



“S級グルメ”を食べつくせ!

Kingdom of Foods Saikai and Sasebo

食の王国

後編

西海・佐世保

『S級グルメ』とは、SAIKAI(西海)、SASEBO(佐世保)の「すばらしく美味しい」「スーパーグルメ」のこと。美しい海と豊かな山の恵みがもたらす豊富な食材が揃う西海・佐世保エリアはまさに『食の王国』。



【キャンペーン期間】平成23年9月1日☾～平成24年3月11日☽

【西海・佐世保・東彼杵・波佐見・川棚・佐々】



■ビーフグルメフェア



■波佐見/絶品グルメ



■東彼杵・川棚・佐世保/くじらグルメフェア



■佐々/シロウオ祭り

S級グルメ
ビンゴスタンプラリー
地元特産品が
総勢200名様に
当たる!

※写真はイメージです。

西海・佐世保 食の王国推進協議会

総勢
200名様に
素敵な賞品が
当たる!

S級グルメ ビンゴスタンプラリー

地元特産品が当たるチャンス!

スタンプ9個で
8口の応募ができるよ!

★ビンゴスタンプラリー説明

- 3個のスタンプを縦・横・ナナメに揃えて応募するビンゴスタンプラリー。
 - 1枚のシートで最大8口の応募ができるよ。上手にスタンプを集めると、スタンプ3個で1口、5個で2口、9個でなんと8口の応募!
 - シートには指定のエリア名が印刷されているので、指定エリアの施設・お店でスタンプをGETしてね。
 - スタンプを押す場所も重要なポイント! たくさんのビンゴが揃うように考えながら楽しんでね!
- ※スタンプは各エリアの枠に押ししてください。

第一期:平成23年12月26日(月)消印有効
第二期:平成24年3月12日(月)消印有効

【問い合わせ先】
西海・佐世保 食の王国推進協議会
事務局:佐世保市役所 企業立地・観光物産振興局
Tel.0956-24-1111(代) Fax.0956-25-9680



※スタンプは対象店で本誌掲載のキャンペーンメニューを1食お召し上がりにつき1つ、又は本誌掲載イベントにご参加の方1人につき1つ差し上げます。

★プレゼント ※当選者発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

S級グルメビンゴスタンプラリー 総勢200名様に当たる!

※第一期100名様、第二期100名様 合計200名様に当たります。



6名様
長崎和牛 (5000円相当)



6名様
長崎バイオパーク年間フリーパス(ペア)



3名様
東彼杵町特産品詰め合わせ



3組様
波佐見焼 wabiカップ(ペア)



5名様
しおさいの湯 食事券付 家族DE日帰り温泉パック



10名様
和香園(長崎和牛焼肉セット)お食事券

その他賞品は...

- 佐世保特産品詰め合わせ
 - 九十九島水族館「海きらら」入場券(ペア)
 - 世知原温泉「山暖簾」入浴券2枚セット
 - とりめし&鯛めしの素セット
 - さいかい 井協賛店お食事券
 - 道の駅さいかい直売所利用券
 - 西海市特産品
 - そのま茶詰め合わせ
 - はさみ温泉日帰りの旅(ペア)(食事+マッサージ+農産物)
 - 小串トマト詰め合わせセット
- ...などが当たります

Wチャンス! 外れた方にもうれしい!
長崎県産品が当たるWチャンスもあります!!

郵便はがき

8 5 7 - 8 5 8 5

50円切手を貼ってご応募ください。

長崎県佐世保市八幡町1番10号
佐世保市 企業立地・観光物産振興局
西海・佐世保 食の王国推進協議会 行

西海・佐世保 食の王国 “S級グルメ”を食べつくせ!

抽選日 第1回...1月初旬(応募期間:9月1日~12月25日)
第2回...3月中旬(応募期間:12月26日~3月11日)

Wチャンス!ながさきグルメスタンプラリー

2箇所以上のエリアのスタンプを集めた方で、各エリアの抽選にもれた方を対象に、抽選で長崎県産品が当たります!

抽選日 第1回...12月中旬(応募期間:6月1日~11月30日)
第2回...3月中旬(応募期間:12月1日~3月11日)

●ご住所 〒

●氏名

●年齢 才 ●性別 男・女

●連絡先電話番号(携帯可)

※個人情報の取り扱いにつきましては、賞品の発送以外には使用致しません。
※当選発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。



SAIKAI(西海)、SASEBO(佐世保)の「すばらしく美味しい」「スーパーグルメ」を一堂に会した食のキャンペーンを開催！美しい海と豊かな山の恵みがもたらす豊富な食材をもとに、エリア内で様々な食のイベントを開催。めぐっておいしく楽しいS級グルメビンゴスタンプラリーも実施します。“S級グルメ”で満腹・満足間違いなし！



西海・佐世保 食の王国 “S級グルメ”を食べつくせ！キャンペーン一覧

キャンペーン	11			12			1			2			3		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
キャンペーン															
第一期スタンプラリー															
第二期スタンプラリー															
①佐世保Style“食べる”スープ															
②第2回西海大鍋まつり															
③くじらグルメフェア															
④西海・佐世保食の王国ビーフグルメフェア															
⑤波佐見焼に彩る「はさみ絶品グルメグランプリ」															
⑥九十九島かき食うカキ祭り・冬の陣															
⑦第11弾さいかい丼フェア															
⑧シロウオ祭り															

九十九島かき入り ①佐世保Style“食べる”スープ 詳細:4ページ

●期間:平成23年11月～平成24年2月29日(水)まで
●場所:佐世保市内スープ提供店舗(市内レストラン・ホテルレストランなど)18店舗
青く澄んだ九十九島(くじゅうくしま)の海で1年かけて育てられる「九十九島かき」は、小粒ながら旨みが凝縮され、何の料理にもあうオールマイティーなカキです。この「九十九島かき」や地元の食材を知り尽くしたシェフたちが自慢のスープを期間限定で提供します。ミルク・トマト・味噌など多彩なスープベースに、魚介や旬野菜たっぷりの具沢山スープ。港街SASEBOのスープは、スープでありながらメインディッシュになる栄養とおいしさ満点のスープです。また、最後のメの食べ方や合わせて食べるお薦め料理や飲み物などもシェフがおすすめます。スープ付きの宿泊プランなどもあります。

②第2回西海大鍋まつり 詳細:3ページ

●開催日:平成23年11月27日(日) ●場所:西海市西彼町(長崎オランダ村周辺)
自然豊かな西海市は海の幸、山の幸の宝庫。食材の旨さが一段と増すこの時期に、西海市の豊富な食材を使って「西海大鍋」を作ります。今年は、フランス料理界の重鎮上村元勝シェフがプロデュースする大鍋3千食に加え、伊勢海老鍋やアラ(クエ)鍋など地元鍋計2千食が新たに登場。このほか、特産品の販売や軽トラ市、ステージイベントなど楽しい催しが盛りだくさんです。

③くじらグルメフェア 詳細:3ページ

●期間:平成23年12月1日(木)～平成24年2月29日(水)
●場所:東彼杵町・川棚町・佐世保市
S級の食材「くじら」を手軽に美味しく食べていただくフェアを開催！くじらを使った家庭料理のレシピコンテスト上位のメニューや、くじらの定番メニューなどを期間中、協賛店で提供します。また、11月26日(土)・27日(日)に東彼杵町でオープニングイベントも開催。この機会にくじらの魅力を発見してください。

