

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
¥1500 (税込¥1650)



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 (税込¥1870)



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)



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)



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)
¥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ランチ (小鉢3種付)
MISO GRILL PORK
¥1380 (税込¥1518)

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 (税込¥1430)
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
¥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
BRAISED PORK GRILLED CURRY
¥1500 (税込¥1650)



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)
¥1280 (税込¥1408)



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 (税込¥1518)



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



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 (税込¥1518)



新鮮なお魚を黒酢あんに絡めて
赤魚の黒酢あかけランチ (小鉢3種付)
KUROZU 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ランチ (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1380 (税込¥1518)

さっぱりのみぞれあんと相性◎
赤魚のみぞれあかけランチ (小鉢3種付)
MIZORE SAUCE RED FISH
¥1380 (税込¥1518)



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 (税込¥1870)

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 (税込¥1100)
WAPPA LUNCH BOX

つるつとした麺に優しいお出汁
ミニうどん ¥390 (税込¥429)
MINI UDON



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
¥2200 (税込¥2420)



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 (税込¥2750)



あつあつサクサク
茶寮の天ぷらランチ (小鉢3種付)
TEMPURA
¥1500 (税込¥1650)



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 (税込¥2200)

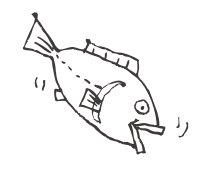
ふわとろ玉子にブラウンソースと
オリジナルチーズをかけてあつあつのスキレットで
茶寮のトルコライス(ミニサラダ・スープ付)
TURKEY RICE
¥1500 (税込¥1650)

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)
CARRY KID'S PLATE
¥1000 (税込¥1100)

LUNCH 茶寮のランチ



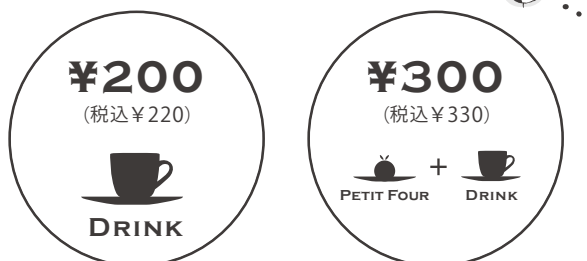
皆様から頂いた沢山のお声に応じて
彩り寿司ランチ 8貫 (小鉢3種付)
SUSHI
¥2000 (税込¥2200)



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
¥1700 (税込¥1870)

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 (税込¥220)

ランチのご利用でプチデザートと
下記ドリンクを ¥300 (税込¥330)

※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

温かい抹茶ソースを冷たいアイスにかけて召し上がり
抹茶アフォガート ¥480 (税込¥528)
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** (税込¥528)



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 (税込¥858)
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 (税込¥418)
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 (税込¥550)
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

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** (税込¥880)
○バニラ ○キャラメル
○黒胡麻 ○黒糖
○抹茶

茶寮のお飲もの 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** (税込¥220)

- 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 (税込¥1408)

あつあつサクサク
茶寮の天ぶら昼御膳 (小鉢3種付)
TEMPURA
¥1500 (税込¥1650)

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ランチ (小鉢3種付)
KUROZU 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ランチ (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥1380 (税込¥1518)

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 (税込¥1518)



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 (税込¥858)
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 (税込¥858)
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 (税込¥858)
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 (税込¥858)
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 (税込¥858)
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 (税込¥1430)
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 (税込¥1650)
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 (税込¥1650)
BRAISED PORK GRILLED CURRY

LATTE

カフェラテ Hot/Ice **¥450** (税込¥495)
CAFE LATTE

抹茶ラテ Hot/Ice **¥450** (税込¥495)
MATCHA LATTE

ほうじ茶ラテ **¥450** (税込¥495)
HOJICHA LATTE

チョコレート・ラテ **¥500** (税込¥550)
CHOCOLATE LATTE

キャラメル・ラテ **¥500** (税込¥550)
CARAMEL LATTE

SOFT DRINK

オレンジ **¥380** (税込¥418)
ORANGE

アップル **¥380** (税込¥418)
APPLE

グレープフルーツ **¥380** (税込¥418)
GRAPEFRUIT

カルピス **¥380** (税込¥418)
CALPIS

コーラ **¥380** (税込¥418)
COLA

ジンジャーエール **¥380** (税込¥418)
GINGER ALE

ウーロン茶 **¥380** (税込¥418)
OOLONG TEA

ペリエ **¥400** (税込¥440)
PERRIER

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

長崎港に來航した南蛮船により伝來
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。

ながさきさりょう

検索 Q