

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
¥1580 (税込¥1738)



じっくり焼き上げた手ごねの美味しさ
茶寮のハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
HAMBURGER STEAK
¥1450 (税込¥1595)

- 和風ハンバーグ (ジャボネソース)
- 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) ¥950 (税込¥1045)
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) ¥950 (税込¥1045)
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) ¥950 (税込¥1045)
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) ¥1200 (税込¥1320)
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) ¥1100 (税込¥1210)
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
¥1350 (税込¥1485)



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 ¥1600 (税込¥1760)
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
¥1580 (税込¥1738)



佐世保名物レモンステーキを
パイ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)
¥1800 (税込¥1980)



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)
¥1580 (税込¥1738)



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
¥1780 (税込¥1958)



濃厚チーズにさっぱりトマト。特選ソースで召し上られ♪
トマトチーズハンバーグ御膳 (小鉢3種付)
TOMATO CHEESE HAMBURGER STEAK
¥1780 (税込¥1958)



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)
¥1580 (税込¥1738)

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)

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
¥1450 (税込¥1595)

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)

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
¥1450 (税込¥1595)

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
¥2100 (税込¥2310)



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
¥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御膳 (小鉢3種付)
TARTAR SAUCE RED FISH
¥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御膳 (小鉢3種付)
KUROZU SAUCE RED FISH
¥1450 (税込¥1595)



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)
¥1700 (税込¥1870)



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)
¥1580 (税込¥1738)

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)
¥1580 (税込¥1738)



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)
¥3000 (税込¥3300)



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)
¥3000 (税込¥3300)



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)
¥3500 (税込¥3850)



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)
¥3500 (税込¥3850)



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)
¥3500 (税込¥3850)



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
¥2980 (税込¥3278)

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
¥2700 (税込¥2970)



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)
¥2600 (税込¥2860)

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 ¥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



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



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

茶寮のおまかせコース COURSE 4名様より

※前日迄の要予約

¥3500 (税込¥3850)
¥5000 (税込¥5500)



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)

とろっとまろやかな味わい
白みそプリン
WHITE MISO PUDDING
¥400 (税込¥440)

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
¥500 (税込¥550)
○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
¥530 (税込¥583)

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
¥220 (税込¥242)



ちょこっとプラス
本日のスープ・サラダ
SALAD & SOUP
¥400 (税込¥440)



焼ききたてサクサク
パイ包みスープ
SOUPE EN CROUTE
各¥500 (税込¥550)
○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
¥400 (税込¥440)

抹茶のこと。



うま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。

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 **¥750** (税込¥825)
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
¥980 (税込¥1078)

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
¥980 (税込¥1078)

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) **¥2200** (税込¥2420)
W (200g) **¥4000** (税込¥4400)

島原のおいしい卵で巻きました
出汁巻き玉子 **¥800** (税込¥880)
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
¥1280 (税込¥1408)



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
¥450 (税込¥495)

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
¥950 (税込¥1045)

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 **¥950** (税込¥1045)
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
¥950 (税込¥1045)

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
¥950 (税込¥1045)

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
¥850 (税込¥935)

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
¥1300 (税込¥1430)

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
¥900 (税込¥990)

とろとろお肉にチーズソース
長崎 オランダ角煮
BRAISED PORK
¥980 (税込¥1078)

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
¥580 (税込¥638)



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
¥850 (税込¥935)

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
¥950 (税込¥1045)

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
¥1100 (税込¥1210)

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 **¥1100** (税込¥1210)
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
¥1480 (税込¥1628)



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
¥650 (税込¥715)

ゆず塩ラーメンに
自家製の鶏チャーシューを
香ばしく炙ったのせました
ゆず塩ラーメン炙り鶏のせ **¥800** (税込¥880)
SALT RAMEN BROILED CHICKEN



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 **¥2800** (税込¥3080)
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 **¥900** (税込¥990)
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 **¥900** (税込¥990)
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
¥1500 (税込¥1650)



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」



■ 本紙メニューはご自由にお持ち帰りいただけます。

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



■ 詳しい情報は、HP をご覧くださいませ。