④西海・佐世保食の王国ビーフグルメフェア 詳細:8ページ

●期間:平成23年12月1日(木)～平成24年3月11日(日)
●場所:西海市・佐世保市・東彼杵町・川棚町・波佐見町・佐々町の飲食店
エリア全域で長崎和牛を使ったスペシャルメニューを、また佐世保市内飲食店では、佐世保の港街グルメの代表「海軍さんのビーフシチュー」や佐世保発祥グルメ「レモンステーキ」も提供。うれしい特典も盛りだくさんです。

⑤波佐見焼に彩る「はさみ絶品グルメグランプリ」 詳細:6ページ

●期間:平成24年1月 ●場所:波佐見町
地元の食材をふんだんに使った波佐見の新たな「ご当地グルメ」の発掘「はさみ絶品グルメグランプリ」の試食による一般投票を11月6日開催の「はさみ炎まつり」で行いました。グランプリ受賞の「ご当地グルメ」には波佐見町観光協会の認定書を贈呈し、新作料理「はさみ絶品グルメ」の披露フェアを平成24年1月に開催します。

⑥九十九島かき食うカキ祭り・冬の陣 詳細:7ページ

●開催日:平成24年2月(土日祝のみ)
●場所:佐世保市 西海パールシーリゾート大芝生広場
西海パールシーリゾートで行われる、食の一大イベント。芝生広場に並ぶのはなんと500台2000席ものカキ焼き台！家族や仲間と大勢で訪れてアツアツの焼きたてカキをほおばれば、ほら、いつのまにかみ～んなにっこり笑顔に。九十九島の絶景とちょっと塩辛い海水が育てるカキはひと口サイズで食べやすく、ぶりっぶりでもとても濃厚。

⑦第11弾さいかい丼フェア 詳細:12ページ

●期間:平成24年2月11日(土)～4月30日(月)
●場所:西海市内および佐世保市西海橋地区の飲食店
西海市の新鮮で美味しい食材を井でドーンと提供する「さいかい丼フェア」春の陣。井はすべてお店ごとのオリジナル。定番の井から新作の井まで、春の西海の「おいしい！」が詰まったさいかい丼を、是非ご賞味ください。

⑧シロウオ祭り 詳細:7ページ

●開催日:平成24年3月4日(日)
●場所:佐々町住民総合センター前広場および町道新開中央線
佐々川の春の風物詩「白魚」の踊り食いや吸い物などが味わえる物産祭り。白魚すくいなどの体験コーナーもあります。その他に地元の銘菓や特産品の販売、試食会なども盛りだくさん！



[東彼杵町・川棚町・佐世保市] くじらグルメフェア

【期間】平成23年12月1日(木)～平成24年2月29日(水) 【場所】東彼杵町・川棚町・佐世保市

くじらは日常的に家庭料理の食材として古くから地域住民に食されており、現在もその食文化が残っています。今回くじらを使った家庭料理のレシピを募集し、コンテストを行いました。フェア期間中は宿泊施設や飲食店などの協賛店にてコンテスト上位のメニューをはじめ、くじら料理を提供します。詳しくは各協賛店などに設置してあるくじらグルメフェアパンフレットをご覧ください。

どのくじら料理も間違いなしの美味しさよ！



- 【マークの説明】
- 食** 店内で食事ができます。
 - 買** 店内で買うことができます。
 - 泊** 宿泊することができます。
 - レシ** グルメレシピコンテストのメニューを食べることができます。

東彼杵町エリア 市外局番:0957

店名	商品名	電話	マーク
① 鯨と和食 魚徳	鯨御前	47-0753	食
② くじら屋 彼杵商店	くじら各種販売	46-0468	買
③ 道の駅「彼杵の荘」	くじら入りだご汁定食、くじら販売各種	49-3311	食買
④ 十七番食堂	鯨皮のおから料理、いさな包み揚げ定食	46-0017	食
⑤ くじら屋 たさき	くじら各種販売	46-0017	買
⑥ 彼杵鯨肉(株)	くじら各種販売	46-0023	買
⑦ 食事処 大博(taihaku)	和定食くじら、くじら入りレトロカレー	46-1030	食

川棚町エリア 市外局番:0956

店名	商品名	電話	マーク
⑧ 川棚ニュークレイン観光ホテル	かわたなくじら御膳	82-2173	食泊
⑨ 割烹 旬	くじら会席	82-2645	食
⑩ 国民宿舎 くじゃく荘	くじら三味、塩くじらのペペロンチーノ	82-2661	食泊
⑪ グリーン東彼新鮮市場	くじら肉販売	82-5652	買

佐世保市・宇久エリア

店名	商品名	電話	マーク
⑫ 井原旅館	※ご宿泊の方へくじら料理の入った夕食を提供	0959 57-3171	泊
⑬ 藤屋旅館	※ご宿泊の方へくじら料理の入った夕食を提供	0959 57-2018	泊
⑭ 丸金荘	※ご宿泊の方へくじら料理の入った夕食を提供	0959 57-2149	泊
⑮ 港荘	鯨の和風カツ定食	0959 57-3632	食泊
⑯ かつちゃん	鯨カレー、鯨カツカレー、鯨ハンバーグ、鯨メンチカツ	0959 43-4150	食
⑰ 浜方ふれあい館	鯨肉及び鯨肉加工品各種販売	0959 57-3935	買
⑱ うくうく宝島	鯨とカキのぎんた汁うどん	0956 28-3317	食
⑲ 鯨専門店 中林商店	鯨肉各種販売	0956 25-6472	買
⑳ 中島(鯨)商店	さしみ鯨・尾の身鯨ベーコン・さえずり塩赤身くじら等	0956 22-8288	買





くじゅうくしま 九十九島かきを使った 佐世保Style “食べる”スープ [佐世保市]

【期間】平成23年11月～平成24年2月末まで 【場所】佐世保市内スープ提供18店舗

冬グルメの代表格「九十九島かき」と地元の旬の食材を使った、旨みと栄養をぎゅっと閉じ込めた体にうれしいボリュームたっぷり！あったかスープ。今年のスープベースは、トマト・味噌・ミルク・コンソメ・和風の5種類！これに各店がアレンジを加え、18品が誕生しました。“食べる”スープに合わせたシェフおすすめの一品と一緒に楽しみ下さい。

旬の食材をたっぷり使った港街SASEBOの名物スープ♪



【お問い合わせ先】佐世保観光情報センター ☎ 0956-22-6630

【ホームページ】<http://www.sasebo99.com> 佐世保 スープ 検索

※写真はイメージです。各店、店休日、営業時間、予約の有無などが異なりますので事前にご確認ください。



7 九十九島海遊 「冬物語」牡蠣鍋スープ

■1,260円～ ■Tel / 0956-28-0655
■鹿子前町1058-1 (別館) 28-5858
■営 / 11:00～19:00(O.S.) ※1/1休

和風やクリーム好きのスープをチョイスできます。和風スープは、牡蠣鍋つゆのしょうゆベースで、地元野菜や水揚げされたばかりの魚介類を使用。クリームスープは旬の食材が丸ごと入った貝沢山のボトフ風スープ。焼きガキもセットにできます。



