

長崎市

# おさかなグルメガイド

鮮

長

Nagasaki is Sashimi City

どうしたって  
うまい

さしみが  
うまけりや

魚

崎

## #さしみシティ

NAGASAKI QUALITY

長崎

お魚食べなきゃ  
帰れない

Nagasaki is Sashimi City

# 最 鮮 端

さいせんたん

サシミノベーション!?  
鮮度の高い美味しい魚を  
食べられる理由があります



海から近いまち、長崎の  
**最鮮端 クオリティ**



最

海からの距離が  
最短のまち長崎

海からの距離が最短のまち長崎。  
大小多くの島々とアリス式海岸の  
入り組んだ地形のまちは、海岸線から  
街までの距離がとにかく近い。だから  
魚の鮮度が高いのは当たり前の  
ことです。

鮮

鮮魚の最前線、  
鮮度の高いまち、  
新鮮シティです

魚の種類だけ美味しく届ける技がある。魚の種類日本一の長崎は、その技術が受け継がれ日々進化する、人と魚が共生するまち。まさに鮮魚の最前線、鮮度の高いまち、新鮮シティです。

端

日本本土最西端に  
位置する長崎の海

世界中の魚の10%以上が漁獲され、多くの回遊魚が集まる東シナ海・黄海で育った魚達は、海流に乗って長崎にやってきます。

# INDEX

## さしみシティ賛同店舗

浜町エリア	P4-17
長崎駅周辺	P17-24
浦上エリア	P24-27
住吉エリア	P27-28
東部エリア	P28-31
南部エリア	P31-33



お魚イベントカレンダー ..... P34

四季の美味しい魚 ..... P35-38



クジラ提供店



トラフグ提供店



ランチ提供店



日本  
(和食系)



中国  
(中華料理系)



オランダ・ポルトガル  
(西洋料理系)

海外交流の盛んだった長崎らしい個性あふれる「和・華・蘭グルメ」を  
それぞれご賞味ください。



各店舗の位置情報はコチラ





## 鮮着炭焼 炙

路地裏にひっそりと佇む店では、追及された素材本来の美味しさに出会えます。一つ一つの味の個性が引き出された新鮮魚介とこだわりのお店を味わって。

- オススメ料理**
- 刺身盛り合わせ(ヒラス、ヒラメ、アジなど)
  - 対馬産穴子白焼き
  - 金ぐる唐揚げ
- ※上記写真  
鯨盛り合わせ(ベーコン、末広、舌)

- 【住 所】** 万屋町6-24 **▼GoogleMAPへ**
- [営業時間]** 18:00~23:00
- [座 席 数]** 30席
- [電 話]** ☎095-818-9888
- [店 休 日]** 不定期



## 料亭 一力

創業文化十年(1813年)長崎最古の料亭。長崎の郷土料理である卓袱料理、四季の彩り豊かな会席料理をお楽しみください。

- オススメ料理**
- カラスミ(ボラ)
  - アマダイ松笠揚げのとろろ蒸し(アマダイ)
  - 刺身(ヒラス、マグロ、ウニ)

- 【住 所】** 諏訪町8-20 **▼GoogleMAPへ**
- [営業時間]** 11:30~14:00/17:00~22:00
- [座 席 数]** 100席(最大宴会人数:60席)
- [電 話]** ☎095-824-0226
- [店 休 日]** 不定期



## ながさき鉄板 赤目

長崎の“地産地消”にこだわり、「肉」「野菜」「魚」に赤目らしさを加えて表現し、目でも楽しんでいただけるお店。料理に合わせた地酒も取り揃えております。

- オススメ料理**
- 刺身盛り合わせ(ヒラス、ヒラメ、アジなど)
  - 対馬産穴子白焼き
  - 金ぐる唐揚げ

- 【住 所】** 銀座町9-17 ツデビル1F・2F **▼GoogleMAPへ**
- [営業時間]** 17:30~23:00
- [電 話]** ☎095-826-3777
- [店 休 日]** 無休



## 安樂子

創業50年の地元民に愛される居酒屋。大手旅行雑誌等で幾度も取り上げられる実力店。釣りアジをはじめ、魚を熟知した店主自らが選び抜いたこだわりの刺身や鰯をリーズナブルな価格で楽しむことができます。

- オススメ料理**
- 刺身(アジ、サバ)
  - スリミ
  - あじフライ

- 【住 所】** 浜町7-20 **▼GoogleMAPへ**
- [営業時間]** 16:30~22:00
- [座 席 数]** 50席
- [電 話]** ☎095-824-4970
- [店 休 日]** 日曜





## 一本釣活魚料理 鮨 割烹 稲栄

自家用船での1本釣り漁で店主自ら釣り上げる、鮮度抜群の魚料理が楽しめる店。きめの細かい上品な脂が乗った貴重な根付きアジをぜひ。

### オススメ料理

- 自家用船で釣っている旬の刺身、塩焼き、鮓(旬の鮮魚)

[住 所] 篠町9-23

[営業時間] 18:00~24:00[要確認]

[座席数] 28席(最大宴会人数:20名)

[電話] ☎095-822-5743

[店休日] 日曜・祝日

▼GoogleMAPへ



## ゑびす屋 長崎

地元産こだわり魚貝料理と郷土料理が気軽に味わえる居心地のいい店。地酒や焼酎・ワインも豊富で思案橋電停徒歩1分の地元人気店。

### オススメ料理

- 地魚刺身盛り合わせ
- ゑびす屋ハトシ
- 海老のアヒージョ

[住 所] 浜町11-12 七福ビル1F

[営業時間] 17:30~24:00(L.O23:00)

[座席数] 140席(最大宴会人数:58名)

[電話] ☎095-820-6060

[店休日] 不定期

▼GoogleMAPへ



## 美食空間 音

東古川町の路地裏で長崎の食材で造る料理とオーナーが厳選した日本酒・ワインの組み合わせをお楽しみください。野菜はオーナーの実家の畑で作ったものを使用しています。

### オススメ料理

- 刺身の盛り合わせ
- 白身魚の天ぷら野菜あんかけ(ヒラメ、タイ、イサキ、大目鯛)
- 地だこと野菜のアヒージョ(タコ)

[住 所] 東古川町3-11 YSビル1F

[営業時間] 18:00~24:00

[座席数] 22席

[電話] ☎095-822-5656

[店休日] 火曜、第3水曜

▼GoogleMAPへ



## 創彩酒膳 風と月

地元産の食材にこだわり、特に刺身は1年を通して40種類ほど味わえます。季節により珍しい魚に出会えることも。長崎のおいしさが詰まった居酒屋料理をお楽しみください。

### オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(季節の鮮魚)※上記写真
- うつぼの唐揚げ
- すりみ揚げ3種(アマダイ、イワシ、茂木ざっこエビ)

[住 所] 東古川町1-11

[営業時間] 11:45~14:15/17:00~22:30

[座席数] 26席(最大宴会人数:8名)

[電話] ☎070-9287-1130

[店休日] 不定期

▼GoogleMAPへ





## 食酒処 かまど茶屋

開炉裏のある古民家風の懐かしい店内と温かい接客、オランダ鍋など長崎らしい料理が観光客にも好評。秋からが旬の「さばしやぶ」(2人前~、1人3000円)は要予約。

- さばしやぶ(サバ)※上記写真
- 地魚のお刺身盛り合せ(アジ、キビナ、ミズイカ、ヒラスなど)
- 甘鯛若狭焼(アマダイ)

[住 所] 本石灰町5-14 加悦ビル1F

[営業時間] 18:00~24:00

[座席数] 45席(最大宴会人数:45名)

[電話] ☎095-824-7711

[店休日] 日曜(連休の場合は最終休日)



▼GoogleMAPへ



## 炉端垂紗 喜三郎

炉端焼きというシンプルなごまかしが効かない料理法。だから食材へのこだわりは徹底的な「炉端焼き 喜三郎」。カウンター席では、大きなしゃもじに乗せてお料理をご提供しています。

- クルマエビ刺身、炭焼(クルマエビ)
- ウチワエビ炭焼(ウチワエビ)
- ごんあじのフライ(ごんあじ)

[住 所] 銅座町7-9

[営業時間] 17:00~24:00

[電 話] ☎095-825-2000

[店休日] 不定期

▼GoogleMAPへ



## 日本料理 清花和

全国より厳選した食材にこだわり、四季折々、旬の素材を活かした料理を提供しているお店。長崎の美味しいお魚だけではなく、様々な名物料理もいただけます。

- 白身魚のジャガ芋包み焼き(ガレット風)(タイ、ヒラメ、アマダイなどの旬魚)
- 鯛の塩釜焼き(タイ)※要予約
- 鮨料理・鮓の湯引き・體しやぶ・鮓寿司・鮓天麩羅など(ハモ)

[住 所] 船大工町2-13

[営業時間] 18:00~22:00

[座席数] 60席(最大宴会人数:24名)

[電話] ☎095-822-9233

[店休日] 日曜

▼GoogleMAPへ



## 海鮮居酒屋 魚らく

長崎県産の新鮮な魚介類、北海道直送のジビエ、沖縄直送の島らっきょう、海ぶどう、あぐー豚の料理など、ごゆっくりお楽しみください。やきとりほか定番料理もご用意しております。

- ブリしゃぶ(ブリ)
- 濱丼丼(ブリ、ヒラス)
- 牡蠣バター焼(カキ)

[住 所] 浜町10-11 稲垣屋ビル1F

[営業時間] 16:00~23:00 / 11:00~23:00(土日祝)

[電 話] ☎050-8881-3006

[店休日] 水曜

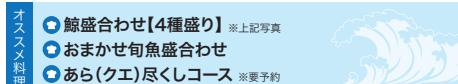
▼GoogleMAPへ





## 銀鍋

創業以来70年余り、鯨、角煮、長崎ハトシなどの長崎名物はもちろん、月替わりコース料理、アラカルトなど長崎の新鮮な魚介をリーズナブルな価格で提供しております。また、入荷時のみご提供が可能な、当店名物「あら(クエ)尽くしコース(※要予約)」もございます。



[住 所] 銀座町7-11

[営業時間] 11:30~14:00(L.O)/17:00~20:00(L.O)

[座 席 数] 100席(最大宴会人数:50名)

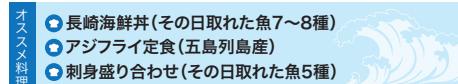
[電 話] ☎095-821-8213

[店 休 日] 月曜、お盆、年末年始



## 甲田食堂

魚屋自慢の長崎県産の新鮮でおいしい魚を贅沢に使って皆さまへご提供させていただきます。日本酒も多く取り揃えていますので、新鮮な魚といっしょにお楽しみください。



[住 所] 銀座町15-16

[営業時間] (月~金)11:30~18:00/(土)11:30~23:00

[座 席 数] 14席(最大宴会人数:14名)

