

出島スペシャル

Dejima Speciality



①トルコライス(サラダ付き)・・・¥1,200

トルコライスは長崎市民の誰もが、幼い時から親しんできた料理です。名前の由来は諸説ありますが、ご旅行の思い出に探求されるのも一興かと存じます。ピラフ・パスタ・トンカツの盛り合わせが定型ですが、お店ごとの個性的な味付けがお楽しみいただけます。



②長崎出島ビーフライス(サラダ付き)・・・¥1,950

オランダの伝統的な料理ヒュッツポット(牛肉の煮込み料理)を参考に新しい長崎の食の一品です。馬鈴薯人参、玉葱、チーズ等オランダより伝わる野菜、食材などが入っています。若い人も年配の人も誰にもアピールできる料理です。

※バターライスの形は出島の1/1500のサイズです。



③長崎出島そっぷライス(サラダ付き)・・・¥1,950

【そっぷ】とはオランダ語でスープのこと。鎖国時代、出島のオランダ商館で食されていた味わいを現代風にアレンジ。出島の形をしたバターライスと海老の風味、旨みをソースの中に取り入れました。魚ムース等、美味しさをまるごとお楽しみください。

※バターライスの形は出島の1/1500のサイズです。

※1ページから8ページのメニューには消費税が含まれておりません。

出島スペシャル

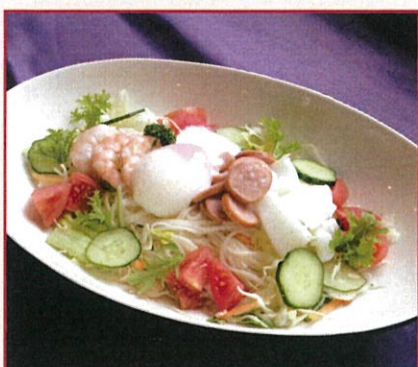
Dejima Speciality



④ 季節のじげもん野菜のビーフカレー・・・¥1,200 (サラダ付き)

一般的にカレーに用いられるジャガイモ・玉葱・人参・バターなどは、出島を通じて長崎に持ち込まれました。

当店では、じげもん野菜(地元で採れた野菜)と牛肉のカレーをご用意いたしました。



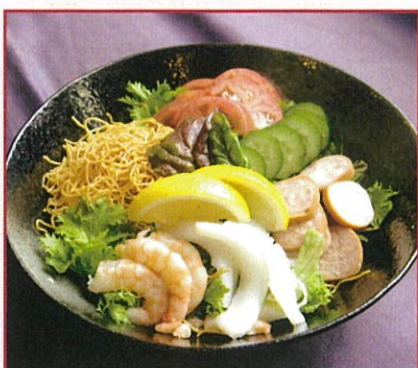
⑤ 野菜たっぷりピリ辛ドロさまソーメン・・・¥1,300 (スープ付き)

明治12年、外海(そとめ)に赴任したフランス人ド・ロ神父は、布教と共に地域住民の貧困対策として、マカロニの生産事業に取り組みました。今では「ドロさまソーメン」としてよみがえり、地域の特産品として商品化されています。麺はこしの強さが特徴で、当店ではたっぷりの具と野菜で合わせピリ辛に仕上げました。



⑥ 五島うどん具だくさんトマトソース・・・¥1,650

長崎県五島列島で生産しているうどん。細麺ながらも強いコシを持ち、椿油を塗って熟成するのが特徴である。長崎県を代表するうどん。麺の太さは直径2mmほどであり、一般的なうどんよりはそうめんに近い細丸形をしている。椿油を生地に練り込んでいるため、細麺でも伸びることなく、独特の食感を維持できる。



⑦ 長崎サラダ(スープ付き)・・・・・・・・¥1,300

外見は上から見ると一見、普通のサラダですが、食べるとびっくり!! 中にバリバリ麺が入っています。名物料理「長崎皿うどん」の麺を使った長崎らしいサラダです。新しい郷土料理として、ただ今売り出し中です。

内外倶楽部お奨めの長崎出島ジビエ料理

Our Recommendation



⑧ パスティ 長崎産いのしし肉と豚肉のパイ・・・¥1,800 (スープ付き)

パスティとは、卓袱料理の一品として供される料理で、語源はポルトガル語の「PASTA」いられています。卓袱料理は、鎖国時代に諸外国との交流の中で生まれ、独自の発展を遂げた郷土料理です。パスティは古く江戸初期の「南蛮料理書」にも紹介されており、その時々諸外国からもたらされた食材が加えられ、現在に受け継がれています。



