

# 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 SOY MILK JAPANESE CARBONARA  
¥1100 (+税)

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 ¥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)



しっとりした明太子ごはん  
ふわとろのブレンオムレツがの  
茶寮の明太オムごはん  
(スープ・ミニサラダ付)  
MENTAI OMU GOHAN  
¥1250 (+税)



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) ミニサラダ付



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)



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)



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)



塩麹にししかせないこの旨み  
ハーブで育った若鶏の塩麹唐揚げランチ  
HARB SHIKOJI FRIED CHICKEN  
(小鉢3種付)  
¥1280 (+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)



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)



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)



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)



爽やかな鶏肉が香ばしい  
茶寮の親子丼 (ミニサラダ・スープ付)  
OYAKO DON  
¥900 (+税)

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 ¥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

## 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  
¥2200 (+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)



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

¥200 DRINK

¥300 DRINK

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

# 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  
**茶寮のミルクケーキ ¥500** (+税)  
 SARYO STYLE MILK SHAKE

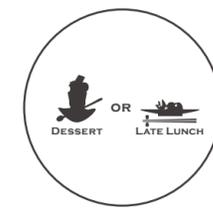
季節のフルーツを抹茶チョコでフォンデュ  
**抹茶フォンデュ ¥1200** (+税)  
 MATCHA FONDUE

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 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<br>CAFE LATTE          | <b>HOT/ICE ¥450</b> (+税) |
| 抹茶ラテ<br>MATCHA LATTE         | <b>HOT/ICE ¥450</b> (+税) |
| ほうじ茶ラテ<br>HOJICHA LATTE      | <b>¥450</b> (+税)         |
| チョコレート・ラテ<br>CHOCOLATE LATTE | <b>¥500</b> (+税)         |
| キャラメル・ラテ<br>CARAMEL LATTE    | <b>¥500</b> (+税)         |

## SOFT DRINK

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| オレンジ<br>ORANGE         | <b>¥380</b> (+税) |
| アップル<br>APPLE          | <b>¥380</b> (+税) |
| グレープフルーツ<br>GRAPEFRUIT | <b>¥380</b> (+税) |
| カルピス<br>CALPIS         | <b>¥380</b> (+税) |
| コーラ<br>COLA            | <b>¥380</b> (+税) |
| ジンジャーエール<br>GINGER ALE | <b>¥380</b> (+税) |
| ウーロン茶<br>OOLONG TEA    | <b>¥380</b> (+税) |
| ペリエ<br>PERRIER         | <b>¥400</b> (+税) |

# 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。