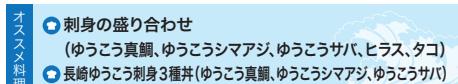
[電 話] ☎095-800-1350

[店 休 日] 日曜



## 和洋ダイニング 心笑

お刺身をはじめ地元の食材を使った料理やお酒が楽しめるお店です。落ち着いた雰囲気の店内には、カウンター席も多めにご用意しておりますので、少人数でのサク飲みにもご利用いただけます。



[住 所] 長崎市浜町10-21ウイズ長崎207

[営業時間] 11:30~15:00/18:00~23:00

[座 席 数] 23席(最大宴会人数:23名)

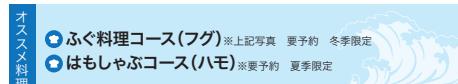
[電 話] ☎095-800-7899

[店 休 日] 不定期



## 割烹 こじま

四季折々の長崎の食材と、料理人の熟練の技が生み出す本格割烹料理がいただけます。長崎ならではのクリアしゃぶ、フグ料理、夏はハモしゃぶが楽しめます。



[住 所] 銀座町14-14

[営業時間] 11:30~14:00/17:00~22:00

[座 席 数] 60席(最大宴会人数:40名)

[電 話] ☎095-827-1696

[店 休 日] 月曜・木曜





## 長崎炉端 五人百姓

地元の方に愛されて五十年余り、気のほかない仲間と気楽に楽しく語らい出来る空間づくりに重きをおき、感動して帰って頂く店作りを目指します。

- くじらしゃぶ
- ごまヒラス
- いろいろ盛り合わせ

[住 所] 銅座町13-13  
[営業時間] 17:00~23:00  
[座 席 数] 50席(最大宴会人数:50名)  
[電 話] ☎095-824-7454  
[店 休 日] 不定休

▼GoogleMAPへ



## コバチ

魚介類をはじめ、肉類野菜類も地元産でとれるものができるだけ使用。14名様程入れる個室もございますので、ほかのお客様を気にせずお食事できると好評です。

- お造り盛り合わせ(タイ、ヒラマサ、カツオ、イカ、アジなど)
- きびなからあげ(キビナ)
- あじフライ(アジ)

[住 所] 鍛冶屋町5-89 クレイン鍛冶屋101

[営業時間] 18:00~24:00  
[座 席 数] 40席(最大宴会人数:20名)  
[電 話] ☎095-826-2591  
[店 休 日] 月曜

▼GoogleMAPへ



## 御飯

県品マダイを使い、1つずつ土鍋で一気に炊き上げる「鰯めし」は化学調味料を一切使わない自然の味わいが自慢。開店当初より20年以上愛されている料理です。

- 御飯の鰯めし(タイ)※上記写真
- 季節の焼魚(旬の魚)
- 真鯛のしゃぶしゃぶ(マサバ)

[住 所] 油屋町2-32  
[営業時間] 12:00~14:00(要予約)/18:00~23:00  
[座 席 数] 28席(最大宴会人数:20名)  
[電 話] ☎095-825-3600  
[店 休 日] 曜日(繁忙期は営業)

▼GoogleMAPへ



## 日本料理 更紗

クエやノドグロ、鰯などの鮮魚をはじめ、鯨や長崎和牛など長崎の食材を堪能できるお店。こだわりの日本料理と美味しいお酒をのんびり味わってください。

- 天然真鯛の鰯めし(マダイ)
- 天然真九絵のしゃぶしゃぶと鍋(クエ)
- 長崎刺盛(旬の鮮魚)※上記写真

[住 所] 万屋町1-21 林田ビル2階・3階  
[営業時間] 11:00~14:30/17:00~21:30  
[座 席 数] 56席(最大宴会人数:12名)  
[電 話] ☎095-820-4103  
[店 休 日] 水曜(不定休あり)

▼GoogleMAPへ





## 鮨場 いぶき地

長崎近海で水揚げされた魚介類を最高の一貫に、長崎の寿司をご堪能ください。気軽にご来店頂けるよう店づくり致しております。

- 長崎県産 刺身盛り(ヒラス、タイなど)
- おまかせ 握り寿司(マグロ ヒラメ 長崎野母鯛など)
- 本日の焼物(旬な長崎県産魚)

[住 所] 本石灰町5-6 本石灰ビル  
[営業時間] 17:00~23:00  
[座 席 数] 10席(最大宴会人数:10名)  
[電 話] ☎095-826-5353  
[店 休 日] 火曜

▼GoogleMAPへ



## 長崎和食 草花洛

天然マダイを丸ごと使った塩釜焼きの名店。程よい塩加減で身はふっくら柔らかく、うま味をぎゅっと凝縮。夏はハモ、秋冬はトラフグと季節の料理も堪能できます。

- 長崎名物 鯛の塩焼き(マダイ)※上記写真 要予約
- はもしやぶ会席(ハモ)※要予約
- どらふぐコース(トラフグ)※要予約

[住 所] 錫冶屋町5-78  
[営業時間] 11:30~14:00/17:00~22:00  
[座 席 数] 50席(最大宴会人数:30名)  
[電 話] ☎095-823-9313  
[店 休 日] 月曜

▼GoogleMAPへ



## 鮨 そ乃だ

肩肘張らず、ランチでも本格すしを味わえる親しみやすいし屋。四季折々の旬の地魚を気軽に楽しめ、地酒を中心にお酒のラインナップも豊富。

- 握り寿司
- 刺身盛り(ヒラス、アジ、タイ、ヒラメ、タコほか)

[住 所] 浜町11-6  
[営業時間] 12:00~14:00/18:00~23:00  
[座 席 数] カウンター7席(最大宴会人数:20名)  
[電 話] ☎095-807-5740  
[店 休 日] 不定期

▼GoogleMAPへ



## 蕪家

開店以来引き継がれたかえしを使ったつゆで食べる手打ちそばの店。魚料理も提供しています。県産の脂が乗ったマサバは、しゃぶしゃぶに。特製のタレで食べます。

- 御飯の鰯めし(マダイ)
- 季節の魚の天ぷら
- 旬の刺身盛合せ

[住 所] 万屋町1-3  
[営業時間] 11:00~15:00/18:00~22:00  
[座 席 数] 28席(最大宴会人数:20名)  
[電 話] ☎095-823-8530  
[店 休 日] 日曜

▼GoogleMAPへ





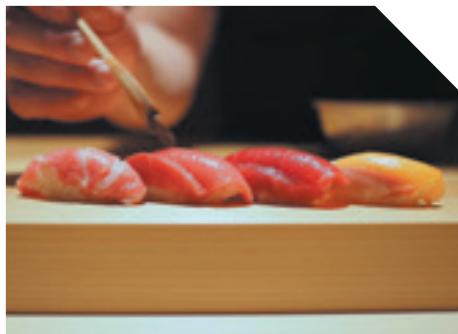
## タイチ寿司

軍艦島生まれの大将が握るこの寿司店では、地元長崎で揚がった新鮮な魚介が美味。ブリやハマチ、ヒラス(ヒラマサ)などの白身魚を巻いた「白い鉄火巻」もおススメ。

- オススメ料理**
- 長崎にぎり(アジ、ヒラス、鯨のサエズリ、カラスミほか)※上記写真
  - 長崎刺盛り(ヒラス、ヒラメ、イカ)
  - 白い鉄火巻(ヒラス、ブリ、ハマチ)

[住 所] 銅座町5-16  
[営業時間] 17:00~23:00  
[座 席 数] カウンター10席、テーブル4席  
[電 話] ☎095-826-2744  
[店 休 日] 日曜、年末年始

▼GoogleMAPへ



## 鮓 たか尾

長崎で江戸前鮓を提供する鮨店。東京で修行を積んだ職人が江戸前鮓をご提供します。長崎近海を中心に入れた日本最高峰の旬の素材を握ります。

※当日でもお席をご案内できる場合がございますのでお気軽にお問合せください。

- オススメ料理**
- 季節のつまみとにぎりのおまかせ

[住 所] 本石灰町3-13延寿富田ビル1階  
[営業時間] 12:00~14:00/17:00~22:00  
[座 席 数] 8席(最大宴会人数:8名)  
[電 話] ☎095-823-9026  
[店 休 日] 不定期

▼GoogleMAPへ



## 多ら福 亜紗

まさに「たらふく！」と言わずにはいられない、福が満載の多ら福亜紗。長崎の繁華街「浜町」でも、亜紗の美味しい食事と、賑わいを感じていただけます。

- オススメ料理**
- 刺身の盛り合せ
  - 鮫肉のカツレツ
  - 地げもんアジフライ

[住 所] 油屋町2-6  
[営業時間] 17:00~0:00  
[電 話] ☎095-832-8678  
[店 休 日] 不定期

▼GoogleMAPへ



## 銅座 吞

長崎特産である鯨をはじめとする、新鮮でこだわり抜いた海鮮料理を提供しています。長崎で獲れた旬の地魚と山海の幸を、お好みに応じて調理いたします。

- オススメ料理**
- はも湯引き(ハモ)
  - あじ子南蛮漬(アジ)
  - 刺身盛合せ(キビナ、ヒラメ、ウチワエビなど)※上記写真

[住 所] 銅座町14-15  
[営業時間] 18:00~22:30(日・祝日~21:30)  
[座 席 数] 7室、120席  
[電 話] ☎095-829-3788  
[店 休 日] 火曜

▼GoogleMAPへ





## 鯨料理・割烹 とんぼ

鯨の消費日本一の長崎で唯一の鯨専門店！豊富なメニューと鯨の質問にもお答えできる女将やスタッフがお待ちしております。本当の鯨の味を堪能してください。

- ふぐコース(トラフグ)※冬のみ
- 鯛の塩釜(マダイ)
- 鯨3点盛り(クジラ)※上記写真

[住 所] 銅座町11-13

[営業時間] 18:00~21:30(L.O)

[座 席 数] 17席(最大宴会人数:12名)

[電 話] ☎095-820-8234

[店 休 日] 日曜

▼GoogleMAPへ



## 海鮮市場 長崎港 新地店

新地中華街すぐそば！地魚の盛合せや鯨など、長崎の新鮮で旨い魚が勢ぞろい。その時期に一番美味しいネタを使った地げ丼もオススメ。

- マグロカツ
- 甘鯛スリミ揚げ
- お刺身5点盛 / 3点盛

[住 所] 銅座町3-15 小川ビル1F

[営業時間] 10:00~15:00/17:00~22:00

[座 席 数] 100席(最大宴会人数:40名)

[電 話] ☎095-895-9179

[店 休 日] 無休

▼GoogleMAPへ



## なかま屋

魚介類をはじめ、肉野菜類も地元産でとれるものができるだけ使用。季節ごとに旬の食材を取り入れ、素材を活かすように注力しています。ひとり様でもゆっくりとお楽しみ頂けます。なかま屋と一緒に素敵な時間を過ごしましょう。

- 刺身盛り合わせ(ヒラス、ヒラメなど)※上記写真

[住 所] 銅座町9-1

[営業時間] 18:00~24:00

[座 席 数] 12席

[電 話] ☎080-2784-1845

[店 休 日] 日曜

▼GoogleMAPへ



## 旬彩 ながや

地元の食材にとことんこだわった大人な隠れ家。ゆったりとした空間で、店主自らが厳選した長崎の旬の鮮魚や野菜の美味しさをお楽しみください。

- ゆうこうサバのしゃぶしゃぶ ※仕入状況により欠品の場合がございます
- 甘鯛と旬野菜の揚げ出汁(アマダイ)
- 朝どれ鮮魚のお造里六種盛(タイ、ヒラス、ヒラメなど)

[住 所] 万屋町4-13 二葉屋ビル3F

[営業時間] 17:30~23:00(22:30L.O)

[座 席 数] 60席

[電 話] ☎095-827-0077

[店 休 日] 日曜

▼GoogleMAPへ





## のさ庵

天然ものを中心に地魚の刺し身を、豊富な地酒とともに楽しむ。そんな粋な過ごし方ができる大人の居酒屋です。昼の御膳は女性に人気。ゆっくり過ごせる半個室も。



- お刺身の盛合せ
- 鯨のさえずりはりはり鍋
- うちわ海老フライ

[住 所] 鍛冶屋町6-54

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:30~14:00(L.O.)/17:00~22:00(L.O.)