⑨ いのししロース肉香草カツレツ・・・¥1,800 (ライス付き)

長崎生まれ長崎育ちの猪ロース肉をオリーブオイルでじっくりと焼き上げました。新しい味わいをご賞味ください。野生のイノシシ肉は良質のタンパク質が豊富でDHA・EPAなど高度不飽和脂肪酸を多く含んでいます。栄養満点で安心・安全な長崎のイノシシをぜひご堪能ください。



⑩ いのしし肉と豚肉のミンチカツ・・・¥1,600 (ライス付き)

長崎市の山林に多く生息しているイノシシは、農作物等に被害をおよぼす害獣として話題になっていますが、昔から出島では食されており、高タンパク質・低カロリーで、疲労回復に効果があるビタミンB1は牛肉の約10倍と大変多く含んでいます。長崎市では、農産加工品開発の一環として「郷土食の伝承」を進めており、昔から農家の生活の中で受け継がれ、栄養食とされてきた、この「イノシシ肉」を使った商品を、新しい長崎市の食材の一つとしてPRしていきます。

内外倶楽部お奨めの長崎出島ジビエ料理

Our Recommendation



⑪ シカロース肉スライスステーキ・・・¥1,950 (ライス付き)

長崎生まれ長崎育ちの新しい味わいをご賞味ください。シカ肉は他の食肉に比べ低脂質・低エネルギーであり必須アミノ酸・ビタミン類・ミネラル分が豊富に含まれ、新陳代謝を活発にして疲労回復の促進、貧血や冷え性を予防する鉄・亜鉛が含まれ、低カロリーなのに栄養満点で、しかもやわらかくて美味しいまさに女性にうれしい超優良食品です。



⑫ 豚角煮 季節野菜添え(ライス付き)・・・¥1,500

中国料理では「トンポウロウ」といい、長崎卓袱料理の中鉢として供されます。じっくり煮込んだ豚バラ肉に長崎産の旬の野菜を添えて、バランスのよい一皿に仕上げました。



⑬ 出島特製長崎具雑煮・・・¥1,750

長崎ではお正月に「具雑煮」を食べます。魚介類(ぎょかいるい)や野菜などたくさんの具が入っているので、多くの栄養がとりやすい料理です。入れる具は家庭によってさまざまで、それぞれ味がちがってきます。いろいろな食材から出てきたうま味を、味わって食べましょう。

伝統の逸品

Excellent Dishes



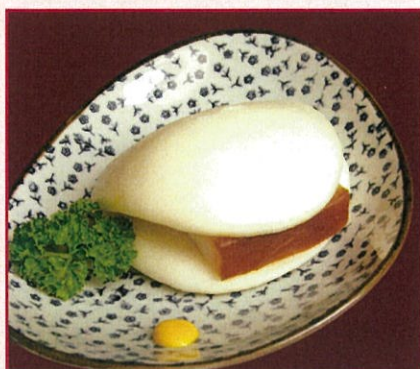
⑭ヒカド(ポルトガルのスープ)・・・¥500

ヒカドは「小さく切る」という意味のポルトガル語が語源です。長崎ならではの色々な食材を用いて作ったスープです。カツオだしに鶏肉・大根・牛蒡・人参・干し椎茸・筍・蓮根・深ネギ・さつま芋など具たくさんで、美味しくてヘルシーな人気メニューです。



⑮ハトシロール・・・¥450

長崎卓袱料理の一品で中国由来の料理です。蝦吐司と書きますが蝦はエビ、吐司はパンを指し、エビのすり身をパンに包んで揚げたものです。長崎には幕末から明治の頃に家庭料理として伝わりましたがすり身にする手間がかかるなどの理由で、一般家庭には普及しなかったようです。若者には大変人気がある料理です。ぜひ一度お召し上がりください。



⑯豚角煮まんじゅう・・・¥450

中国料理では中身を包んだものは包子(パオズ)、中に具がないものを饅頭(まんとう)といいます。長崎では、やわらかい豚角煮を挟んで食べるのでこのような呼び方になっています。今や全国的な人気になりました。

セットメニュー

- 単品・・・¥200
- 2品・・・¥350
- 3品・・・¥500
- 4品・・・¥600



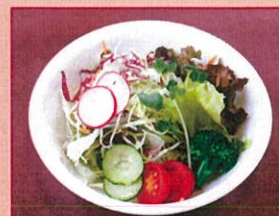
ライス



パン



ヒカド



サラダ

歴史のシュガーロード

Dessert



⑰ ミルクケーキ・・・・・・・・・・ ¥550

長崎のミルクケーキは食べ物？又は飲み物？
先ずはお楽しみください。



⑱ カステラ・・・・・・・・・・ ¥420

カステラは16世紀末ポルトガル宣教師によって長崎へ伝えられました。名前の由来は当時スペインで全盛を極めていたカスティージャ王国のポルトガル発声「カステーラ」とされています。



