

御造り

付き出し

酢の物

煮物

焼物

寒鰯お造り	造り盛り合わせ(五種盛り)	河豚(てつき)	活黒鮑(三〇〇gの場合)	伊勢海老(三〇〇gの場合)	珍味三種盛り	このわた	季節の前菜五種盛り	長崎名産自家製唐墨	味噌唐墨	九十九島産牡蠣(中)	大村産なまこ	締め寒鯖	鰻ざく	鰻大根	冬野菜の炊き合わせ	豚の角煮季節野菜添え	地魚煮付け	本日地の魚	焼き河豚	鰻の白焼き出汁仕立て(山葵おろし)	鰻蒲焼き	鮑ステーキ(蝦夷鮑)	鮑ステーキ(長崎県産黒鮑)	鮑ステーキ(三〇〇gの場合)	鮑檸檬ステーキ(蝦夷鮑)	鮑檸檬ステーキ(長崎県産黒鮑)	鮑檸檬ステーキ(三〇〇gの場合)
一	三	五	一	一	二	三	二	三	三	一	一	一	二	一	一	一	二	二	二	三	五	五	四	一	四	一	一
五〇〇	五〇〇	〇〇〇	〇〇〇	四〇〇	八〇〇	五〇〇	六〇〇	五〇〇	五〇〇	七〇〇	二〇〇	四〇〇	五〇〇	八〇〇	六〇〇	九〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	八〇〇	〇〇〇	〇〇〇	六〇〇	六〇〇	六〇〇	六〇〇	〇〇〇
円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円

肉料理

揚げ物

蒸し物

ご飯物

寿司

麺類・汁物

甘味

冬鴨ロース	九州産和牛ステーキ(一〇〇g)	九州産和牛ステーキ(一〇〇g)	佐世保檸檬ステーキ(一〇〇g)	シャトーブリアン(一〇〇g)	冬野菜の天麩羅盛り合わせ	穴子の天麩羅盛り合わせ	海老の天麩羅盛り合わせ	河豚の唐揚げ	甘鯛酒蒸し	河豚白子蒸し	梅茶漬け	鯛茶漬け	すっぽん雑炊	うな重(肝吸い付)	漬物盛り合わせ	御飯・赤出汁セット	ちらし寿司	ちらし寿司特上	吉翠亭特製穴子寿司	寿司盛り合わせ	赤出汁	季節の吸い物	五島うどん(温・冷)	吉翠亭特製甘味	アイスクリーム	コーヒー又は紅茶	
二	八	二	一	一	一	二	二	三	二	三	一	二	一	五	一	一	四	六	三	五	一	一	一	一	一	一	
三〇〇	五〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	八〇〇	二〇〇	五〇〇	六〇〇	五〇〇	〇〇〇	五〇〇	四〇〇	五〇〇	〇〇〇	〇〇〇	九〇〇	〇〇〇	〇〇〇	八〇〇	〇〇〇	七〇〇	二〇〇	〇〇〇	〇〇〇	六〇〇	七〇〇	
円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円

【ご提供期間 令和六年十二月】