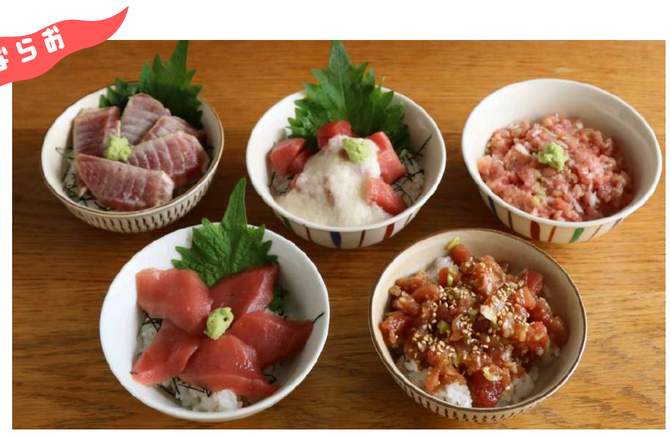
2026 7|25土 > 8|23日



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つを選べる贅沢なセット。
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

TEL 0959-44-1701　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
まぐろの冷製パスタ
¥2,750－

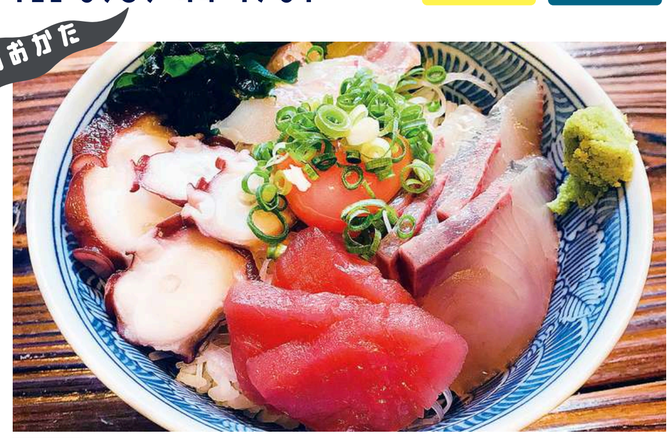
アゴ出汁香るパスタに、
ドライトマトの酸味を効かせた生マグロと
アボカドのタルタルをのせた、夏らしい一皿。

TEL 0959-55-3155　昼

3
麺’s はまさき
生まぐろのやまかけ丼
小うどん付 ¥2,000－

自家製の漬け醤油に赤身をたっぷりのせました。
レモンとトロロでさっぱりお召し上がりください！

TEL 0959-42-3388　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。

TEL 050-1125-8813　昼 夜

NAGASAKI GOTOISLAND
MENU
おしながき

最新情報はこちら
KAMIGOTO_TUNA_FAIR

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種のまぐろと生うにを
バターライスにのせて。モッツァレラと
合わせダレの組み合わせは格別。

TEL 0959-42-5242　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。

TEL 090-8661-0484　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－

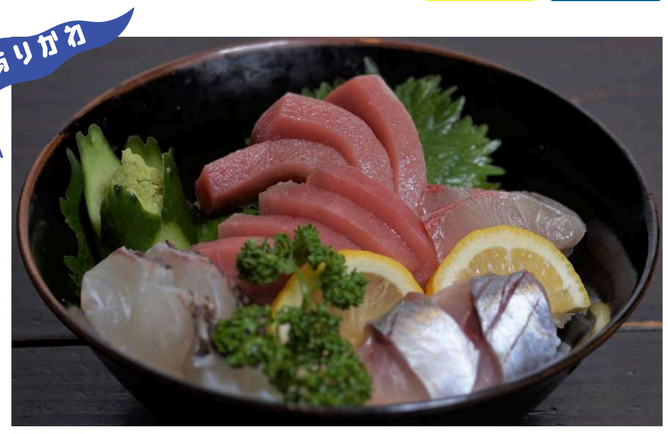
生本まぐろと地元魚介を
ぎっしり詰めた一箱。見た目も味も
大満足の“上五島のごちそう便”です。

TEL 0959-42-0319　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。

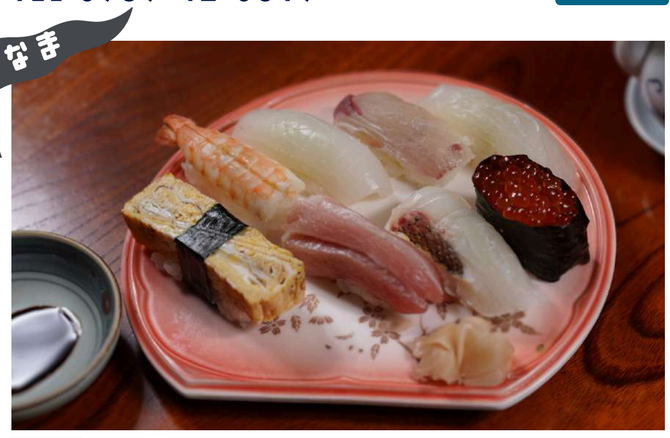
TEL 0959-42-2323　夜



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。

TEL 0959-42-0933　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。

TEL 0959-52-3977　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
まぐろ弁当もあるよ！
¥2,000－

一日のはじまりに嬉しい、
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。

TEL 0959-42-5397　朝