⑲ 丸ぼうろ・・・・・・・・・・ ¥400

日本に伝来した南蛮菓子の大半がポルトガルを発祥としている事が有力となっておりそれらの菓子の材料に必要な砂糖は大航海時代のヨーロッパにおいても非常に高価なものだった事から日本におけるキリスト教布教活動において南蛮菓子が宗教的な重要な意味、他の菓子や食文化と同様に丸ぼうろが日本に伝来したと考えられる。



⑳ かんころ餅(長崎県五島列島郷土料理)・・ ¥600

「かんころ」とはさつま芋を薄く切り天日干しにしたものです。これを原料として、もち米や水あめゴマなどを加えて作った保存性の高い食べ物です。かんころ餅は食物繊維が豊富で健康的なデザートです。



㉑ ビスケット・・・・・・・・・・ ¥400

日本には、南蛮菓子の「ビスカウト」として平戸に伝えられた。黒船来航の際には日本人にふるまわれ、好評を得ていた。日本ではじめてビスケットに関する記述が登場するのは、幕末に長崎で開業していた医師である柴田方庵の日記であり、水戸藩からの依頼を受けビスケットの製法をオランダ人から学び、1855年にその製法書を送った事が書かれています。

歴史のシュガーロード

Dessert



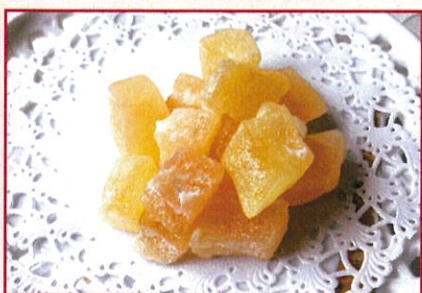
②② 一口香 ¥500

唐饅頭の製法を活かし水飴、蜂蜜等を使い工夫・改良を加え作られたものです。



②③ よりより ¥400

中国南では(火把)と呼ばれています。
長崎に伝わりその後“よりより”と呼ばれ、硬いお菓子です。



②④ ザボン漬け ¥400

果実は甘酸っぱく、我が国には中国人に依り輸入され今日、長崎ザボンとして食されています。



②⑤ 金平糖 ¥400

語源はポルトガル語のコンフェイト、(珠状の菓子の意)南蛮菓子としてポルトガルより伝えられたとされる。

長崎らしさを集めた

デザートセット

- ②⑥ カステラ&コーヒー(ホット・アイス)・紅茶 ¥670
- ②⑦ カステラ&ミルクケーキ ¥880
- ②⑧ 丸ぼうろ またはビスケット&コーヒー ¥600
- ②⑨ 角煮まんじゅう&コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイ스티・ウーロン茶・ジュース . . . ¥680
- ③⑩ 角煮まん&ミルクケーキ ¥880
- ③⑪ ハトシロール&コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイ스티・ウーロン茶・ジュース . . . ¥680

お飲物・お酒

Soft Drink・Liquor

お飲物 Soft Drink

- ③② コーヒー (ホット・アイス) ¥400
- ③③ 紅茶 ¥400
- ③④ お手引きラムネ ¥400
“お手引き”とは日本で最も早い時期に長崎でラムネの製造を行った
とされる製造元のひとつでその商標
- ③⑤ 甘酒 (長崎くんちの一品) ¥400
- ③⑥ ウーロン茶、オレンジジュース、カルピス ¥300
- ③⑦ オレンジジュース(濃縮) ¥400
- ③⑧ りんごジュース(濃縮) ¥400
- ③⑨ マンゴージュース(濃縮) ¥400
- ④⑩ パインジュース(濃縮) ¥400

お酒 Liquor

ビール Beer

- ④① ビール(生)スーパードライ ¥500
一番搾り ¥500
- ④② ビール(瓶)キリン・アサヒ ¥700
- ④③ ノンアルコールビール ¥500

日本酒

- ④④ 長崎県産のお酒
日本酒(グラス) ¥500
焼酎(芋)(麦)(グラス) ¥400

ワイン Glass Wine

- ④⑤ ワイン 赤・白(グラス) ¥500