8 九十九島温泉花みずきサspa 浪漫れすとらん桔梗屋 九十九島海鮮スープ

■単品1,500円 ■Tel / 0956-28-5151
■佐世保市鹿子前町1129
■営 / 11:00～21:00 ※20:30(O.S.) (平日 11:00～14:00、17:00～21:00)

九十九島かきを煮詰めに詰め込み、九十九島かきエキスたっぷりのスープで煮込みました。冬野菜や鯛・エビ・あじのつみれなど九十九島の魚介をふんだんに使用した、とろみのある上品なスープ。



スープ付宿泊プラン有

9 ふじ・なが 本店 佐世保の海の幸たっぷりスープ(温玉入)

■単品630円 セット1,680円
■Tel / 0956-49-2487
■佐世保市大野町50-14
■営 / 平日 月～土 昼11:30～14:30(賞し切りの場合あり) 夜17:30～20:30 ※夜・祝日は10名以上予約のみ

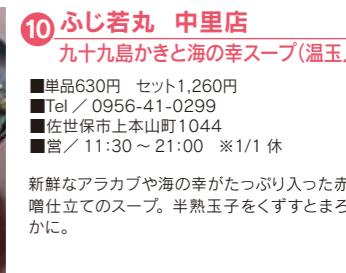
魚市直送の活きたアラカブを一尾せたくて使った白味噌仕立てのスープ。海鮮ちらし寿司と一緒にどうぞ！



10 ふじ若丸 中里店 九十九島かきと海の幸スープ(温玉入)

■単品630円 セット1,260円
■Tel / 0956-41-0299
■佐世保市上本山町1044
■営 / 11:30～21:00 ※1/1休

新鮮なアラカブや海の幸がたっぷり入った赤味噌仕立てのスープ。半熟玉子をくずすとまろやかに。

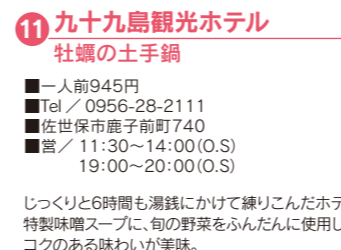


スープ付宿泊プラン有

11 九十九島観光ホテル 牡蠣の土手鍋

■一人前945円
■Tel / 0956-28-2111
■佐世保市鹿子前町740
■営 / 11:30～14:00(O.S.) 19:00～20:00(O.S.)

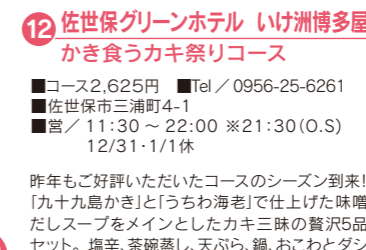
じっくりと6時間も湯銭にかけて練りこんだホテル特製味噌スープに、旬の野菜をふんだんに使用したコクのある味わいが美味。



12 佐世保グリーンホテル いけ洲博多屋 かき食うカキ祭りコース

■コース2,625円 ■Tel / 0956-25-6261
■佐世保市三浦町4-1
■営 / 11:30～22:00 ※21:30(O.S.) 12/31・1/1休

昨年大好評いただいたコースのシーズン到来！「九十九島かき」と「うちわ海老」で仕上げた味噌だしスープをメインとしたカキ三昧の贅沢5品セット。塩辛、茶碗蒸し、天ぷら、鍋、おこわとダシにも全てに九十九島かきを使っています。



スープ付宿泊プラン有

1 ホテルロータスハウス スープデ フォンデュ 5種のチーズで温野菜を添えて

■単品1,800円 コース2,300円
■Tel / 0956-24-5555
■佐世保市光月町8-17
■営 / 11:30～15:00 ※14:30(O.S.) 18:00～24:00 ※23:30(O.S.)

チーズフォンデュを手軽に食べてもらえるように考案されたスープ。地元産の牛乳を使い、5種類のチーズを加えた九十九島かきの旨味たっぷり濃厚スープに温野菜をつけていただく。最後は、器ごとまるごと仕上げがれ。



スープ付宿泊プラン有

2 ハウステンボス シェアール全日空ホテル カジュアルレストラン「カスケイド」 九十九島産カキ&西海の幸 要野産ポテのクリームスープ(カレー風味)

■セット2,000円 ■Tel / 0956-58-7111
■佐世保市ハウステンボス町10
■営 / 17:00～22:00 ※21:00(O.S.) ※金土日祝及びハイキング開催日を除く

じっくり炒めた野菜の旨みと、かきやうちわ海老などの魚介エキスたっぷりの濃くあるカレースープ。メはスープの底にあるショートパスタにパルメジャーノチーズをかけて楽しんで！



スープ付宿泊プラン有

13 セントラルホテル佐世保 レストラン 四季 パールシーの恵み

■セット1,580円 ■Tel / 0956-25-0001
■佐世保市上京町3-2
■営 / 11:30～15:00(O.S.) 17:00～21:30 ※21:00(O.S.)

真鯛と香味野菜、白ワインで合わせたスープにカキと豆腐を使ったお団子を入れた和と洋がコラボしたパイベース。ガーリックトーストを浸して召し上がれ！

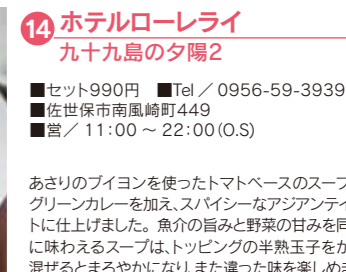
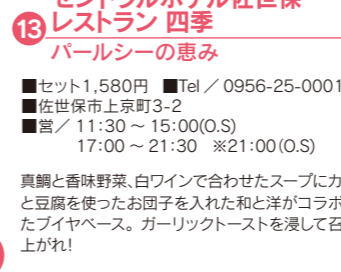


スープ付宿泊プラン有

14 ホテルローレイ 九十九島の夕陽2

■セット990円 ■Tel / 0956-59-3939
■佐世保市南風崎町449
■営 / 11:00～22:00(O.S.)

あさりのパイオンを使ったトマトベースのスープにグリーンカレーを加え、スパイシーなアジアンテイストに仕上げました。魚介の旨みと野菜の甘みを同時に味わえるスープは、トッピングの半熟玉子をかき混ぜるとまろやかに、また違った味を楽しめます。



スープ付宿泊プラン有

3 Cosi Cosi 九十九島かきと魚介の食べるスープ

■単品720円 ■Tel / 0956-23-0139
■佐世保市島瀬町1-13
■営 / 平日 18:00～25:00 ※24:30(O.S.) 日祝日 18:00～24:00 ※23:30(O.S.) ※月曜休

野菜スープに、地元の野菜・魚介を加えたスープ。長時間かけて煮込んだローレルキャベツの中には、ホクホクのじゃがいもとソテーした若鶏が入って、ボリューム満点！+300円で、残りのスープを使ってパンネのバスタにできるのも嬉しい。



スープ付宿泊プラン有

4 ホテルリソル佐世保 ポンサプール 九十九島かきのチャウダースープで 板山大根食べてみんね

■単品700円 レモンステーキセット2,500円
■Tel / 0956-24-9269
■佐世保市白南風町8-17 (JR佐世保駅前)
■営 / 昼 11:30～14:30(O.S.) 夜 17:00～21:00(O.S.) (※月曜夜休)