[座 席 数] 150席(最大宴会人数:50名)

[電 話] ☎095-824-0031

[店 休 曜] 無休

▼GoogleMAPへ

QRコード



## はま月

明るく活気ある雰囲気のお店。長崎自慢の刺身や海鮮料理、豚の角煮など、ラインナップ豊富に堪能できます。“旨いもん”とビールで、足を運ぶことに元気を貢えます。



- ひらす・鰐・しまあじ刺し(ヒラス、マダイ、アジ)
- 海鮮ユッケ(ヒラス、タイなどの旬の鮮魚)
- 甘鯛のすり身揚げ(アマダイ)

[住 所] 銅座町12-9 第2銅座ビルF

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 18:00~閉店時間[要確認]

[座 席 数] 20席(最大宴会人数:18名)

[電 話] ☎095-822-3980

[店 休 曜] 不定期

▼GoogleMAPへ

QRコード



## 酒菜屋 ながれ

刺身には絶対の自信があります!長崎自慢の魚介料理や定番メニューはもちろん、豊富な日替わりメニューで四季折々の旬な食材を使った料理をお楽しみいただけます。



- すりみ揚げ(アマダイ)
- だし茶づけ(シマアジ、タイなど)
- イワシの梅肉はさみ揚げ

[住 所] 万屋町5-26 恵風ビル2F

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 12:00~24:00

(ランチメニュー12:00~、夜メニュー17:30~)

[座 席 数] 36席(最大宴会人数:25名)

[電 話] ☎095-824-1003

[店 休 曜] 火曜



## 季節料理・淡口おでん はくしか 銅座店

県産の良質な鮮魚や野菜を、素材の味を生かした和食を中心の料理で提供。店伝統の淡口だしのおでん(160円~)や長崎の郷土料理、季節感あふれる会席料理も。



- 自家製さばのくん製(サバ)
- 刺身の盛合わせ(季節毎の魚)
- あまだいの味噌焼き(アマダイ)※上記写真

[住 所] 銅座町12-15

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 17:30~24:00

[座 席 数] 84席(最大宴会人数:40名・イス席:30名)

[電 話] ☎095-824-5949

[店 休 曜] 日曜、祝日





## ひいき家

新鮮な魚と長崎和牛を使った創作料理を手軽に楽しめる郷土居酒屋。天然地魚やうちわ海老、多彩な鯨料理、とらふぐ、長崎和牛の炭火焼きまで、長崎ならではの肴を手ごろな価格で楽しめます。

## オススメ料理

- フグコース(トラフグ)
- 刺身盛り合わせ(旬の地魚)
- 鯨盛合せ(クジラ)



[住 所] 銅座町11-8

[営業時間] 18:00~24:00

[電 話] ☎095-820-5506

[店 休 日] 日曜(月曜が祝日の場合は月曜休)

▼GoogleMAPへ



## 大衆割烹 樋口 築町店

創業昭和30年。長崎の郷土料理を大衆割烹として提供。日本の四季、故郷の長崎の味を少し贅沢にお楽しみいただける数々の料理。歓送迎会や各種宴会、慶事でもご利用いただける個室を完備しております。

## オススメ料理

- 地元鮮魚の刺身盛合せ(タイ、ヒラスなど)
- 県産鯛のあら炊き(タイ)
- 長崎刺身御膳(タイ、ヒラス、マグロなど)

▼GoogleMAPへ



[住 所] 築町5-11

[営業時間] 11:00~15:00/17:00~22:00

[座 席 数] 97席(最大宴会人数:40名)

[電 話] ☎095-801-1112

[店 休 日] 12/31,1/1



## ひのか 鮨 ひのか

【完全予約制】地元長崎をはじめ、全国各地の食材を吟味し、ひとつひとつを丁寧に仕立てた江戸前の技でつくる鮨。総檜造りの空間にて、四季折々に愉しんでいただけるよう心を尽くします。

## オススメ料理

- おまかせコース¥22,000-(  
アジ、赤ウニ(夏)、大目鯛(夏)、鯛、渡蟹など(仕入れによる))
- 握りコース(ランチのみ)¥8,800-(  
アジ、赤ウニ(夏)、大目鯛(夏)など(仕入れによる))

▼GoogleMAPへ



## 小料理 藤緒

長崎の魚介類をふんだんに使った、遊び心ある創作和食のお店です。お酒も長崎の地酒を中心に食事に合う日本酒、日本のワインを取り揃えております。是非一度お店にいらっしゃって下さい。

## オススメ料理

- 赤足海老のあられ焼き(クマエビ)※上記写真
- 赤ハタの天ぷら(アカハタ)

▼GoogleMAPへ



[住 所] 銀冶屋町6-1六番館ビル4F

[営業時間] 18:30~22:00

[座 席 数] 12席(最大宴会人数:12席)

[電 話] ☎095-825-3676

[店 休 日] 日曜

[住 所] 油屋町2-12

[営業時間] 12:00~14:00/18:00~22:00

[座 席 数] カウンター6席、個室6席(最大宴会人数:12名)

[電 話] ☎050-1808-4640

[店 休 日] 日曜、月曜



## まくろう

思案橋電停から程近く店を構える当店は、長崎県産を中心とした鮮度抜群の魚介料理を堪能できます。店主自ら鮮魚店に足を運び、厳しい目利きによって、納得したのみ提供する海鮮居酒屋です。料理との相性を考えた長崎県の日本酒・焼酎、全国の美酒とともに楽しめます。

### オススメ料理

- ✿ 魚しゃぶ(ヒラス、タイなどの旬の鮮魚)
- ✿ 魚串(ヒラス、タイ、シマアジなど)
- ✿ 刺身の御造り(ヒラス、シマアジ、ミズイカ、タコ、タイ、イサキ)



## ダイニング 藤藏

鮮度のいい刺身を贅沢にしゃぶしゃぶで味わえる「魚しゃぶ」は、魚本来の美味しさを堪能できる逸品。他にも魚の串揚げなど、長崎の魚を様々な形で楽しめます。

### オススメ料理

- ✿ 魚しゃぶ(ヒラス、タイなどの旬の鮮魚)
- ✿ 魚串(ヒラス、タイ、シマアジなど)
- ✿ 刺身の御造り(ヒラス、シマアジ、ミズイカ、タコ、タイ、イサキ)

[住 所] 銀座町7-18 リンクス銀座ビル4F

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 17:00~23:00

[座 席 数] 40席(最大宴会人数:15名)

[電 話] ☎095-822-6788

[店 休 日] 日曜



[住 所] 長崎市船大工町2-12

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 17:30~23:00

[座 席 数] 50席(最大宴会人数:20名)

[電 話] ☎095-895-5125

[店 休 日] 無休



## 銀屋町 まさる

長崎天然物にこだわり、にぎり・刺身をお出してあります。県外のお客様も足繁く通うお店です。

### オススメ料理

- ✿ にぎり天然物(10種類ほど)
- ✿ 握り出し(穴子)
- ✿ 焼きもの(サワラ、タチウオなど)



[住 所] 銀屋町2-3

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 18:00~21:00

[座 席 数] 7席

[電 話] ☎095-820-9888

[店 休 日] 月曜・火曜



## ホテルJALシティ長崎 中華料理 桃苑

長崎の中華料理に抱くイメージを覆す名店。味や見た目だけでなく、音やシズル感といった演出で五感を楽しませてくれる要素を盛り込んだ料理をお楽しみください。

### オススメ料理

- ✿ 鮮魚の蒸し物※上記写真



[住 所] 新地町13-10

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:30~14:00/17:30~21:00

[座 席 数] 80名(最大宴会人数:立食80名、着席60名)

[電 話] ☎095-825-2580

[店 休 日] 不定期





## Sazio

魚介の旨味を堪能できる「長崎そつぶ」、長崎ならではのからすみスパゲティなど、長崎らしさがつまったイタリアン。ワインとお魚のマリージュをお楽しみあれ。

- 長崎そつぶ(鯛とアサリのピリ辛ワイン蒸し)
- 生からすみのスパゲティ
- 本日の魚のカルパッチョ

[住 所] 銀座町5-13-2F

[営業時間] 18:00~23:00

[座 席 数] 11席

[電 話] ☎095-820-2369

[店 休 日] 月曜・不定休

▼GoogleMAPへ



## Oyster Bar Churi

長崎産の牡蠣に特化したオイスターバーです。長崎県内・各生産地により味の違いがはっきりと違う長崎の牡蠣は日本を代表する生産県の一つです。全国・海外からも評価の高い長崎の牡蠣をぜひご賞味ください。

- フレッシュオイスター
- グリルオイスター
- 牡蠣屋のベスクトーレ

▼GoogleMAPへ



## ダイニングバー 椿

お刺身は勿論、地元食材中心のお食事を楽しめるレストランであり、拘りのワインと日本酒を豊富にご用意したお酒を楽しめるバーでもあります。高級感あふれるお洒落な空間で大人の時間を過ごしませんか。

- 本日の長崎県産 魚のグリル(イサキ、マダイほか)
- 五島産サバの燻製(サバ)
- 五島産 岩牡蠣(カキ)

[住 所] 油屋町2-6 2F

[営業時間] 18:00~24:00

[座 席 数] 48席(最大宴会人数:19名)

[電 話] ☎095-895-8808

[店 休 日] 日曜

▼GoogleMAPへ



## HAYAMA COFFEE 長崎オランダ通り店

長崎産のサバの竜田揚げとレモンマヨネーズの相性がバツグン!さっぱりとした後味でボリューム満点です。色合いがカラフルなのでSNS映え間違いなし!コーヒーと一緒にどうぞ。

