

# 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 (税込¥1650)



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 (税込¥1485)

- 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



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) ¥880 (税込¥968)  
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 (税込¥968)  
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&ジャコの和風パスタ (単品) ¥880 (税込¥968)  
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 (税込¥1298)  
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) ¥1000 (税込¥1100)  
WITH SOYMILK JAPANESE CARBONARA



### 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 (税込¥1430)

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  
¥1500 (税込¥1650)



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 (税込¥1650)  
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  
¥1500 (税込¥1650)



### 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)



こんがり焼き上げました  
パン  
BREAD  
¥200 (税込¥220)



ちょこっとプラス  
本日のスープ・サラダ  
SALAD & SOUP  
¥350 (税込¥385)



焼ききたてサクサク  
パイ包みスープ  
SOUPE EN CROUTE  
各¥480 (税込¥528)  
○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 (税込¥429)



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  
¥1700 (税込¥1870)



濃厚チーズにさっぱりトマト。特選ソースで召し上かれ♪  
トマトチーズハンバーグ御膳 (小鉢3種付)  
TOMATO CHEESE HAMBURGER STEAK  
¥1700 (税込¥1870)  
○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 SAUCE (小鉢3種付)  
¥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  
¥1500 (税込¥1650)

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 (税込¥1518)

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  
バリバ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  
¥1380 (税込¥1518)

塩麹にし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御膳 (小鉢3種付)  
HARB SHIOKUJI FRIED CHICKEN  
¥1280 (税込¥1408)

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  
¥1380 (税込¥1518)

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 (税込¥2200)



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 (税込¥1518)

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 (税込¥1518)

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 (税込¥1518)

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 (税込¥1518)



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)  
¥1500 (税込¥1650)



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)  
¥1500 (税込¥1650)

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)  
¥1500 (税込¥1650)



### 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)  
¥2900 (税込¥3190)



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 (税込¥3190)



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 (税込¥3630)



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 (税込¥3630)



サーロインステーキ+あげたて天ぷら  
ステーキと天ぷらの茶寮御膳  
STEAK + TEMPURA (小鉢3種付)  
¥3300 (税込¥3630)



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  
¥2800 (税込¥3080)

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  
¥2500 (税込¥2750)



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 (税込¥2750)

### 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 ¥780 (税込¥858)  
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 (税込¥748)  
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 (税込¥440)  
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  
キャラメルソースどうぞ  
カステラバター焼 ¥780 (税込¥858)  
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 (税込¥1320)  
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

### 茶寮のおまかせコース COURSE 2名様より

¥3000 (税込¥3300) (ご相談ください)

¥4000 (税込¥4400) (要予約)

¥5000 (税込¥5500) (要予約)



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 (税込¥528)

とろっとまろやかな味わい  
白みそプリン  
WHITE MISO PUDDING  
¥380 (税込¥418)

温かい抹茶ソースを  
冷たいアイスにかけて召し上られ  
抹茶アフォガート  
MATCHA AFFOGATO  
¥480 (税込¥528)  
○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 (税込¥550)



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、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  
い香りが御食事にとても最  
適です。

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。



珈琲伝来の地、長崎で。



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** (税込¥748)  
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  
**¥880** (税込¥968)

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  
**¥880** (税込¥968)

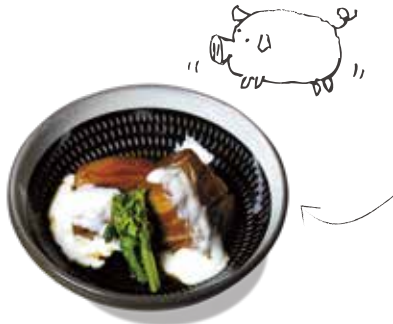
茶寮の焼きもの  
GRILLED DISH

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) **¥2000** (税込¥2200)  
W (200g) **¥3800** (税込¥4180)

島原のおいしい卵で巻きました  
出汁巻き玉子 **¥700** (税込¥770)  
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  
**¥1200** (税込¥1320)



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  
**¥400** (税込¥440)

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** (税込¥935)

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** (税込¥935)  
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  
**¥850** (税込¥935)

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  
**¥850** (税込¥935)

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** (税込¥858)

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** (税込¥1320)

赤鶏のたたきをたっぷりのネギとボン酢で  
赤鶏のネギボン酢  
RED CHICKEN SASIMI  
**¥800** (税込¥880)

とろとろお肉にチーズソース  
長崎 オランダ角煮  
BRAISED PORK  
**¥880** (税込¥968)

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** (税込¥528)



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  
**¥780** (税込¥858)

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  
**¥850** (税込¥935)

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  
**¥1000** (税込¥1100)

自家製チーズとうふ、カマンベールチーズなど  
チーズ盛り合せ **¥1000** (税込¥1100)  
ASSORTED CHEESE

生ハムに濃厚なチーズを添えました  
生ハムとチーズ盛り合せ  
ASSORTED CHEESE  
**¥1380** (税込¥1518)



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** (税込¥660)

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** (税込¥880)  
SALT RAMEN BROILED CHICKEN

あつあつの出汁でべに最適  
鯛茶漬け  
TAI CHAZUKE SET  
**¥1000** (税込¥1100)

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** (税込¥2750)  
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** (税込¥880)  
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** (税込¥880)  
SESAME SOY SAUCE OF MADAI

さっぱりした味わいに箸がとまらない  
旬魚のカルパッチョ バジル風味  
CARPACIO  
**¥1350** (税込¥1485)



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。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日会など、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。