



1

五島列島リゾートホテル マルゲリータ奈良尾
海ト空〇ト星

まぐろ食べくらべ丼

¥2,970-

5種類のミニ丼からお好きな3つを選ぶ贅沢なセット。

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

昼

夜



2

五島列島リゾートホテル マルゲリータ
空と海の十字路まぐろスモークの
サラダ仕立て

¥2,750-

生まぐろをレアにスモークした
マデラ酒の漬け風サラダです。

昼



3

麵's はまさき

まぐろ丼

¥2,200-

まぐろのいろんな味わいを丼で一度に。
五島うどんと一緒にいかがですか？

昼



4

居酒屋 優心

〈昼 要予約〉

上
五島 優心まぐろ丼

¥2,000-

生まぐろをふんだんに使った
大満足の1品。
多彩な味わいをぜひ。

昼

夜

第19号

＼この夏“生本マグロ”を味わいつくす！／

上五島養殖まぐろフェア

2025 6.28 SAT ▶ 8.17 SUN

各店舗詳細は写真をクリック

新上五島町の澄んだ海で育った養殖生本まぐろ。
フェアでは一度も冷凍していない
“生”にこだわって
町内の飲食店が趣向を凝らし
メニューをご提供。
この島ならではの味わいをぜひご堪能ください。

NAGASAKI
#推し魚

『上五島の養殖クロマグロ』は長崎県が誇る
『推し魚』第一号にも認定された逸品です！



5

cafe nanami

〈前日までに 要予約〉

カプレーゼ風
まぐろ丼

¥3,200-

炙りとカツレツ、2種のまぐろと
生ういをバターライスにのせて。
モッツアレラと合わせダレの組み合わせは格別。

昼



6

遊食館

〈夜 要予約 ※4名〜〉

生本まぐろ丼

～若松瀬戸うず潮造り～

¥3,800-

美しい潮流に育まれたまぐろを、
うず潮をイメージし丁寧に盛り付け。
視覚と味覚で楽しめる一杯です。

昼

夜



7

寄り処 満

＼旬の魚介とまぐろづくしの/
ワンボックス

(汁物付き)

¥2,750-

生本まぐろと地元魚介を
ぎゅっと詰めた一箱。見た目も味も
大満足の“上五島のごちそう便”です。

夜



8

ホテルマリンピア

まぐろ丼

(汁物付き)

¥2,200-

まぐろの旨味をそのままに。
シンプルだからこそ際立つ、
生本まぐろの奥深さをお楽しみください。

夜



9

漁り茶屋 し喜

＼生本まぐろ入/
海鮮丼

¥2,200-

生本まぐろに加え、
朝獲れの地魚3種がのった贅沢な一杯。
島の海の恵みを一度に味わえます。

夜



10

寿司処 嶋

上寿司

¥2,200-

地元で水揚げされた旬の魚介に、
生本まぐろを加えた
スペシャルな握りです。

昼

夜



11

ビジネスイン よかよ

〈前日までに 要予約〉

まぐろ丼と
五島牛うどん

¥2,000-

一日のはじめに嬉しい、
朝限定の豪華セット。まぐろと五島牛を
贅沢に楽しめる朝食です。

朝