- 長崎新名物サバサンド

▼GoogleMAPへ



[住 所] 大浦町5-42

[営業時間] 8:00~18:00

[電 話] ☎095-895-5338

[店 休 日] 元日のみ



## ピアチエーボレ

眼鏡橋の近くにある温かい雰囲気のイタリアン店。長崎の新鮮な魚や安心の野菜にこだわっています。長崎の海の幸に大満足のからすみパスタ1800円~(入荷により価格変更)。



- 長崎特産からすみパスタ※上記写真
- 長崎産の魚料理各種



[住 所] 銀屋町2-16

[営業時間] 11:30~15:00/夜は1組限定要予約

[座 席 数] 30席

[電 話] ☎095-825-1222

[店 休 曜] 不定休

▼GoogleMAPへ



## ビストロ ゲルニカ

旬の食材と地産地消を大切に無農薬野菜アルカリ電解水を使用し、安心安全に心がけています。アンティークな店内でくつろいでお食事いただけます。日本初の生のからすみを使用したパスタが有名。



- ミズイカカルパッチョ アジのリエット(ミズイカ、アジ)
- マダコとバインのサラダ マダイのムース(マダコ、マダイ)
- カキグラタン カキ昆布のジュレ 寒ブリ赤ワインソース(カキ、寒ブリ)

▼GoogleMAPへ



## レストラン フライパン

地元の老舗洋食店。店主の知り合いの漁師や鮮魚店から、新鮮な魚が入荷した時に提供される魚料理も人気。



- カルパッチョ(ヒラス、鯛、ヒラメ等)
- アクアパッツァ(季節の魚貝類)
- フライパンの海鮮丼(ヒラス、鯛、ヒラメ等)



[住 所] 浜町3-10

[営業時間] 11:30~15:00(L.O.14:30)  
18:00~21:00(L.O.20:30)

[座 席 数] 28席

[電 話] ☎095-822-1069

[店 休 曜] 火曜、他お星のみの営業あり

▼GoogleMAPへ



## マーチンカフェ

サバとフレッシュ野菜、ツナマヨネーズを合わせた「マイルド」と、チリトマトソースとポテトチップスの食感が楽しい「ホット」をご用意。



- サバサンド ホットチリソース セット
- サバサンド ツナのマイルドソース セット
- サバのホットサンド セット

▼GoogleMAPへ





## Italian & Sweets Muggina

国宝「崇福寺」へと続く、落ち着いた趣の鍛冶屋町崇福寺通りにあるイタリアン。地元食材の風味を大切に、味を重ねすぎないシンプルイタリアンをお楽しみいただけます。

### オススメ料理

- 本日の鮮魚カルパッチョ(マダイ、カジキなど)
- 藤井からすみさんからすみのアーリオ・オーリオ(からすみ)
- 魚介のグリエ(マダイ、カジキ、エビなど)

[住 所] 鍛冶屋町5-77 ジェネラス崇福寺通り1階 ▶GoogleMAPへ

[営業時間] 11:30~14:00(L.O)/17:30~20:30(L.O)

[座 席 数] 25席

[電 話] ☎095-895-7647

[店 休 日] 火曜



## 居酒屋 味ひろ

江戸町商店街にある老舗居酒屋。天然物を旬の時期にご提供することにこだわっています。自慢の地魚の刺身は、盛り合わせのほか単品でもどうぞ。

### オススメ料理

- 刺身盛合わせ(旬の鮮魚)※上記写真
- あらだき又は照り焼き(ブリ、ヒラス)
- スリミ揚げ(アジ、エソ、イワシ、アマダイなど)

[住 所] 江戸町4-9

[営業時間] 17:00~22:30

[座 席 数] 30席(最大宴会人数:30名~33名)

[電 話] ☎095-823-2681

[店 休 日] 日曜、祝日(魚の仕入れ状況によっては休みの場合あり)



## izakaya 亜紗

長いカウンターで肩寄せ合い、掘りごたつのテーブルで賑やかに、元気でアットホームな雰囲気の中、極上の長崎の海の幸からお肉、お野菜をご堪能ください！

### オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(タイ、アラ、ヒラス、水イカ、サザエ)
- タラの白子しそ揚げ・真鯛白子ソテー(タラ、タイ)
- アジフライ(アジ)

[住 所] 恵美須町4-8

[営業時間] 17:00~24:00

[電 話] ☎095-824-9099

[店 休 日] 不定期



## 隠れ居坂屋 魚たつ

居心地の良い店内で、新鮮な魚介類とお酒を味わうことができるお店。燈籠が醸し出す落ちていた雰囲気の中、旬の鮮魚を日替わりメニューでお楽しみください。

### オススメ料理

- 海鮮丼 ※上記写真
- 刺身盛り合わせ
- すりみあげ

[住 所] 江戸町1-8

[営業時間] 11:30~14:00(13:30L.O)

17:30~24:00(土曜は17:00~24:00のみ)

[座 席 数] 25席(最大宴会人数:20名)

[電 話] ☎095-823-1239

[店 休 日] 日曜





## 魚店 亜紗

長崎駅近くの、地魚ダイニング魚店亜紗。その日の新鮮な海の幸を長崎の地酒で舌鼓!どうぞいらっしゃいませ!



- 魚店の刺盛り
- ハトリロール
- 季節のお魚の天ぷら(時期により魚種は変わります)

[住 所] 大黒町10-2

[営業時間] 17:00~24:00(L.O.23:15)

[電 話] ☎095-832-8220

[店 休 曜] 不定期

▼GoogleMAPへ



- 五島海山彩々造り盛り合わせ(旬の鮮魚)※上記写真
- 長崎鯨盛り合わせ

[住 所] 五島町3-22-1F

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:30~13:30(L.O)/17:00~24:00(L.O)

[座 席 数] 50席(最大宴会人数:30名)

[電 話] ☎095-825-6455

[店 休 曜] 日曜



## 海鮮丼 魚○亜紗

長崎の新鮮な魚介をつめ込んだ新業態の海鮮丼専門店。獲れる魚の種類が多い「魚種」が日本一の長崎。そんな港町の場力を最大限活かし、新鮮な魚にこだわっている亜紗だからできる海鮮丼専門店を新たに展開します。



- 海鮮丼(タイ、ヒラスなど)

- 刺身の盛り合わせ(アジ、イサキ、ハモ、ミズイカ)

- 地魚のフライ定食

[住 所] 尾上町1-67 かもめ市場内

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:00~22:30

[電 話] ☎095-801-0357

[店 休 曜] 無休



## 長崎居酒屋 魚屋一

新鮮な魚と居酒屋料理、地元のお酒を提供して、くつろいでもらえるお店です。



- 海鮮丼

- 刺身盛り合わせ

- くじら盛り合わせ

[住 所] 元船町7-7K2ビル102

[営業時間] 11:30~14:00/17:00~23:00

[座 席 数] 20席(最大宴会人数:22名)

[電 話] ☎095-800-5491

[店 休 曜] 日曜

▼GoogleMAPへ





## 海鮮炙り屋 いぶき地

長崎近海で水揚げされた魚介類を刺身はもちろん、炙り焼や藁焼き、魚串、そして創作料理や郷土料理をご提供いたします。ランチでは海鮮丼・定食もご用意しております。

- オススメ料理**
- 長崎産 カツオ藁焼き(カツオ)
  - 長崎県産 刺身盛り(ヒラス、鯛、マグロ、鯖など)
  - 長崎県産 魚串(鯛、ヒラス、マグロ、イカなど)

【住所】尾上町1-67かもめ市場内  
【営業時間】11:00~15:00/15:00~23:00  
【座席数】35席(最大宴会人数:6名)  
【電話】☎095-895-5150  
【店休日】無休

▼GoogleMAPへ



## 長崎居酒屋 和

長崎駅近くにある、長崎の旬の味覚を堪能できるお店。清潔感のある店内には、色々なタイプのお席が用意されています。こだわりの鮮魚を味わってください。

- オススメ料理**
- 本日の鮮魚三点盛り(旬の鮮魚)
  - 本日の鮮魚五点盛り(旬の鮮魚)※上記写真

【住所】大黒町9-6 川端ビル1F  
【営業時間】17:30~23:00(22:30LO)  
【座席数】40席(最大宴会人数:32名)  
【電話】☎095-895-5133  
【店休日】日曜(月曜が祝日の場合は月曜休)

▼GoogleMAPへ



## 割烹とし

長崎の食材に焦点をあてた、地産地消の料理を提供するお店として長崎伝統料理だけには留まらず様々な長崎食材を使った料理を提供しております。長崎の郷土料理である「長崎卓袱料理」をお手軽価格から楽しめます。また、冬はながさきの隠れ名物「戸石ふぐコース」も好評です。

- オススメ料理**
- 長崎産天然地魚の刺身盛合せ
  - 長崎県産アジフライ
  - 手づくり蒲鉾

【住所】中町5-22  
【営業時間】11:30~13:30(L.O.13:30)/18:00~22:00(L.O.21:00)  
【座席数】1階20席、2階8名、大部屋25名  
【電話】☎095-825-4452  
【店休日】日・祝日

▼GoogleMAPへ



## 寿司・割烹 かつら

色々な種類の地魚を一度に楽しめる「刺身の盛り合わせ」は魚種数日本一を誇る長崎ならではの逸品。アットホームな雰囲気で親しみやすい大将と会話を交わすのもおすすめ。※お支払いは現金のみ

- オススメ料理**
- 刺盛(刺身盛り合せ)【夜】
  - すし定食【昼のみ】
  - にぎり(並・中・上)【夜】※全てヒラス、ヒラメなど地魚を使用

【住所】桜馬場1丁目4-2  
【営業時間】11:30~14:00(L.O.13:40)  
17:00~21:30(L.O.20:40)  
【座席数】12席  
【電話】☎095-823-4471  
【店休日】木曜(水曜休みの場合有)

▼GoogleMAPへ





## ■ 料亭・御宿 坂本屋

新鮮な長崎のハモの身は、椀種、湯引、揚物などどれをとつても美味。極めつけは新鮮だからこそできる鱧しゃぶ。老舗料亭、坂本屋の味と技が堪能できる一品です。

- オススメ料理**
- 長崎卓袱料理(マダイ、ヒラマサ、イサキ、フカなど)
  - 鰯しゃぶ会席(ハモ)※上記写真
  - ふぐちり会席(トラフグ)

[住 所] 金屋町2-13

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:30~13:30(L.O)/17:30~19:30(L.O)

[座 席 数] 15室(最大宴会人数:48名)、全個室対応

[電 話] ☎095-826-8211

[店 休 曜] 年末年始・不定休



## ■ 料理店 旬菜桜通り 樽

地元客の支持の熱いすし店。長崎駅近辺にあり観光客も多数訪れます。おまかせ握り寿司は2500円、上寿司定食(8貫、赤出し、サラダ付き)は1500円。コースも7品で3000円~。

