税)



焼きたてサクサク
パイ包みスープ
SOUPE EN CROUTE
各¥480 (+税)
○コンスープ
○オニオングラタンスープ

優しいお出汁
ミニうどん
MINI UDON
¥390 (+税)

抹茶のこと。



うまみ成分テアニンを多く
含んだ茶葉をそのままお茶
にしているので、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
多く含み美肌に良くダイ
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。

DINNER

茶寮のディナー



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 ¥680 (+税)
WHITE RADISH SALADA

季節のフルーツをトッピング
フルーツサラダ ¥800 (+税)
FRUITS SALADA

新鮮な野菜とシーサードレッシングが◎
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 ¥880 (+税)

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 (80g) ¥2000 (+税)
W (160g) ¥3800 (+税)

島原のおいしい卵で巻きました
出汁巻き玉子 ¥700 (+税)
JAPANESE OMELETTE

豚ロースのおいしい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
¥1200 (+税)



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 ¥400 (+税)
FRENCH FRIES

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
¥850 (+税)

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 ¥850 (+税)
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 ¥850 (+税)
MIZORE SAUCE RED FISH

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 ¥850 (+税)
KUROZU SAUCE RED FISH

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
¥780 (+税)

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
¥1200 (+税)

赤鶏のたたきをたっぷりのネギとポン酢で
赤鶏のネギポン酢 ¥800 (+税)
RED CHICKEN SASIMI

とろとろ肉にチーズソース
長崎 オランダ角煮 ¥880 (+税)
BRAISED PORK

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
¥480 (+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
HARB SHIOKOJI FRIED CHICKEN
¥780 (+税)

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 ¥850 (+税)
TORITEN NANBAN

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 ¥1000 (+税)
TEMPURA



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
¥600 (+税)

ゆず塩ラーメンに
自家製の鶏チャーシューを
香ばしく炙ってのせました
ゆず塩ラーメン炙り鶏のせ ¥800 (+税)
SALT RAMEN BROILED CHICKEN



あつあつの出汁でめに最適
鯛茶漬
TAI CHAZUKE SET
¥1000 (+税)

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 ¥2500 (+税)
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 ¥800 (+税)
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 ¥800 (+税)
SESAME SOY SAUCE OF MADAI

さっぱりした味わりに箸がとまらない
旬魚のカルパッチョ バジル風味
CARPACIO
¥1350 (+税)



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rend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。陽だまり
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
てのお誕生会など、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
ろ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。

ながさきさりよう

検索Q