カキの旨味が溶けこんだ濃厚なスープに、ホクホクの食感が楽しめる世知原産「板山大根」と季節の野菜をのせ、九十九島の美しい景観を一杯のスープに表現しています。

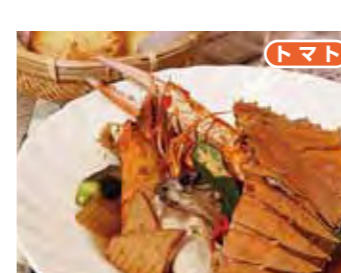
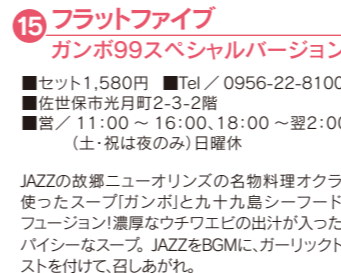


スープ付宿泊プラン有

15 フラットファイブ ガンボ99スペシャルバージョン

■セット1,580円 ■Tel / 0956-22-8100
■佐世保市光月町2-3-2階
■営 / 11:00～16:00、18:00～翌2:00 (土・祝は夜のみ) 日曜休

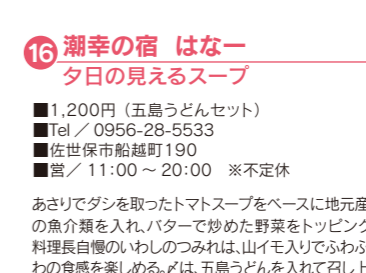
JAZZの故郷ニューオーリンズの名物料理オクラを使ったスープ「ガンボ」と九十九島シーフードのフュージョン！濃厚なウチワエビの出汁が入ったスパイシーなスープ。JAZZをBGMに、ガーリックトーストを付けて、召しあがれ。



16 潮幸の宿 はな一 夕日の見えるスープ

■1,200円 (五島うどんセット)
■Tel / 0956-28-5533
■佐世保市船越町190
■営 / 11:00～20:00 ※不定休

あさりでダシを取ったトマトスープをベースに地元産の魚介類を入れ、バターで炒めた野菜をトッピング。料理長自慢のいわしのつみれは、山イモ入りでふわふわの食感を楽しめる。メは、五島うどんを入れて召し上がれ。絶景の九十九島を眼下に食べるスープは最高。

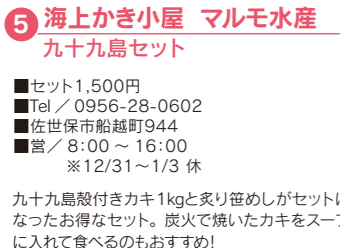


スープ付宿泊プラン有

5 海上かき小屋 マルモ水産 九十九島セット

■セット1,500円
■Tel / 0956-28-0602
■佐世保市船越町944
■営 / 8:00～16:00 ※12/31～1/3休

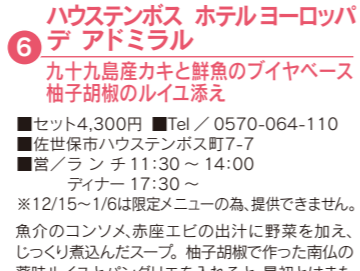
九十九島殻付きカキ1kgと炙り釜めしがセットになったお得なセット。炭火で焼いたカキをスープに入れて食べるのもおすすめ！



6 ハウステンボス ホテルヨーロッパ デ アドミラル 九十九島産カキと鮮魚のピヤベース 柚子胡椒のルイユ添え

■セット4,300円 ■Tel / 0570-064-110
■佐世保市ハウステンボス町7-7
■営 / ランチ 11:30～14:00 デイナー 17:30～ ※12/15～1/6は限定メニューの為、提供できません。

魚介のコンソメ、赤座エビの出汁に野菜を加え、じっくり煮込んだスープ。柚子胡椒で作った南仏の薬味ルイユとパンフリエを入れると、最初とはまた違う味を楽しめるのも嬉しい。

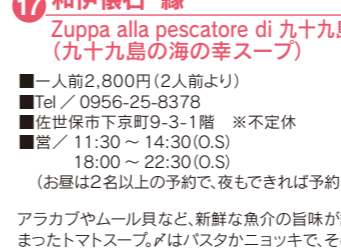


スープ付宿泊プラン有

17 和伊懐石 縁 Zuppa alla pescatore di 九十九島 (九十九島の海の幸スープ)

■一人前2,800円 (2人前より)
■Tel / 0956-25-8378
■佐世保市下京町9-3-1階 ※不定休
■営 / 11:30～14:30(O.S.) 18:00～22:30(O.S.) (お昼は2名以上の予約で、夜もできれば予約を)

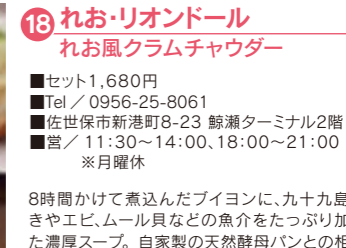
アラカブやムール貝など、新鮮な魚介の旨味が詰まったトマトスープ。メはバスタカニョッキで、そのあとライスを入れて最後の一滴まで堪能できます。



18 れお・リオンドール れお風クラムチャウダー

■セット1,680円
■Tel / 0956-25-8061
■佐世保市新港町8-23 鮎瀨ターミナル2階
■営 / 11:30～14:00、18:00～21:00 ※月曜休

8時間かけて煮込んだパイオンに、九十九島かきやエビ、ムール貝などの魚介をたっぷり加えた濃厚スープ。自家製の天然酵母パンとの相性もGood!!



スープ付宿泊プラン有



はさみ絶品 グルメグランプリ [波佐見町]

【期間】平成24年1月5日(木)～1月31日(火) 【場所】波佐見町内の3店舗

ライフスタイルの変化にあわせて進化してきた波佐見焼の器(食器)を使い、地元の食材をふんだんに使った波佐見の新たな「ご当地グルメ」の発掘「はさみ絶品グルメグランプリ」。町内の飲食業者を対象に募集し、11/6の「はさみ炎まつり」で決勝に残った4品の新作料理の披露フェアを開催します。波佐見焼に彩られた絶品グルメをオシャレな器とともにあなたの五感でご賞味ください!

波佐見焼に
彩られたはさみ
絶品グルメを
楽しもう!



1 季 泉 波佐見地鶏の味噌春巻

■1本200円 ■Tel / 0956-85-8032
■波佐見町長野郷557-4 ■休/火
■営業時間
平 日 11:30 ~ 14:00, 17:30 ~ 21:30
土日祭日 11:30 ~ 15:00, 17:30 ~ 21:30

パリパリとした皮の食感とアツアツのあんが食欲をそそる春巻き。もちろん冷めてからも美味しくいただけます。波佐見産の希少な地鶏、原木椎茸、中ねぎを炒め、波佐見米と鬼木みそを加えた波佐見産にこだわった地元食材づくしの逸品です!



2 陶農レストラン「清旬の郷」 ほっこり はさみ豊豆汁

■300円 ■Tel / 0956-85-6288
■波佐見町長野郷558-3 ■休/水
■営業時間
11:00 ~ 14:30, 17:30 ~ 21:00

地元の豆腐屋さんの出来立て豆乳と波佐見の旬野菜、鬼木みそと鬼木棚田米で作った米粉ほうとうたっぷりのあったか汁です。ココロもカラダも温まってください!