- オススメ料理**
- おまかせにぎり寿司(地魚など12品)※上記写真
  - 刺身盛合せ5品盛(タイ、ハマチ、ミズイカなど)
  - 海鮮寄せ鍋(タイ、ハマチ、ミズイカなど)

[住 所] 大黒町5-5

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:00~14:00/17:00~22:00

[電 話] ☎095-825-9146

[店 休 曜] 日曜



[住 所] 桜町1-7

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:45~13:00/17:30~23:00

[座 席 数] 36席(最大宴会人数:20名)

[電 話] ☎095-825-2228

[店 休 曜] 日曜





## 出島 亜紗

長崎の玄関口、「出島」でも亜紗の美味しさを味わってほしいとオープンした「NAGASAKI DINING DEJIMA ASA」です。電車通りに面し、長崎を更に味わっていただけます。

- 刺身盛り
- 茂木の塩サバ(サバ)
- 対馬の赤ムツ煮つけ(赤ムツ)

[住 所] 出島町13-3

[営業時間] 17:00~24:00

[電 話] ☎095-811-1388

[店 休 日] 不定休



▼GoogleMAPへ



## 海鮮問屋 天ぷらかとう

長崎県産の魚をたくさん食べてもらいたい気持ちと、魚の鮮度、味には自信をもっています。ぜひ一度ご賞味ください。

- 海鮮問屋本気舟盛り
- かとう家の食卓
- 魚屋本気天丼

[住 所] 元船町11-10丸重ビル1F

[営業時間] 11:00~15:00(L.O.14:30)

17:00~21:00(L.O.20:30)

[座 席 数] 10席(最大宴会人数15名、5名以上貸切)

[電 話] ☎095-823-8807

[店 休 日] 不定休

▼GoogleMAPへ



## 和牛と野菜料理の店 トキオ

アラカルトメニューーやコース料理に長崎県産の魚を使う創作和食店。刺身を醤油ではなく、ひじき山椒や泡醤油など独自の薬味で提供。また、魚のフライは自家製旬野菜のタルタルソースで合わせるのがおすすめ。

- 地元野菜のさらだと長崎産水鳥賊の刺身(ミズイカ)※上記写真
- あじフライ(アジ)
- ふぐフライ(マフグ)

[住 所] 魚の町6-20中島川パークサイドビル2F

[営業時間] 11:30~14:30(L.O.14:00)

18:00~21:30(L.O.21:00)

[座 席 数] 18席(最大宴会人数:18名)

[電 話] ☎080-4270-3381

[店 休 日] 不定休

▼GoogleMAPへ



## 登利亭 長崎本店

有明海・橘湾・大村湾の三海でとれた新鮮な魚介類を中心に、登利亭の職人の技で一番おいしい状態でご提供いたします。店内に生簀があり、オーダーが入るまで泳がせておく活魚は鮮度抜群です。

- 長崎刺身盛(アジ、マダイ、マダコ)
- 茂木のすり身揚げ(エソ、グチ)
- ぶりかま塩焼き(ブリ)

[住 所] 五島町1-6

[営業時間] 17:00~24:00

[電 話] ☎095-818-5001

[店 休 日] 無休

▼GoogleMAPへ





## 海鮮市場 長崎港 出島店

テラス席で潮風を感じながら旬の魚介が味わえる絶好のロケーション。大きないけには旬の魚がいっぱい!名物の海鮮丼をお楽しみください。



● 地げ丼(キビナ、イカ、タコ、エビなど)※上記写真

● 海鮮丼(マグロ、イカ、タコ、ウニなど)

● マグロ・鯛漬丼(マグロ・タイ)

[住 所] 出島町1-1 出島ワープ内101号

[営業時間] 11:00~22:00(21:00LO)

[座 席 数] 102席(店内60席・テラス42席)

[電 話] ☎095-811-1677

[店 休 日] 無休

▼GoogleMAPへ



## 料亭 橋本

桜の名所として長崎市民の憩いの場所であったカルルスの地に建つ純和風料亭。四季折々の美しく落ちていた庭園を眺めながら「橋本の味」卓袱料理・会席料理をご堪能ください。



● 刺身(タイ、ヒラメ、ヒラス)

● 真名鰹西京焼き(マナガツオ)

● 甘鯛長崎天ぷら(アマダイ)

[住 所] 中川1丁目4-5

[営業時間] 12:00~15:00/17:00~22:00

[電 話] ☎095-825-2001

[店 休 日] 不定休

▼GoogleMAPへ



## 日本料理 錦茶房 ホテルニュー長崎

錦茶房では、質の高い素材で、季節感あふれるお料理をご提供いたします。月替わりの会席料理やお手軽な御膳をどうぞお愉しみください。



● ふぐ会席(トラフグ)※11月~3月

● 長崎刺盛(ヒラマサ)

[住 所] 大黒町14-5ホテルニュー長崎2F

[営業時間] 11:30~14:30/17:00~21:00

[座 席 数] 74席(最大宴会人数:24名)

[電 話] ☎095-828-7228

[店 休 日] 火曜

▼GoogleMAPへ



## 居酒屋 ばんざい

地元の人から観光客まで、多くの人にぎわう居酒屋。厳選した旬の食材で、居酒屋定番メニューからオリジナルメニューまで豊富にご用意。美味しいお料理とお酒とともに、楽しいひと時をお過ごしください。



● シメサバ(サバ)

● 刺盛(アジ、サバ、ヒラス、ミズイカ、ヒラメ、イサキ、キビナなど)

● すりみ揚げ(アジなど)

[住 所] 元船町6-3

[営業時間] 17:00~23:00

[座 席 数] 45席(最大宴会人数:20名)

[電 話] ☎095-822-7177

[店 休 日] 日曜・祝日

▼GoogleMAPへ





## 海鮮居酒屋 フクブクロ

長崎にこだわった料理で「魚のおいしいまち 長崎」を全国に!  
長崎の入り口にある居酒屋。食材、飲料、調味料、原材料に至るまで、地産物にこだわったお料理を「魚のおいしいまち 長崎」をご堪能下さい。

## オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(タイ、ヒラス、マグロ、イカ、アジなど)
- 塩サバ(サバ)
- ノドグロ塩焼き(ノドグロ)

[住 所] 尾上町1-67 かもめ市場内  
[営業時間] 11:00~23:00  
[電 話] ☎095-801-0268  
[店 休 曜] 無休

▼GoogleMAPへ



## 麻寿喜

長崎近海でとれた魚の盛り合わせや5種の魚が乗った海鮮丼(1500円)が絶品。長崎ならではの「クジラ」も取り扱っています。ぜひお越しください。

## オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(旬の鮮魚)※上記写真
- 鯨(食道、百ひろなど)(クジラ)



[住 所] 元船町11-22  
[営業時間] 11:30~14:00/17:00~22:00(L.O.)  
[座 席 数] 30席(最大宴会人数:18名)  
[電 話] ☎095-826-7814  
[店 休 曜] 不定休

▼GoogleMAPへ



## いけ洲居酒屋 むつ五郎

店内に大きないけ洲を持ち、長崎の地魚の活造りと郷土料理が楽しめる魚料理店。長崎市野母崎沖でとれる天然のマアジは、身がきれいで脂がのっています。

## オススメ料理

- あじの活造り(野母んあじ)
- タコの金釜(タコ)
- むつ五郎巻(ヒラス、ヒラメほか)



[住 所] 八幡町9-8  
[営業時間] 11:30~13:45/17:30~21:00  
[座 席 数] 140席(最大宴会人数:80名)  
[電 話] ☎095-826-6560  
[店 休 曜] 12月31日~1月4日

▼GoogleMAPへ



## 凜々丸

刺身盛合、刺身単品、活魚等お客様から高い評価を頂いて居ります。日本酒は純米以上のお酒しか置いていません。併せて焼酎も充実しております。ネットでのクチコミ等参考になさってください。

## オススメ料理

- 地魚盛合せ(アジ、〆サバ、タコ、ヒラス他日替り)
- バッテラ棒寿司(〆サバ)
- 活魚活造り(アジ、カワハギ、シマアジなど)



[住 所] 大黒町8-13  
[営業時間] 17:00~22:30  
[座 席 数] 42席(最大宴会人数:38名)  
[電 話] ☎095-823-1558  
[店 休 曜] 日曜

▼GoogleMAPへ





## 秀一樓 長崎駅前店

長崎の新鮮な食材を使った料理が楽しめるイタリアンカフェ&バルです。朝食、ランチ、夜はワインや個性的な前菜などのバルメニューを提供しています。全国的にも珍しい「鯨」を使ったパニーニも提供中。ぜひお越しください!

### オススメ料理

- 鯨のパニーニ(要予約)



[住 所] 五島町2番8号 大黒ビル102号  
 [営業時間] 11:00~14:00/17:30~21:30  
 [座 席 数] 17席  
 [電 話] ☎095-895-9966  
 [店 休 曜] 水曜夜・日曜



## 稲佐山観光ホテル

料理長自らが長崎魚市で素材を吟味し買い付け。和華蘭折衷の卓袱料理をはじめ、新鮮な県産魚にプロ料理人が自慢の腕を振った至極の料理を楽しむことができます。

### オススメ料理

- 華じげもん会席(旬の魚)※上記写真
- 鰐ボタン[椀](ハモ)※要予約 夏季限定
- アマダイ若狭焼(アマダイ)※要予約



[住 所] 曙町40-23  
 [営業時間] 11:00~21:00  
 [座 席 数] 最大宴会人数:200名  
 [電 話] ☎095-861-4151  
 [店 休 曜] 無休



## 稲佐山温泉ホテル アマンデイ

長崎市稻佐山中腹に位置する世界新三大夜景を美しく、ゆっくり眺めることが出来る展望レストラン「ロータス」。新鮮な長崎のおサシミと郷土料理、お料理に合う多数多様なお酒をお楽しみ頂けます。

### オススメ料理

- うちわ海老御膳
- 伊勢海老お造り盛り合せ
- 真鯛の鰯出し茶漬け丼



[住 所] 曙町39-38  
 [営業時間] ランチ 11:00~14:30/カフェ 14:30~17:00  
 ディナー 17:00~22:00  
 [座 席 数] 16席(最大宴会人数:60名)  
 [電 話] ☎095-862-5555  
 [店 休 曜] 火曜



## 藁焼き料理・煮野菜 禾 ~ine~

藁焼きされた海鮮料理と新鮮なお魚料理をご用意しております。お一人様からでもお気軽にお越しくださいませ。心よりお待ちしております。

### オススメ料理

- カツオの藁焼き
- ブリの藁焼き
- 草焼き海鮮なめろう(カツオ、ブリなど)



[住 所] 浜口町10-14 円口塗装ビル1階  
 [営業時間] 11:30~14:30/16:30~23:00  
 [座 席 数] 14席  
 [電 話] ☎090-5396-1732  
 [店 休 曜] 木曜(金曜は夜のみ)





