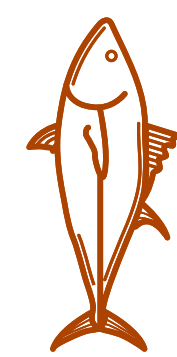
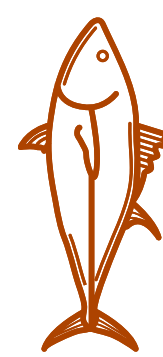


NAGASAKI GOTOISLAND

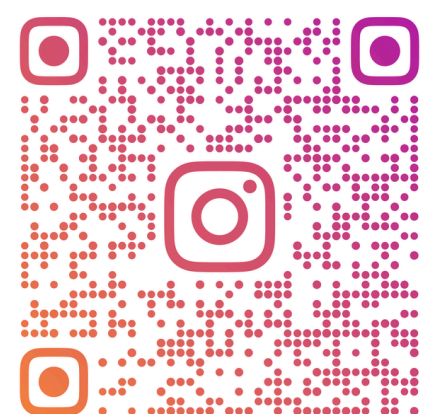


MENU

おしながき



最新情報は
こちら



KAMIGOTO_TUNA_FAIR



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
空と海の十字路口

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、夏らしい一品。

TEL 0959-55-3155

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



5

さつま屋

〈前日までに 要予約〉

テイクアウトOK!/
サイコロユッケ丼
¥1,500-

中トロをピリ辛ダレで和え、
温泉たまごをトッピング。

TEL 0959-54-2883

夜



6

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。モツァレラと
合わせダレの組み合わせは格別。

TEL 0959-42-5242

昼



7

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



8

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



9

ホテルマリリンピア

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



10

潦り茶屋 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



11

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



12

ビジネスイン よかよ

〈前日までに 要予約〉

まぐろ丼と
五島牛はみだしうどん
¥2,200-

まぐろと五島牛を一度に贅沢に
楽しめるセット。
朝ごはんとしてもぜひ。

TEL 0959-42-5397

朝

昼