御造り

栄螺……九〇〇円
鮎背ごし……一、六〇〇円
鮪お造り……二、八〇〇円
造り盛り合わせ　五種盛り）……三、九〇〇円
長崎県産蝦夷鮑……三、六〇〇円
長崎県産黒鮑……時価
伊勢海老……時価

付き出し

珍味三種盛り……二、二〇〇円
このわた……二、五五〇円
季節の前菜五種盛り……二、二〇〇円
長崎名産自家製唐墨……三、一〇〇円

酢の物

岩牡蠣……七〇〇円
海老と若布の酢の物……八〇〇円
鰻ざく……二、二〇〇円

焚物

夏野菜の炊き合わせ……一、四五〇円
豚の角煮季節野菜添え……一、七六〇円
地魚煮付け……一、八七〇円

焼物

鮎塩焼き……一、六〇〇円
本日の地魚……一、八七〇円
鰻の白焼き出汁仕立て（山葵おろし）……四、六〇〇円
鰻蒲焼き……四、六〇〇円
鮑ステーキ（長崎県産蝦夷鮑）……三、六〇〇円
鮑ステーキ（長崎県産黒鮑）……時価
鮑檸檬ステーキ（長崎県産蝦夷鮑）……三、六〇〇円
鮑檸檬ステーキ（長崎県産黒鮑）……時価

肉料理

九州産和牛和風ステーキ（一〇〇g）……五、五〇〇円
九州産和牛フィレステーキ（一〇〇g）……八、二〇〇円
佐世保檸檬ステーキ……五、五〇〇円
シャトーブリアン（一〇〇g）……時価

鍋物

冷奴……一、五〇〇円
すっぽん鍋……二、六〇〇円

揚物

夏野菜の天麩羅盛り合わせ……一、六五〇円
穴子の天麩羅盛り合わせ……一、八七〇円
海老の天麩羅盛り合わせ……二、二〇〇円

蒸し物

具沢山羽二重蒸し……八〇〇円
すっぽん羽二重蒸し……一、〇八〇円
鱸酒蒸し……一、〇八〇円

ご飯物

梅茶漬け……一、三二〇円
鯛茶漬け……二、二二〇円
すっぽん雑炊……一、二五〇円
うな重　肝吸い付）……四、六〇〇円
漬物盛り合わせ……九〇〇円
御飯・赤出汁セット……八〇〇円

寿司

ちらし寿司……三、一〇〇円
吉翠亭特製穴子寿司……三、一〇〇円
寿司盛り合わせ……四、一〇〇円

麺類・汁物

赤出汁……六六〇円
季節の吸い物……一、〇〇〇円
五島うどん　温・冷）……九〇〇円

甘味

吉翠亭特製甘味……八八〇円
アイスクリーム……五五〇円
コーヒー……六六〇円
紅茶……六六〇円

＊税込み表示価格に別途１０％のサービス料を加算させて頂きます.