## 花鳥風月

長崎産の魚介類を常時取り揃えています。季節によって変わる旬の食材でお料理をご提供させて頂いております。新鮮なお刺身はもちろんのこと、朝引き鶏の炭火焼き串焼きなどもご好評頂いております。

### オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(ヒラス、マダイ、シマアジ、ヒラメなど)
- 鮫ベーコン、鯨のサエズリ刺、鯨のすじぽん、(クジラ)

[住 所] 長崎市岩川町5-11

[営業時間] 18:00~24:00

[座 席 数] 24席(最大宴会人数:24名)

[電 話] ☎080-8370-3966

[店 休 日] 日曜

▼GoogleMAPへ



## 浜口 嘉門

長崎近海でとれた海産物や、山の幸を味わうことができる「浜口 嘉門」。繁華街から少し離れ、静かで贅沢なひと時を味わえます。

### オススメ料理

- 地魚、煮つけ、塩焼き
- トラフグコース料理(トラフグ)
- ウツボの唐揚げ(ウツボ)



[住 所] 浜口町1-13

[営業時間] 17:00~24:00

[電 話] ☎095-848-0010

[店 休 日] 不定休

▼GoogleMAPへ



## 食処 ぎん

新鮮な魚を日々仕入れて提供しています。ふぐ料理は、創業当時より35年間提供している当店の代名詞。生産者から直接仕入れたとらふぐを職人の努力と経験によりその日ご提供する分のみ捌きます。

### オススメ料理

- 刺盛
- ふぐ唐あげ
- ハモの天ぶら

[住 所] 岩川町13-13

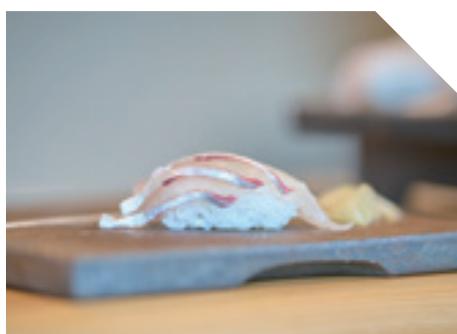
[営業時間] 18:00~22:30

[座 席 数] 20席(最大宴会人数:23名)

[電 話] ☎095-844-3573

[店 休 日] 月曜

▼GoogleMAPへ



## JAPANESE DINING 潤

長崎の豊富な食材、四季折々の旬の食材の選定にこだわり抜き、ひとつひとつ丁寧に調理します。お昼は御膳、夜は会席コースにて、和食料理人の手掛ける洗練された料理をお楽しみいただけます。

### オススメ料理

- 海鮮丼セット
- 寿司会席



[住 所] 幸町6-7-1 長崎スタジアムシティホテル14F ▼GoogleMAPへ

[営業時間] ランチ 11:30~15:00 / ディナー 17:30~22:00

[座 席 数] 60席

[電 話] ☎070-3159-4483

[店 休 日] 木曜





## 和み庵

旬の食材を地産地消で、ということにこだわったお店。落ち着いた雰囲気の中、新鮮なお魚や地場産の野菜など、長崎の新鮮な素材を創作料理で堪能できます。

- 長崎刺盛(マダイ、アジ、マダコなど)※上記写真
- 本日の旬魚のカルパッチョ(カワハギ、イサキ、コチなど)
- 旬魚の揚出とろろかけ(タチ、ハモ、ブリなど)

[住 所] 浜町口7-14

[営業時間] 18:00~24:00

[座席数] 40席

[電 話] ☎ 095-843-4808

[店 休 日] 日曜(月曜が祝日の場合は月曜休)

▼GoogleMAPへ



## Juma café

サバと人参や大根をマリネードし、レモンやレタスをトッピングしたサバサンド。葉野菜は自家製で新鮮です。



[住 所] 平和町10-6 松田ビル1F

[営業時間] 9:00~18:00

[電 話] ☎ 095-865-7211

[店 休 日] 無休

▼GoogleMAPへ



## 餡安

浦上駅から徒歩圏内。お得にお安い価格で長崎産の旬の魚介類のお寿司を堪能できます。お座敷もあるため、大小宴会もできます。(20名まで、要予約)



[住 所] 岩川町5-13

[営業時間] 17:00~24:00

[座席数] 42席

[電 話] ☎ 095-844-9147

[店 休 日] 第1・第3月曜

▼GoogleMAPへ



## 豆富料理 六弥太

昔ながらの味わいから新しい味まで味わえる豆富料理専門店。隠れ家のような落ち着いた雰囲気も魅力。旬の魚と豆富のハーモニーをお楽しみください。



● 長崎真鯛のけんちん蒸し(マダイ)

● ながさき旬魚と湯葉のお造り(マダイ、ヒラメ、ミズイカなど)

● 長崎真鯛と豆腐の柚子味噌朴葉焼き(マダイ)※上記写真

[住 所] 油木町35-60 ピンヒルズホンダ1F

[営業時間] 12:00~15:00/17:30~22:00

[座席数] 40席(最大宴会人数:40名)

[電 話] ☎ 095-848-7739

[店 休 日] 月曜(月曜が祝日の場合は翌日)

▼GoogleMAPへ





## あかりの寿司

住吉神社の麓に佇むお寿司屋。長崎で水揚げされた季節の魚と季節のお料理、季節のお酒で温かくお出迎えします。住吉に来られたときには、是非お立ち寄りください。

### オススメ料理

- おまかせコース「ひととおり」(地魚を中心としたにぎり、おつまみなど)
- 白鉄火巻(ヒラス)
- くじらさえずり

[住 所] 長崎市住吉町11-20 福地ビル1階  
 [営業時間] 18:00~24:00  
 [座 席 数] 14席(最大宴会人数:14名)  
 [電 話] ☎090-4352-9333  
 [店 休 日] 木曜・不定休

▼GoogleMAPへ



## 魚菜処 輝石

地魚を使った創作料理が楽しめる和風居酒屋です。おすすめはその時期に1番おいしい魚を煮魚にして提供する「旬魚煮付け」。身のうま味に煮汁が絡まり絶品です。

### オススメ料理

- 旬魚金目鯛煮付け(キンメダイ)※上記写真
- おまかせ5種にぎり(旬の鮮魚)
- 季節の天ぷら(旬の鮮魚)

[住 所] 千歳町 11-6  
 [営業時間] 11:30~14:00/  
 17:00~24:00[日曜]17:00~24:00  
 [座 席 数] 15席(最大宴会人数:24名)  
 [電 話] ☎095-847-9480  
 [店 休 日] 月曜

▼GoogleMAPへ



## 京寿司

新鮮で種類豊富な長崎の魚をにぎりずしで。海の幸を満喫でき、思わず笑顔に。人気メニュー、アマダイの唐揚げは、京寿司自慢の自家製ポン酢であっさりと。

### オススメ料理

- あまだいの唐揚げ(アマダイ)※上記写真
- イカ下足唐揚げ(ミズイカ)
- 長崎刺身盛合わせ(タコ、ミズイカ、ヒラス)

[住 所] 昭和1丁目10-15  
 [営業時間] 11:00~14:00/17:00~22:00  
 [座 席 数] 26席(最大宴会人数:30名)  
 [電 話] ☎095-847-6922  
 [店 休 日] 月曜

▼GoogleMAPへ



## 串揚げすし 口石

釣り好きの大将が自ら釣った珍しい地魚を味わえるお店。地魚と威勢のいい大将との会話を楽しめに足繁く通う常連客も多い。締めには長崎ならではの「白鉄火」をどうぞ。

### オススメ料理

- 刺身の盛り合わせ(店主が釣った旬の地魚)
- ハコフグの味噌焼き(ハコフグ)
- アラカブの鬼瓦揚げ(アラカブ)

[住 所] 長崎市中園町2-2  
 [営業時間] 18:00~22:00  
 [座 席 数] 16席(最大宴会人数:6名)  
 [電 話] ☎090-5745-4826  
 [店 休 日] 火曜・第2月曜

▼GoogleMAPへ





## 居酒屋 たさき

和食中心の居酒屋です。わさびにもこだわり佐賀太良町産の本わさびを使用しています。京都で修業した店主が作る本格的な和食から居酒屋メニューまで幅広くリーズナブルに楽しむことができます。

- 刺身盛り合わせ
- にぎり寿司(上・並)
- 自家製からすみ

[住 所] 住吉町5-5-2F  
[営業時間] 18:00~24:00  
[座 席 数] 24席(最大宴会人数:24名)  
[電 話] ☎095-846-3828  
[店 休 曜] 不定休

▼GoogleMAPへ



## 住吉亜紗 藤ノ屋

住吉電停すぐ近く!「住吉亜紗 藤ノ屋」。明るく広い店内は、居心地よく、定番メニューからオリジナルメニューまで楽しくお召し上がりください!

- ぶりかま塩焼(ブリ)
- すり身揚げ
- 大アジフライ(アジ)

[住 所] 住吉町6-1  
[営業時間] 17:00~24:00  
[電 話] ☎095-801-3601  
[店 休 曜] 不定期

▼GoogleMAPへ



## いけす川正

目の前の橘湾で水揚げされたばかりの新鮮なお魚を、この道40年の店主が捌いて提供させて頂きます。伊勢エビ御膳は伊勢エビを贅沢に1匹半使用しており、人気の御膳です。

- 活魚コース(タイ、ヒラメ、アジ、イサキ)
- 伊勢エビ御膳 ※上記写真
- ハモコース

[住 所] 茂木町2188-4  
[営業時間] 11:30~13:30/18:00~(夜は要予約)  
[座 席 数] 9席(最大宴会人数:40名)  
[電 話] ☎095-836-3756  
[店 休 曜] 月曜

▼GoogleMAPへ



## 和泉苑

地元戸石のトラフグをはじめ、長崎県産のトラフグを食べられる老舗。地元で獲れた新鮮な旬の魚介を楽しめます。満席になることも多いので予約がおすすめ。

- とらふぐフルコース(9月頃~4月頃)
- ハモ御膳(ハモ)(7月~8月)
- 刺身定食(アジ、ヒラス)

[住 所] 戸石町1739-9  
[営業時間] 11:30~14:00/17:00~21:00  
[座 席 数] 50席(最大宴会人数:200名)  
[電 話] ☎095-830-2101  
[店 休 曜] 火曜

▼GoogleMAPへ





## 新鮮食彩 市むら

フグ料理は冬場はもちろんのこと、一年中ご予約にてご用意させていただきます。コース料理ご予約の方10名様以上でマイクロバスにて歓迎いたします。お気軽にご相談ください。

### オススメ料理

- フグ薄造り(要予約)(トラフグ)
- 刺身御膳(ヒラス、タイ、タコなど)
- 海鮮とろろ丼(ヒラス、タイ、タコなど)



【住 所】かき道1丁目1-34

【営業時間】11:30~15:00(L.O:14:00)

17:00~22:00(L.O:21:00)平日夜の営業は予約のみ

【座 席 数】64席(最大宴会人数:24名)

