

# お とうお 長崎県「押し魚」第1号 認定記念 3月15日(土) ~ 4月20日(日)



五島列島リゾートホテル 空と海の十字路  
マルゲリータ

1

昼

まぐろスモークの  
サラダ仕立て 2,750円(税込)  
生まぐろをレアでスモークしたマデラ酒の漬け風サラダです。



五島列島リゾートホテル 海ト空〇ト星  
マルゲリータ奈良尾

2

昼 夜

まぐろ食べ比べ丼 2,970円(税込)  
5種類のまぐろ丼から3種類をお選びいただけます。  
酢めし: まぐろ丼、葱トロ丼、炙り丼  
白めし: 山かけ丼、ユッケ丼



寄り処 満

3

夜

旬の魚介とまぐろづくしの  
ワンボックス(汁物付) 2,750円(税込)  
ワンボックスに上五島の魚介と生本まぐろを贅沢に詰めました。



たま 凛り茶屋 し喜

4

夜

海鮮丼(生本まぐろ入) 2,200円(税込)  
朝獲れの地魚三種+生本まぐろの組み合わせは絶品です!



麵's はまさき

5

昼

まぐろ寿司 1,320円(税込)  
養殖まぐろの色々な味を楽しめるお寿司です。  
五島うどんと一緒にいかがですか。

新上五島町の  
「養殖クロマグロ」が  
長崎県「押し魚」第一号  
に認定されました。



長崎県が実施する、地域  
ならではの「食」の魅力  
を伝える魚を「押し魚」  
として認定する取組で



ホテルマリソピア

6

夜

まぐろ丼(汁物付) 2,200円(税込)  
生本まぐろ本来の味がダイレクトに味わえます。



居酒屋 優心

7

昼 夜

上五島優心まぐろ丼 2,000円(税込)  
島の生本まぐろをふんだんに使った1品。それぞれの味を楽しんでください。



寿司処 しま 嶋

8

昼 夜

上寿司 2,200円(税込)  
地元の魚にこだわったネタに、生本まぐろが加わった絶品です!



若松瀬戸 クルージング ゆうしょくかん 遊食館

9

昼 夜

夜要予約(4名~)  
上五島生本まぐろ丼  
~若松瀬戸うず潮造り~  
若松瀬戸のきれいな海で育った生本まぐろなので、若松瀬戸のうず潮をイメージした丼に仕上げました。



cafe nanami

10

昼

前日までに要予約  
カプレーゼ風まぐろ丼 3,200円(税込)  
バターライスの上にまぐろの炙り焼きとカツレツを贅沢に使い  
モッツアレラチーズと合わせダレの組み合わせは格別。