

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
¥1580 (税込¥1738)



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
¥1450 (税込¥1595)

○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 SET

あぶり鶏+レモンクリームソース=♥
レモンクリームパスタセット
LEMON CREAM PASTA
¥1100 (税込¥1210) 単品¥950 (税込¥1045)

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
COD & EGG PEPERONCINO
¥1100 (税込¥1210) 単品¥950 (税込¥1045)

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
PLUM & YOUNG SARDINES JAPANESE STYLE PASTA
¥1100 (税込¥1210) 単品¥950 (税込¥1045)

風味豊かな丼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
¥1250 (税込¥1375) 単品¥1100 (税込¥1210)

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
VARIOUS VEGETABLES BOLOGNESE
¥1350 (税込¥1485) 単品¥1200 (税込¥1320)

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
¥1800 (税込¥1980)



洋風ステーキ丼
¥1800 (税込¥1980)



しっとりした明太子ごはん
ふわとろのプレーンオムレツが♥
茶寮の明太オムごはん
(スープ・ミニサラダ付)
MENTAI OMU GOHAN
¥1300 (税込¥1430)

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
¥1580 (税込¥1738)

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
¥980 (税込¥1078)



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
¥1780 (税込¥1958)



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
¥1450 (税込¥1595)



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
¥1580 (税込¥1738)



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)
¥1580 (税込¥1738)

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
¥1450 (税込¥1595)

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 ¥1350 (税込¥1485)
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
¥1600 (税込¥1760)

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
¥1600 (税込¥1760)



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)
¥1350 (税込¥1485)



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
¥1450 (税込¥1595)



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)
¥1580 (税込¥1738)

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)
¥1580 (税込¥1738)



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)
¥1700 (税込¥1870)



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
¥1450 (税込¥1595)



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
¥1450 (税込¥1595)



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
¥1450 (税込¥1595)

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
¥1450 (税込¥1595)



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
¥1800 (税込¥1980)

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 ¥400 (税込¥440)
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
¥2300 (税込¥2530)



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
¥2600 (税込¥2860)



あつあつサクサク
茶寮の天ぷらランチ (小鉢3種付)
TEMPURA
¥1580 (税込¥1738)



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
¥2100 (税込¥2310)

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
¥1580 (税込¥1738)

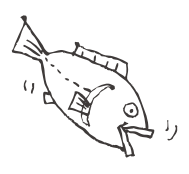
ジュース付 (オレンジ・アップル)



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
¥2200 (税込¥2420)



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
¥1800 (税込¥1980)

LUNCH DRINK

茶寮のお飲もの

¥200
(税込¥220)
DRINK

¥300
(税込¥330)
PETIT FOUR + 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 12:00~



お好みのアイスをおふたつチョイス
茶寮パフェ ¥850 (税込¥935)
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 ¥750 (税込¥825)
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 ¥450 (税込¥495)
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られ
抹茶アフォガート ¥500 (税込¥550)
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
¥500** (税込¥550)



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 ¥830 (税込¥913)
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 ¥400 (税込¥440)
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 ¥530 (税込¥583)
SARYO STYLE MILK SHAKE



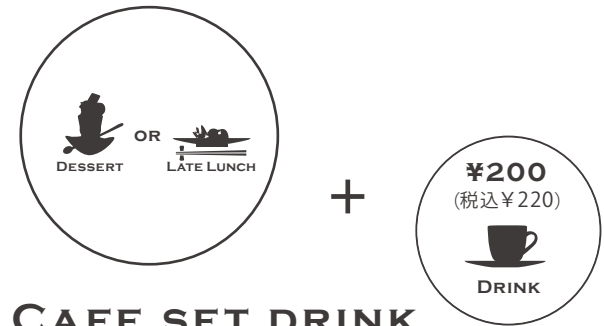
季節のフルーツを抹茶チョコでフォンデュ
抹茶フォンデュ ¥1300 (税込¥1430)
MATCHA FONDUE

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
¥850** (税込¥935)
○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 Hot/Ice
- 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 14:00~15:00



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
¥1350** (税込¥1485)

あつあつサクサク
茶寮の天ぷら昼御膳 (小鉢3種付)
**TEMPURA
¥1580** (税込¥1738)

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
¥1450** (税込¥1595)

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
¥1450** (税込¥1595)

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
¥1450** (税込¥1595)

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
¥1450** (税込¥1595)

COFFEE

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

茶寮オリジナルコーヒー Hot/Ice **¥400** (税込¥440)
COFFEE

アメリカン **¥400** (税込¥440)
AMERICAN

エスプレッソ **¥450** (税込¥495)
ESPRESSO

カプチーノ **¥450** (税込¥495)
CAPPUCCINO

TEA

紅茶 **Hot/Ice ¥400** (税込¥440)
TEA

○ストレート ○レモン ○ミルク



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 ¥1350 (税込¥1485)
BEEF CURRY

ビーフカレーに2種類のチーズをコクと旨味を引き立てました
和牛オランダ焼カレー ¥1600 (税込¥1760)
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 ¥1600 (税込¥1760)
BRAISED PORK GRILLED CURRY

BREAD 14:00~17:00



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 **¥800** (税込¥880)
CHICKEN NANBAN SANDWICH

ソースがおいしい仕事をしてくださいました
ロースカツサンド **¥800** (税込¥880)
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 **¥800** (税込¥880)
FISH TARTAR SANDWICH

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

ウーロン茶 **¥380** (税込¥418)
OOLONG TEA

コーラ **¥400** (税込¥440)
COLA

ジンジャーエール **¥400** (税込¥440)
GINGER ALE

ペリエ **¥420** (税込¥462)
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