【電 話】☎095-838-6011

【店 休 曜】火曜・第3水曜

▼GoogleMAPへ



## 居酒屋 勝

ながさきの食材を中心に旬の食材を提供。

### オススメ料理

- 刺身の盛り合わせ
- 胡麻鯖
- タチウオのぐるぐる巻き



【住 所】東町1956-6

【営業時間】18:00~24:00

【座 席 数】50席(最大宴会人数50名)

【電 話】☎095-839-4141

【店 休 曜】火曜、水曜

▼GoogleMAPへ



## 和風茶屋 川徳

新鮮な海の幸料理をはじめ、揚げ物、天ぷら、丼ものなど豊富な献立をご用意しております。ご予約なしでお立ちよりいただけます。

### オススメ料理

- すりみ揚げ(アジなど)
- ごまひらす御膳(ヒラス)



【住 所】田中町280-1

【営業時間】11:00~14:30(L.O:14:00)/17:00~21:30(L.O:21:00)

【座 席 数】30席(最大宴会人数:30名)

【電 話】☎095-838-2065

【店 休 曜】不定休

▼GoogleMAPへ



## 天領

郊外に立地しますが、市内中心部・県外からの来店も多い。店主は「長崎の魚」の味をいかに引き立てるか、日々研究をしており、魚が苦手な方にも、美味しい味わっていただくのが目標。

### オススメ料理

- 天領にぎり(イカ、マグロ、ヒラス、ヒラメなど)
- 海鮮丼(ヒラス、タコ、ヒラメ、マグロなど)
- 鰯の棒寿司(サバ)



【住 所】古賀町863

【営業時間】11:00~21:00

【座 席 数】14席(最大宴会人数:20名)

【電 話】☎095-839-5899

【店 休 曜】火曜

▼GoogleMAPへ





## 食事処 利

地元の戸石地区で養殖されたトラフグやカキを味わえるお店。新鮮安心で食材を活かしたお刺身もおすすめ。戸石はも・かに祭り期間中もぜひお立ち寄りください。

- オススメ料理**
- 戸石とらふぐ刺し(トラフグ)※11月~2月
- 地魚の刺盛
- くじら各種

[住 所] 戸石町1300-1  
 [営業時間] 11:30~13:30/17:30~21:00  
 [座席数] 37席(最大宴会人数:15名)  
 [電 話] ☎095-839-2175  
 [店 休 日] 月曜

▼GoogleMAPへ



## 肥前屋

長崎近海でとれた活きのいい魚介類を創業江戸時代(後期)よりご提供させていただいております。海のグルメ「活造り料理」の日本式旅館、料亭の肥前屋は、腕によりを掛けた料理と盛り付け、そして景色の良い環境です。

- オススメ料理**
- 鯛のあらだき(マダイ)
- 刺身盛合せ(イセエビ、アワビ、ヒラマサなど)

[住 所] 網場町487

[営業時間] 11:30~15:00(L.O:14:00)/17:30~22:00(L.O:20:00)  
 [座席数] 200席(最大宴会人数:160名)  
 [電 話] ☎095-838-3251  
 [店 休 日] 第2・4月曜

▼GoogleMAPへ



## 活魚料理 ひづる

店内のいけすには、鮮魚店に勤めていた店主が毎朝市場などに足を運んで厳選した魚が泳いでいます。その日にに入った地魚をメインに、多種多様な創作料理を味わうことができます。

- オススメ料理**
- 刺身一品(旬の魚)
- 塩焼き(旬の魚)
- 煮付け(旬の魚)

[住 所] 矢上町18-2  
 [営業時間] 17:00~22:00  
 [座席数] 15席(最大宴会人数:8名)  
 [電 話] ☎095-838-4980  
 [店 休 日] 曜日・祝日

▼GoogleMAPへ



## お食事処 やまさき

「お食事処 やまさき」は高級なイメージのある四季折々の旬なお魚をお手頃な料金でご提供させていただいております。ちゃんぽん・皿うどん・お寿司・ウチワエビ・鰻(はもの)料理など、お屋の定食からちょっと贅沢な宴会料理(要予約)までお気軽にご利用ください。

- オススメ料理**
- 鰻づくし、鰻御膳(ハモ)
- 活魚づくり(旬の魚※タイ、ヒラメ、コチ、イセエビなど)
- 茂木えびの唐揚げ(ザツコエビ)

[住 所] 茂木町1597  
 [営業時間] 11:00~21:00  
 [電 話] ☎095-836-0236  
 [店 休 日] 水曜

▼GoogleMAPへ





## ふぐ問屋 漁師飯なかざき

昭和38年よりふぐの卸業をしていた中崎水産が、もっとふぐを身近にという思いから数年前にスタートした飲食店。うどん一杯をお手頃にすることで、地元の方にも愛されるお店を目指しています。

- ふぐコース料理(トラフグ)
- ふぐダシうどん(天然シマフグ)
- ふぐ刺しうどんセット(トラフグ、シマフグ)

[住 所] 茂木町2188-13

[営業時間] 11:00～14:00/18:00～21:00

[座席数] 10席(最大宴会人数:12名)

[電 話] ☎095-836-0700

[店 休 日] 月曜・木曜

▼GoogleMAPへ



## 海鮮料理 わかすぎ

地元戸石漁協などから、新鮮な海の幸を仕入れ、食の安心安全を第一に考え、お客様に喜んでいただける料理を提供しています。丁寧に仕込み調理した料理をぜひお楽しみください。

- 戸石ゆうこうシマアジ丼、揚げものセット
- 海鮮丼定食(ヒラメ、ヒラス、マグロ、タコなど)
- アジフライ定食(アジ)

[住 所] 戸石町681-29

[営業時間] 11:30～14:00/17:30～20:00(L.O.)

[座席数] 60席(最大宴会人数:30名)

[電 話] ☎095-838-3223

[店 休 日] 木曜、水曜夜、月曜・火曜夜は予約のみ

▼GoogleMAPへ



## ビストロ 西欧亭

地元で仕入れた新鮮な魚を使うカルパッチョ。レモン風味の自家製ドレッシングでさっぱり仕上げています。1度食べるとまた食べたくなる味に、リピーターも続出です。

- 本日の鮮魚カルパッチョ(マダイ、シマアジなど)※上記写真
- 牧島流鱈バスタ(アジ)
- 地元牧島産真鯛のポワレ(マダイ)

[住 所] 戸石町704-1

[営業時間] 11:30～14:00(LO)/17:30～21:00

[座席数] 46席(最大宴会人数:30名)

[電 話] ☎095-839-8135

[店 休 日] 火曜

(不定休あり、貸切営業の場合があるため予約推奨)

▼GoogleMAPへ



## いち望

地元野母崎産の新鮮な魚や野菜を使った料理が楽しめます。海に面した店内からは、軍艦島、高島、伊王島をいち望できます。当店おすすめの「いち望定食」をまずは、ご賞味ください。

- いち望定食(アジ、ヒラス、ブリ、ヒラメ)
- さしみ定食(イサキ、ミズイカ、カツオ、タイ)
- 地魚刺身盛合わせ(四季の美味しい魚)

[住 所] 以下宿町2924-1

[営業時間] 11:00～14:30/17:00～21:00

[電 話] ☎095-895-3888

[店 休 日] 木曜

▼GoogleMAPへ





## 一水かな

おすすめは、店主が朝4時に自ら釣った魚を盛り付ける、地元・野母崎産の海鮮丼。その日に獲れた新鮮な魚を使用するため、海鮮の内容は毎日変わります。お手頃価格でいただける100%野母崎産の海鮮丼は、県外各地から人気。ドライブコースにもぴったりだ。



- 海鮮丼(ヒラス、ブリ、クロムツ)
- 刺身定食(スズキ、ミズイカ、タイ)
- 魚フライ定食(ヒラメ)

[住 所] 野母町3626-3

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:00~14:00/18:00~22:00(夜は要予約)

[電 話] ☎095-893-2525

[店 休 日] 月曜



## i+Land nagasaki JAPANESE RESTAURANT URARAKA

旬の海の幸を中心とした季節の味覚をご堪能いただける和食のレストラン。春は新鮮な伊勢海老、冬はさっぱりとした味わいが魅力の戸石とらふぐなど、旬の食材を盛り込んだ四季を感じるコースをご提供いたします。



- 季節のお造り
- 伊勢海老のお造り(春・秋)
- 戸石ふぐのお造り(冬)

[住 所] 伊王島町1丁目3277-7

▼GoogleMAPへ

[営業時間] (平日)17:00~21:30(土日祝)11:00~14:30/17:00~21:30

[座 席 数] 174席

[電 話] ☎095-898-2202

[店 休 日] 無休



## 居酒屋 かい千

店主自ら仕入れる、地元漁港の獲れたて鮮魚をリーズナブルに堪能できるお店。たまに珍しい魚を味わえることも。海鮮丼や日替わり定食など、ランチもおすすめ。



- 海鮮丼(クロ(メジナ)、マアジ、イサキ、コチなど)
- はも天ぷら(ハモ)
- 寒ぶり塩焼き(ブリ)

[住 所] 平瀬町1-32

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:30~14:00/17:30~22:30

[座 席 数] 30席(最大宴会人数:20名)

[電 話] ☎095-878-6680

[店 休 日] 火曜



## ごはんやさん

地元で水揚げされた新鮮な魚を刺身や煮つけ、フライなどでいただける地元漁師直営の定食屋。あまりお目に掛かれない魚や大ぶりの三角ミナなど珍しい海産物に出会えます。伊王島名物のカマスティック定食もオススメ。



- 地魚海鮮丼(伊王島で水揚げされた魚)※上記写真
- 刺身定食(伊王島で水揚げされた魚)
- 炙りカマス丼(アカカマス)

[住 所] 伊王島町1丁目3277-3

▼GoogleMAPへ

[営業時間] 11:00~15:00

[座 席 数] 20席

[電 話] ☎095-898-2222

[店 休 日] 火曜





## のもん茶屋

のもん茶屋では、「地獲れ」の野菜をはじめ、県内のフレッシュな食材を使用し、ボリュームたっぷりのメニューを用意しております。野母崎の魚を是非ご賞味ください。

## オススメ料理

- 野母崎産アジのなめろうセット(アジ)
- 地魚をふんだんに使った刺身定食

[住 所] 野母町692-1

[営業時間] (平日)11:30~14:00/17:00~19:30  
(土日祝)11:30~14:30/17:00~19:30

[電 話] ☎095-893-1126

[店 休 日] 第3水曜・不定休

▼GoogleMAPへ



## 朝市食堂 HAGEMARU

野母崎でとれた地魚などめったにお目にかかれれないような魚を使用しております。店主が釣った魚がある場合も。毎日朝どれ魚の新鮮さが自慢です。

## オススメ料理

- のも丼(ヒラス、タイ、ヒラメ、カツオ、イカなど)
- フライ定食(アジ、ヒラメ、タイ、スズキなど)
- 煮魚定食(ブリ、タイ、アラ類など)