3 本場韓国料理 おんや はさみ山華焼

■1,300円 ■Tel / 0956-85-2201
■波佐見町井石郷2255-2 ■休/火
■営業時間
12:00 ~ 14:00, 18:00 ~ 22:00

たっぷりの米油を使って外はカリッと、中はふんわり!抗酸化作用がある米油だから油っこくない。波佐見産のねぎがたっぷり入ってヘルシー。一度食べたらやめられない波佐見版ねぎチヂミ。ぜひお召し上がりください。



4 陶農レストラン「清旬の郷」 絶品はさみネギ味噌メンチカツ

■1個150円 ■Tel / 0956-85-6288
■波佐見町長野郷558-3 ■休/水
■営業時間
11:00 ~ 14:30, 17:30 ~ 21:00

衣はサクサクッ。ひと口ほおぼるとジューシーな肉汁がたまりません!波佐見産のねぎ、鬼木みそが味を引き立て、ご飯がすすむ絶品ネギ味噌メンチカツ!ぜひご賞味ください。



九十九島 [佐世保市] かき食うカキ祭り

【期間】平成24年2月 【場所】佐世保市 西海パールシーリゾート大芝生広場

西海パールシーリゾートで行われる、冬の一大イベント。芝生広場に並ぶのはなんと500台ものカキ焼き台。家族や仲間と大勢で訪れてアツアツの焼きたてカキをほおばれば、ほら、いつのまにかみ～んなにっこり笑顔に。九十九島の絶景とちょっと塩辛い海水が育てるカキはひと口サイズで食べやすく、ぶりっぶりでもとっても濃厚です。

栄養たっぷり!
ぶりぶりカキを
あつあつで
召し上がれ!

冬の陣



2012年2月 土日祝 [計8日間]

10:00～16:00 (テント完備 雨天決行)
※販売は16時で終了。焼き台の使用は17時までとなっております。

西海パールシーリゾート 大芝生広場
焼き台500台、2000席の大会場
※約1200人収容できるテント設置

●問い合わせ先/西海パールシーリゾート
〒858-0922 長崎県佐世保市鹿子前町1008
TEL 0956-28-4187 <http://www.pearlsea.jp/>

- 九十九島殻付生カキ
1kg(約15個)..... 700円
- 木炭 約1kg..... 150円
- 軍手、カキ開け
ナイフセット..... 200円



シロウオ祭り [佐々町]

【期間】平成24年3月4日(日) 10:00～ 【場所】佐々町住民センター前広場および町道新開中央線

ジョギングフェスティバルinさざと同時佐々町の商店街で作った特産品を一同に集め、シロウオまつりが開催されます。佐々の名産品であるシロウオの踊り食いやシロウオ漁の体験などができます。



- イベント 盛りだくさん!
- シロウオ漁体験 ●シロウオおどり食い
- 販売コーナー ●ステージイベント





平成24年度
全国和牛能力共進会
長崎県大会開催!

西海・佐世保 食の王国 ビーフグルメフェア

【期間】平成23年12月1日(木)～平成24年3月11日(日) 【場所】西海市・佐世保市・東彼杵町・川棚町・波佐見町・佐々町の飲食店

今、長崎では和牛グルメが熱い！平成24年度、ハウステンボスをメイン会場に開催される全国和牛能力共進会長崎県大会を記念して、「西海・佐世保食の王国ビーフグルメフェア」を開催！エリア全域で長崎和牛を使ったスペシャルメニューを提供するほか、佐世保市内では港街グルメの代表「海軍さんのビーフシチュー」や佐世保発祥グルメ「レモンステーキ」などのビーフメニューを提供します。フェア期間中はどのお店もうれしい特典付！詳しくは各店の期間中の特典をご覧ください。



大会マスコット
「かさこくん」

1 ホテルロータスハウス「ロータス カフェ」 ロータス特製長崎和牛レモンステーキ

■セット2,800円(ライス、スープ、サラダ付)
※要予約(夜のみ提供)
■Tel / 0956-22-2111 ■休/なし
■佐世保市光月町8-17
■営 / 11:30～14:30(O.S)
18:00～23:30(O.S)



期間中の特典
食後のコーヒーサービス

長崎和牛のステーキを玉ねぎ、にんにく、レモンの風味が効いた特製和風ソースに合わせたいただきます。タレにサフランライスを混ぜて食べるのもまた美味しい。

2 創作料理 十八番 海軍さんのビーフシチュー

■定食1,000円 単品800円
■Tel / 0956-23-7011 ■休/水
■佐世保市三浦町4-4(ろくてん通り)
■営 / 9:00～20:30(O.S)



期間中の特典
お抹茶のサービス付

もともと会席料理の職人だったというシェフが作るビーフシチューはとってもクリーミー。ご飯が欲しくなるなつかしい味。小鉢・ライス・味噌汁付で1,000円は安い！

3 下町の洋食 時代屋 レモンステーキセット

■セット1,100円(スープ、ライス、サラダ付)
■Tel / 0956-30-7040 ■休/月
■佐世保市吉福町172-1
■営 / 11:00～21:00(O.S)



期間中の特典
食後にコーヒー(ホットorアイス)サービス

レモンステーキといえばココ！というぐらい評判のお店でいただくレモンステーキはサーロインを約140gも使ったボリューム満点の一品。10時間煮込んだ濃厚ビーフシチュー(セットで¥2,000)もオススメ。



期間中の特典
九十九島の風景を色えんぴつで描いたポストカードプレゼント!

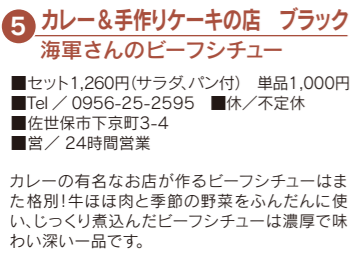
4 ホテルリソル佐世保 レストラン「ボンサール」 ①海軍さんのビーフシチュー ②レモンステーキ

■①1,470円(単品) ②1,670円(単品)
■Tel / 0956-24-9269 ■休/月曜の夜
■佐世保市白南町8-17
■営 / 11:30～14:30(O.S)
17:00～21:00(O.S)

こちらは、「海軍さんのビーフシチュー」、「レモンステーキ」と佐世保名物がどちらも楽しめます。レモンステーキはボリューム満点の厚さです！

5 カレー&手作りケーキの店 ブラック 海軍さんのビーフシチュー

■セット1,260円(サラダ、パン付) 単品1,000円
■Tel / 0956-25-2595 ■休/不定休
■佐世保市下京町3-4
■営 / 24時間営業

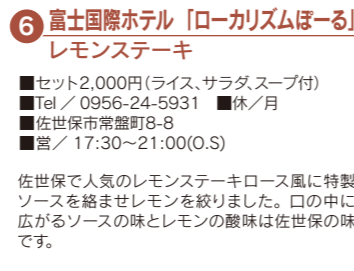


期間中の特典
食後のコーヒーサービス

カレーの有名なお店が作るビーフシチューはまた格別！牛ほほ肉と季節の野菜をふんだんに使い、じっくり煮込んだビーフシチューは濃厚で味わい深い一品です。

6 富士国際ホテル「ローカリズムほーる」 レモンステーキ

■セット2,000円(ライス、サラダ、スープ付)
■Tel / 0956-24-5931 ■休/月
■佐世保市常盤町8-8
■営 / 17:30～21:00(O.S)



