

四川菜 R i n r i n

たこのカルパッチョ(1,200円) & 黒酢の酢だこ(1,400円)

新鮮な野母崎産たこを使用した二つの味わい。爽やかなカルパッチョは低温調理した「たこ」を中華風に仕上げ、伝統の黒酢が香る酢だこは後引く深い味わい。冷涼さの中に広がる複層的な美味しさをご堪能ください。



B r e m a r i

たこタコスポテトセット
1つセット(1,200円)・
2つセット(2,200円)

プリットとした食感のたこ、サクサク揚げたポテトフライ、濃厚なソースが織りなす三位一体のハーモニー。手掴みで召し上がる至福のひと時。

スリール・スリール

たこチーバトン(800円)

チーズとたこの予想外の出会い。濃厚でクリーミーなチーズが、歯応えの良いたこの旨味を引き立てます。仕上げに鰹節をふりかけ、クレープで包んだ和と洋が融合した新しい一品の誕生をお楽しみください。



風

たこのアヒージョ 単品(1,100 円)

スペイン発祥の伝統料理「アヒージョ」がたこで蘇る。ニンニクとアンチョビが香るオイルに浮かぶ、プリプリのたこの極上の一皿。パンに浸して、ソースまで余すことなくご満喫いただけます。



一水かな

生たこの刺身とたこ串揚げ (1,800 円)

シンプルこそが最高。生たこの刺身で引き出される本来の甘み、串揚げの高温で生まれるコントラストのある食感。二つの調理の妙が、たこの真価を問う一品。



朝市食堂 HAGEMARU

のもたこ刺し・たこ入り揚げ かんぼこ定食 限定 8 食 (1,980 円)

野母崎で水揚げされた新鮮なたこを、二つの調理法で。刺身の透き通る甘さと、揚げかんぼこの香ばしさ。定食で両方の魅力を味わえる、朝市食堂こだわりの逸品です。



我流

たこかき揚げ丼(1,600円) Or たこ飯のそば定食(1,600円)

たこの美味しさを選べる喜び。ふんわり揚がったかき揚げ丼の軽やかさか、そば定食で楽しむ和の優雅さか。我流ならではの、自由な美味しさの楽しみ方です。



店名	住所	電話番号
四川菜 Rinrin(中華)	長崎市高浜 4004-4	095-894-2828
Bremari(カフェ)	長崎市南越町 191-1	070-2372-0103
スリール×スリール(スイーツ)	長崎市南越町 637-4	095-893-1950
凧(洋食)	長崎市野母町 1460-8	095-893-2646
一水かな(和食)	長崎市野母町 3626	095-893-2525
朝市食堂 HAGEMARU(和食)	長崎市野母町 2192	070-4696-6102
我流(そば)	長崎市脇岬町 1880-1	090-3285-1278