[住 所] 野母町2192

[営業時間] 11:00~14:30(LO)/17:00~(コースのみ)  
※夜は要予約

[電 話] ☎070-4696-6102

[店 休 日] 不定期

▼GoogleMAPへ



## Cafe Le Vent (カフェ ル・ヴォン)

竹炭入りの黒いパンが印象的。自家製パン粉を使用しサックリ揚げたサバと、砂糖しょう油に漬けたショウガの素揚げ、オリジナルタルタルソースとの相性が◎です。

## オススメ料理

- サバサンド

▼GoogleMAPへ



## レストラン 風

野母崎でとれた新鮮なお魚の料理をお楽しみいただけます。醤油ベースのドレッシングに野菜たっぷりのカルパッチョ。地魚のポワレはアサリとバターを合わせたブルーブランソースで。

## オススメ料理

- 本日のカルパッチョ
- 地魚のポワレ アサリソース
- ご予算に応じてコース料理等も承ります(要予約)

[住 所] 野母町1460-8

[営業時間] 11:30~15:00  
17:00~21:00 ※夜は土日のみ 要予約

[電 話] ☎095-893-2646

[店 休 日] 火曜

▼GoogleMAPへ



[住 所] 深堀町2-175-1

[営業時間] 11:00~16:00

[電 話] ☎095-800-2837

[店 休 日] 日曜、月曜、祝日

# 長崎市のお魚イベント カレンダー



全国でも屈指の水揚量と魚種の豊富さを誇る長崎の魚。

地元ならではの新鮮で美味しい、自然と文化の恵みを召し上がれ。

7月

## 戸石はも・かに祭り

[7月下旬~8月上旬]

旬のハモをはじめ、戸石地区に水揚げされた橋湾の夏の味覚が大集合!

「戸石はも・かに料理フェア」期間中は、東長崎地区の料理店ではも・かに料理が味わえます。

8月

## もぎたて大漁祭り

[8月上旬]

茂木港で開催。地元で漁獲されたワタリガニやザッコエビ、タチウオ等の夏に旬をむかえる魚介類  
やすり身揚げ、ハモの湯引きなどの加工品等を販売します。

9月

## のもざき伊勢エビまつり

[9月上旬~9月下旬]

野母崎地区で開催。期間中は、通常の市価よりも安く伊勢エビの直売が行われるほか、地域の  
料理店では、オリジナル伊勢エビ料理が産地価格で味わえます。

10月

## 長崎さかな祭り

[10月中旬]

長崎魚市場を開放し、鮮魚や水産加工品を展示・販売します。また、刺身の試食やお魚の調理  
実演のほか、競り体験やお魚すくい捕りなどの消費者参加型のイベントも行います。



11月

## 戸石とらふぐ・かき祭り

[11月~12月下旬]

長崎県が生産量日本一を誇る養殖トラフグ。トラフグの加工品やカキなどが販売されるほか、カキ  
焼きバーベキューも。また、東長崎地区的料理店で、トラフグ・カキ料理を堪能できます。



12月

## 長崎県水産加工振興祭

[12月中旬]

長崎県内の様々な水産加工品を展示・販売します。チャリティー蒲鉾やマグロを特別価格で販売  
するほか、オンラインショップでも特別価格で全国に配送します。

通年

## 伊王島朝市

[毎月最終日曜日]

伊王島で開催。地元で水揚げされた四季折々の新鮮な魚介類(イセエビ等)やこだわりの干物等の  
加工品の他、手作りパンやまんじゅう等、そこでしか味わえない島の味覚が大集合。



※掲載されている情報は変更になる可能性があります。



### アラカブ(カサゴ)

白身魚としては脂肪の多いことが特徴で、大型で新鮮なものは刺身に、他にも煮付け、す揚げ、味噌汁など美味しいレパートリーも豊富です。



### アマダイ

古くから高級魚として知られ、白身で脂肪が少なく柔らかな肉質が特徴。現在、長崎の業者のみが行う以西底曳網漁業を主体として、全国2位の漁獲量を誇っています。



### ウチワエビ

この季節、産卵期前のウチワエビはびっしりと身が詰まっています。強い甘みと旨味の濃厚な味わいは、刺身、味噌汁、焼き物で。

### ミズイカ(アオリイカ)

イカ類の漁獲量全国3位。刺身、一夜干し焼き、バーミューダ、天ぷら、フライなど、肉厚で美味しいこの季節に食べて欲しい味わいです。



春の  
お魚



### イセエビ

全国有数の漁獲量を誇る長崎のイセエビ。この時季は産卵期前のためプリプリの身が一層詰まって美味しいが際立ちます。



### カワハギ

歯ごたえのある白身と濃厚な肝が絶品。産卵期前のこの時季は身が太って美味しく、また秋から冬にかけては肝が大きくなり、第2の旬と言われます。

美味し  
い魚

### マダイ

全国2位の漁獲量を誇る長崎のマダイ。産卵前は色鮮やかな美しい見た目が特徴。もちろん、脂がのった味わいも折り紙付きの美味しさ。



# 四季の長崎自慢の旬の味。

水揚量  
日本一  
令和2年



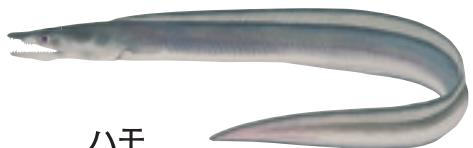
アジ

一本釣りで丁寧に取り扱われた300g以上の極上あじ「野母んあじ」や、獲った後の一手中で脂が全身に行き渡る贅沢あじ「ごんあじ」など、全国1位の漁獲量を誇ります。



タチ(タチウオ)

脂肪量が多いにも関わらず、淡白でクセのない味わい。刺身、天ぷら、フライの他、特に煮付けでいただく腹部はジュワッと染み出る旨味がたまらない。



ハモ

長崎で漁獲されるものの中でも、橋湾の茂木の一部で漁獲されるハモは骨の軟らかさや身の締まり具合など程良く絶品です。



キビナ(キビナゴ)

体長10cmほどの小さな魚ですが、透き通るほど綺麗な身は刺身、天ぷらなどの揚げ物で抜群の美味しさ。6月の産卵前がおススメの時季です。



イサキ

漁獲量全国1位のイサキは、定番の塩焼きの他、刺身や煮付け、たたきも美味しい。特に、5月～6月は産卵前で脂がのっていて絶品と評判。

水揚量  
日本一  
令和2年



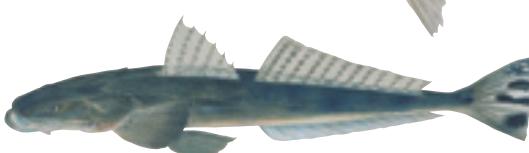
コチ

高級魚としても名高いコチは、透明感のある白身に脂がのった味わいが特徴。あらいの他、ぶつ切りを鍋にしても美味。



マダコ

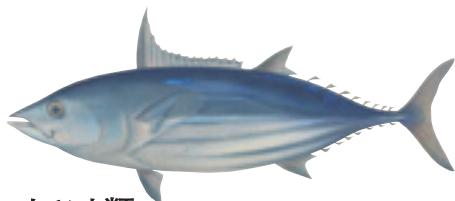
食卓にもなじみ深いマダコは、茹で物、刺身、天ぷら、カルバッチョなど食べ方色々。特に産卵前の真子は一度は食べたい味わい。





### レンコダイ(キダイ)

以西底曳網漁業や延縄漁で大量に漁獲され、ハレの日によく用いられていた魚。刺身や南蛮漬け、塩焼きで。



### カツオ類

秋、戻りガツオの漁獲が始まると全国的にも高い値がつく長崎のカツオ類。EPAやDHAなど、栄養面でも効果が期待できる身は刺身やたたきで。



### イトヨリ

延縄、一本釣りで漁獲される長崎のイトヨリは、全国有数の漁獲量。クセのない白身には脂がのり、刺身、塩焼き、吸い物、かまぼこなどで美味。



### ミズイカ(アオリイカ)

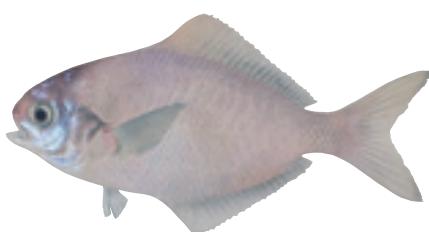
イカ類の漁獲量全国3位を誇る長崎の秋の味覚。小振りながらも身が柔らかくなるこの時季ならではの味わいをご堪能ください。



美味しい魚

### カマス

刺網等で多く漁獲されるカマスは全国有数の漁獲量。脂がたっぷりとのった美味しさは、さんまより早く秋を告げる味わいという話も。



### モチウオ(イボダイ)

盆明けから漁獲され、長崎では秋を告げる魚と言われています。骨が柔らかいので、骨ごと食べられます。



### サバ

11月～12月、脂がのった美味しさをお届けするサバは、長崎が漁獲量全国2位。塩サバなどジュワッと食べるもよし、水炊きにしてさっぱり食べるもよし。



## マグロ

本来の旨みが感じられる赤身、赤身と脂の甘みが調和した中トロ、脂の旨味を堪能する大トロなど、部位により様々な味わいを楽しめます。令和2年のクロマグロ漁獲量は全国1位を誇ります。



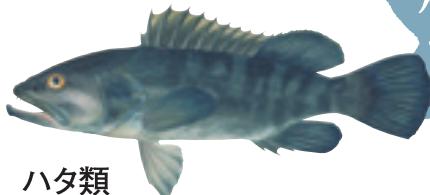
## ヒラメ

冬が最も脂がのり、身が締まって美味しいと言われるヒラメ。コリコリとした食感とクセのない身や、旨味のある縁側など味わいも様々。



## カキ

塩分控えめな大村湾産、程良い塩分の橘湾産と、長崎内でも産地により味わいが異なるのが特徴。ぜひ食べ比べてみてください。



## ハタ類

クエなどに代表されるハタ類は、身が締まり淡白な味わいの白身でありながら旨味もあることが特徴。食感を活かした薄造りの刺身の他、鍋や塩焼きも美味。

## トラフグ

高級魚として有名なトラフグは、長崎が養殖収穫量全国1位。コリコリとした食感と淡白な味わいはもちろん、滑らかで濃厚な白子も絶品。



水揚量  
日本一  
令和2年



## 寒グロ(メジナ)

この季節、脂がのって美味しさを増す冬の味覚、寒グロ。刺身はもちろん皮も美味しく、湯引きにしたり皮を焼いても美味。



## 寒ブリ

全国有数の漁獲量を誇り、特に2月頃は締まった身にたっぷりと脂がのって絶品です。

独特な風味を楽しむ刺身や塩焼き、照り焼き、さっぱりと味わうしゃぶしゃぶなど。



長崎の魚やイベント情報を発信中！



X (旧ツイッター)



ホームページ



Instagram



このガイドブックは印刷費の一部に宿泊税を活用しています  
長崎市