佐世保で人気のレモンステーキコース風に特製ソースを絡ませレモンを絞りました。口の中に広がるソースの味とレモンの酸味は佐世保の味です。



期間中の特典
フライドポテト、食後のコーヒー付

【お問い合わせ先】西海・佐世保 食の王国推進協議会事務局(佐世保市役所 企業立地・観光物産振興局内) ☎0956-24-1111 (内線 3027)

※写真はイメージです。各店、店休日、営業時間、予約の有無などが異なりますので事前にご確認ください。



7 海遊 本館・別館 佐世保名物レモンステーキ (長崎県産和牛使用)

■セット 100g 1,600円 150g 2,300円
(ごはん・みそ汁・サラダ付)
■Tel / 0956-28-0655 (別館)28-5858
■休/本館 1/1 別館 不定休
■佐世保市鹿子前町1058-1
■営/本館 11:00～19:00(土日20:00)
別館 11:00～20:00

醤油ベースにレモン汁が入ったさわやかなオリジナルソースを薄切り肉が焼上がる前にかけていただきます。甘めでちょっと酸味があるのが特徴。気取らずおはしていただく佐世保流！



期間中の特典
旬野菜サラダは自家製(社庫)レタシングで提供

8 九十九島温泉花みずきSASPA 「浪漫れすとらん栞屋」 レモンステーキ彩り野菜とカキトマトスープ

■2,100円
■Tel / 0956-28-5151 ■休/なし
■佐世保市鹿子前町1129
■営 / 11:00～20:30(O.S)

自慢の醤油ベースのレモン風味ソースをかけたステーキです。地元で獲れた新鮮な野菜と九十九島かきを使った夕日色のトマトスープを添えました。



期間中の特典
食後のコーヒー又は紅茶サービス

9 ガスライト 参番館 海軍さんのビーフシチュー

■セット1,890円
(パン又はライス、サラダ、コーヒー付)
■Tel / 0956-25-1622 ■休/なし
■佐世保市栄町3-22
■営/食事11:00～22:00(10:00-23:00)

厳選した国産牛をじっくり煮込んでいるので、とってもやわらか！ビーフシチューの下にあるパスタと絡めて召しあがれ。濃厚なものに仕上がらないやみつきになる味わいです。



期間中の特典
スプレーステーキ1ピースサービス

10 クラージュ 海軍さんのビーフシチュー

■単品1,785円
■Tel / 0956-34-5313 ■休/水
■佐世保市山根町183
■営 / 11:00～15:00、17:00～21:00(O.S)

1ヶ月じっくり煮込んだ自家製デミグラスソースを使った贅沢なビーフシチューです。ほかに長崎牛と旬の野菜をたくさん使った健康づくりに配慮のお店です。ログハウスの隠れ家レストラン。

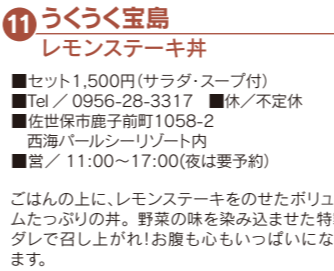


期間中の特典
食後のソフトドリンクサービス

11 うくうく宝島 レモンステーキ丼

■セット1,500円(サラダ、スープ付)
■Tel / 0956-28-3317 ■休/不定休
■佐世保市鹿子前町1058-2
西海パルシーリゾート内
■営 / 11:00～17:00(夜は要予約)

ごはんの上に、レモンステーキをのせたボリュームたっぷりの丼。野菜の味を染み込ませた特製タレで召し上がれ！お腹も心もいっぱいになります。

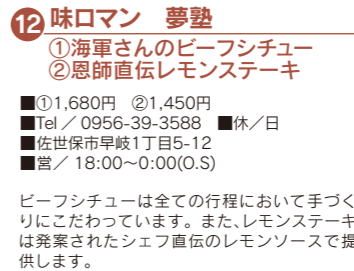


期間中の特典
ドリンクサービス

12 味ロマン 夢塾 ①海軍さんのビーフシチュー ②恩師直伝レモンステーキ

■①1,680円 ②1,450円
■Tel / 0956-39-3588 ■休/日
■佐世保市早岐1丁目5-12
■営 / 18:00～0:00(O.S)

ビーフシチューは全ての行程において手づくりにごこだわっています。また、レモンステーキは発案されたシェフ直伝のレモンソースで提供します。



期間中の特典
食後のデザートサービス



13 セントラルホテル レストラン「四季」 海軍さんのビーフシチュー

■1,580円(ランチタイムは1,380円)
■Tel / 0956-25-0001
■休/年末12/26-12/31
■佐世保市上京町3-2
■営 / 11:30～15:00、17:00～21:00

旧日本海軍レシピを基に長崎牛をじっくり煮込み、隠し味に地元の醤油を使用したまるやかな味。このメニューを注文すると海軍さんのコスチュームで運んで来てくれます。入港せんざい付！



期間中の特典
海軍パフォーマンスサービス、グラスワイン又は食後のコーヒーをサービス

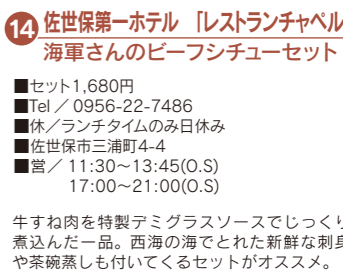
14 佐世保第一ホテル「レストランチャペル」 海軍さんのビーフシチューセット

■セット1,680円
■Tel / 0956-22-7486
■休/ランチタイムのみ日休み
■佐世保市三浦町4-4
■営 / 11:30～13:45(O.S)
17:00～21:00(O.S)

牛すね肉を特製デミグラスソースでじっくり煮込んだ一品。西海の海でとれた新鮮な刺身や茶碗蒸しも付いてくるセットがオススメ。



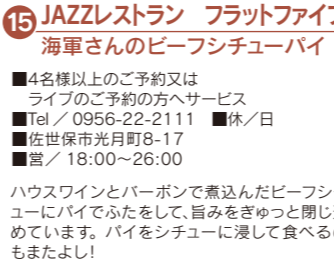
期間中の特典
パンフレット持参の方に美味しいものアイスクリームをサービス



15 JAZZレストラン フラットファイブ 海軍さんのビーフシチューパイ

■4名様以上のご予約又はライブのご予約の方へサービス
■Tel / 0956-22-2111 ■休/日
■佐世保市光月町8-17
■営 / 18:00～26:00

ハウスワインとバーボンで煮込んだビーフシチューにパイでふたをして、旨みをぎゅっと閉じ込めています。パイをシチューに浸して食べるのもまたよし！

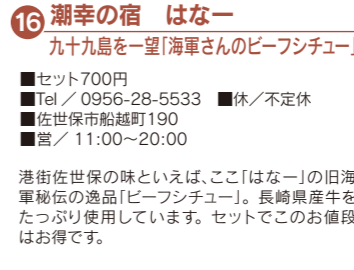


期間中の特典
前日までのご予約で無料で提供(条件付)

16 潮幸の宿 はな一 九十九島を一望「海軍さんのビーフシチュー」

■セット700円
■Tel / 0956-28-5533 ■休/不定休
■佐世保市船越町190
■営 / 11:00～20:00

港街佐世保の味といえば、ここ「はな一」の旧海軍秘伝の逸品「ビーフシチュー」。長崎県産牛をたっぷり使用しています。セットでこのお値段はお得です。



期間中の特典
「佐世保バーガーのパン」が「黒瀬町の種田米を使用した御飯」が食べます。



19 レストラン&バー はじめ
レモンステーキ

■Aセット2,900円(スープ・ライス・サラダ付)
■Bセット4,200円(オードブル・スープ・
ライス・サラダ・コーヒー付)
■Tel / 0956-24-2408
■休 / 第1・3火
■佐世保市矢岳町462
■営 / 15:00~2:00



期間中の特典
ドリンク(コーヒーまたはジュース)と
手作りクッキープレゼント

弓張岳の中腹にあり、港の夜景が楽しめるレストランでいただくレモンステーキはまた格別です。



期間中の特典
グラスワインサービス

21 すれとらん門
元祖レモンステーキ

■コース3,990円(ランチタイムは2,835円)
■Tel / 0956-23-5117
■休 / なし (年末年始休み) 12/31、1/1、2.3.4
■佐世保市本島町3-9-1階
■営 / 11:30~13:30(O.S)
17:30~21:00(O.S)

レモンステーキの元祖と言われる昭和30年創業の老舗の洋食屋さん。鉄板で出されるお肉の上に特製ソースをかけてあつあついただきます。

23 コーヒー・フード カブンス
ポテトハンバーグ

■セット780円
■Tel / 0956-25-7763
■休 / 日、12/31~1/4
■佐世保市本島町2-7
■営 / 平日 8:30~20:15(O.S)
祝日 12:00~16:15(O.S)

長崎和牛100%のハンバーグをグラタン皿の中に入れてその周りにポテトを盛り付け、オリジナルレモンソースとチーズをかけてオープンで焼き上げています。



期間中の特典
サラダ、フルーツ、スープ、パンorライス、コーヒー付



期間中の特典
食後のコーヒー・ソフトドリンクサービス

25 ステーキハウスらんぶ
長崎黒毛和牛のレモンステーキ

■単品1,200円 セット3,500円
■Tel / 0956-23-2334 ■休 / 日、12/31、1/1
■佐世保市山県町3-23
■営 / 18:00~3:00

厚切りの長崎黒毛和牛ロース肉(A4)を贅沢に使い、レモン果汁で味付けした柔らかくジューシーなステーキ。食べごたえたっぷり!お酒と一緒に楽しんで。

27 焼きたてパン 森のくまさん
長崎和牛特製ビーフカレーパン

■250円
■Tel / 0959-37-4933(みかんドーム)
■西海市西海町木場郷496-1
道の駅さかい みかんドーム
■営 / 9:00~17:00 ■休 / なし

五島牛を煮込んだカレーを使ったヘルシーな焼きカレーパンは重すぎず女性にも食べやすい。フェア期間中、カレーパンを購入していただいた方にはミニメロンパンをプレゼント!



期間中の特典
ミニメロンパンプレゼント

29 オーベルジュあかだま
長崎和牛の網焼ステーキ
茸のソテー、温野菜添え、
ビーフのジュ・ソース 柚子胡椒風味

■通常のコースにプラス2,500円
■Tel / 0959-34-2003 ■休 / 不定休
■西海市大島町1383-4
■営 / 12:00~13:00(O.S)
18:00~19:30(O.S)

付け合わせの温野菜も地元食材にこだわり、ソースも西海産の柚子胡椒の香りと辛みを生かしたソースに仕上げています。通常のランチとティナーコースにプラス2,500円でお召し上がりいただけます。

31 焼肉 音琴
網焼き牛腩

■2,000円
■Tel / 0957-47-1107 ■休 / 火
■東彼杵町大音琴郷165-2
■営 / 11:00~22:00

店舗の裏山にある牧場で愛情を持って育てた牛を使用しているのも自信を持って「安心・安全」を宣言できます。食べ応え充分の霜降り肉を堪能してください。



期間中の特典
ソフトドリンク1杯サービス

20 CAFE.5 (カフェドットファイブ)
長崎和牛レモンステーキ

■単品1,200円
■Tel / 0956-22-8505 ■休 / 月
■佐世保市万津町7-6フクヤ101
■営 / 火~土 12:00~14:30(O.S)
18:00~23:30(O.S)
日 祝 12:00~22:30(O.S)

港街させほの代表的カフェで提供するレモンステーキは極上肉をたっぷり使用し、あつあつの鉄板で提供します。自家製レモンソースはさっぱりした味付け。



期間中の特典
ワンドリンクサービス



期間中の特典
季節のシャーベットプレゼント

22 ホテル 万松楼
万松楼オリジナルレモンステーキコース

■コース3,000円
■Tel / 0956-23-6171 ■休 / 不定休
■佐世保市谷郷町5-32
■営 / 17:30~22:00(O.S)

万松楼特製のレモンステーキ。スープ、ライス又はパン、レモンステーキ、サラダ、コーヒー、デザートがついて3,000円!レストランからの風景も楽しんで!



期間中の特典
焼き菓子(サゼボン)一つプレゼント

24 白十字バーラー
海軍さんのビーフシチュー

■セット900円
■Tel / 0956-22-2831 ■休 / なし
■佐世保市本島町4-19
■営 / 平日 9:30~17:30(O.S)
祝日 9:30~19:30(O.S)

牛バラ肉を赤ワインにつけて、たっぷりの玉ねぎとじっくり煮込んだ肉は口の中でとろけるほど柔らかくジューシー!ブロッコリーやにんじん、じゃがいもなど野菜たっぷりボリュームのある一品。



26 居酒屋 頑固
頑固特製!牛たんのレモンステーキ

■単品1,200円
■Tel / 0956-22-9201 ■休 / 月
■佐世保市京坪町2-5
■営 / 17:00~23:30(O.S)

「牛たん」をレモンが効いた特製ソースダレにたっぷりさっぱりおいしい一品。主食にもお酒の肴にもなります。その他、おいしいお料理とお酒を取り揃えています。



期間中の特典
ソフトドリンクサービス

28 ホテル咲き都 レストランざんか
崎戸レモンステーキ御膳

■2,980円
■Tel / 0959-35-2050 ■休 / なし
■西海市崎戸町本郷362-1
■営 / 11:00~14:00(O.S)
17:30~19:30(O.S)

「お着で気軽に食べられる本格的な味」にこだわり、オリジナルの醤油ベースの和風ソースを長崎和牛に絡めました。ご飯との相性抜群でさっぱりいただけます。アオサの味噌汁、サラダ、小鉢、茶碗蒸し、漬物、デザート付。



期間中の特典
ホットコーヒーサービス

30 海辺のハンバーグ屋 グランブルー
エッグハンバーグ

■Sサイズ1,150円、Mサイズ1,300円、Lサイズ1,830円
■Tel / 0959-28-0752 ■休 / 月
■西海市西彼町八木原郷93-1
■営 / 11:00~15:00、17:30~21:00

餡色になるまで炒めた野菜をおり混ぜ、じっくり時間をかけて煮込んだデミグラスソースをたっぷり使用。養鶏所直送の新鮮卵がとろ〜り半熟で添えられています。ハンバーグのサイズはお選びいただけます。ライス、サラダ付。

32 お食事処 大博(taihaku)
①長崎和牛レトロステーキ和風膳
②田舎風レモンステーキ(和定食)

■①レトロステーキ1,800円 ②レモンステーキ1,200円
■Tel / 0957-46-1030 ■休 / 不定休
■東彼杵町彼杵宿郷768
■営 / 10:30~21:30(O.S)

長崎和牛150gを使用したレトロステーキは、自家製の醤油ベースオニオンソースでいただきます。また、5年物の自家製ソースでいただくレモンステーキもおすすめ。お好みに合わせてセットメニューでどうぞ。



期間中の特典
ソフトドリンクサービス

36 中華料理 川棚駅前 みなとや食堂
中華風長崎和牛他人丼

■800円
■Tel / 0956-83-2309 ■休 / 水
■東彼杵郡川棚町栄町81
■営 / 11:00~19:30(出前不可)

一般にあまり知られていない他人丼。長崎和牛をふんだんに使用し、地元の食材を使用した彩りも楽しい中華風丼物です。牛肉と玉子のコラボレーションをお楽しみ下さい。



期間中の特典
ドリンクバーサービス

40 旅館 かわはら
古代米と旬野菜の長崎和牛巻き御膳

■1,200円
■Tel / 0956-82-2030 ■休 / なし
■東彼杵郡川棚町百津郷447
■営 / 11:00~15:00(前日までに要予約)

旬の野菜を長崎和牛でくるっと巻いたボリューム満点の御膳です。牛肉の旨みと野菜の甘みを同時に味わえます。野菜は店主こだわりの無農薬野菜を使用。旬の野菜のシャキシャキ感を楽しんでください。牛スジ煮物、みそ汁、茶碗蒸し、デザート付。

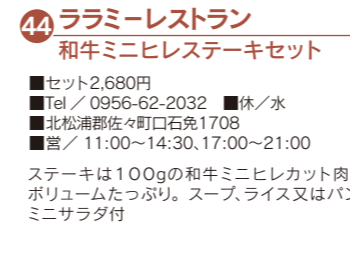


期間中の特典
デザートサービス

44 ララミーレストラン
和牛ミニヒレステーキセット

■セット2,680円
■Tel / 0956-62-2032 ■休 / 水
■北松浦郡佐々町石免1708
■営 / 11:00~14:30、17:00~21:00

ステーキは100gの和牛ミニヒレカット肉でボリュームたっぷり。スープ、ライス又はパン、ミニサラダ付



期間中の特典
食後のドリンクサービス



期間中の特典
珈琲又は紅茶又は手づくりデザートサービス

34 陶農レストラン「清旬の郷」
長崎和牛 はさみ焼きシチュー

■1,600円
■Tel / 0956-85-6288 ■休 / 水
■波佐見町長野郷558-3
■営 / 11:00~14:30、17:30~21:00

長崎和牛をたっぷり使ったビーフシチューにチーズを散りばめ、ごんがりとろりと焼き上げました。とろ〜り焼けたチーズとシチュー、波佐見の旬野菜のハーモニーをお楽しみください。



期間中の特典
玉子スープと小鉢(冷奴など)一品サービス

38 国民宿舎 くじゃく荘
長崎和牛カルビステーキセット

■1,850円
■Tel / 0956-82-2661 ■休 / なし
■東彼杵郡川棚町小串郷272
■営 / 11:00~14:30、18:00~20:30

大村湾を見下ろす高台に位置する国民宿舎くじゃく荘。大村湾を一望できるレストランでのお食事は心も体もゆったりできます。驚くほど柔らかな食感、とっつもとジューシーなカルビステーキを是非とも味わって下さい。



期間中の特典
古代米(赤米か黒米)プレゼント

42 無国籍料理 ガラム
ガラムオリジナルロースト美・フオレン・酸たっぷりアボガド添え

■1,260円
■Tel / 0956-62-4484 ■休 / 水
■北松浦郡佐々町本田原免153-11
■営 / 11:30~14:30
17:30~22:30(金・土は~24:00)

レカリンチンを多く含む脂肪燃焼効果のある長崎和牛のもも肉とコレステロールを減らす働きがあるオレイン酸がたっぷり入ったアボガドと組み合わせる事でローストビーフもさっぱりと食べることが出来、さらににんにくの効いたソースで、ビタミンB1の吸収をよくし、エネルギーの代謝を高めてダイエットにも効果的です。



期間中の特典
食後のドリンクサービス

33 お食事処 ゆたか
焼肉Aセット

■5,250円(2~3人前)
■Tel / 0956-85-5858 ■休 / 火
■波佐見町折敷瀬郷2164-2
■営 / 11:30~14:00、17:30~23:00

長崎和牛の特上ロース、特上カルビ、さかりタン、ホルモン、骨付きカルビの豪華セット!キムチ細かい霜ふりに長崎和牛ならではの旨味と甘味のまつた極上の味わいをお召し上がりください。他にBセット(4,200円)、Cセット(3,150円)、お昼の焼肉定食(820円)もご用意しています。



期間中の特典
ソフトドリンクサービス

37 レストラン まゆみ
レモンステーキ

■1,890円
■Tel / 0956-82-2971 ■休 / 火
■東彼杵郡川棚町栄町82
■営 / 11:00~21:50(O.S)

レモンだれを目の前でかけるとジューっと焼けた鉄板から甘くてフルーティな香りがたちこめ、まず目と耳でお楽しみいただけます。厳選した上質和牛を使用。柔らかくとろける長崎和牛サーロインの食感をご堪能下さい。



期間中の特典
食後のコーヒーサービス

41 川棚ニュークレイン観光ホテル
長崎和牛ヒレステーキ御膳

■4,000円(牛ヒレ80g)、5,000円(牛ヒレ130g)
■Tel / 0956-82-2173 ■休 / なし
■東彼杵郡川棚町百津郷448-4
■営 / 12:00~22:00(要予約)

長崎和牛の柔らかくてジューシーなヒレステーキのお肉そのものの美味しさをご堪能いただけます。忘年会、新年会でもご利用いただけるように2つのコースをご用意しました。他にミニ御膳の2000円コースもあります。ヒレステーキを1品の中に入れた御膳

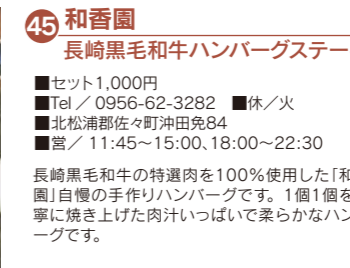


期間中の特典
食後のコーヒーサービス

45 和香園
長崎黒毛和牛ハンバーグステーキ

■セット1,000円
■Tel / 0956-62-3282 ■休 / 火
■北松浦郡佐々町沖田免84
■営 / 11:45~15:00、18:00~22:30

長崎黒毛和牛の特選肉を100%使用した「和香園」自慢の手作りハンバーグです。1個1個を丁寧に焼き上げた肉汁いっぱい柔らかいハンバーグです。



期間中の特典
野菜サラダ、ライス、食後のコーヒー付



期間中の特典
キムチをサービス

35 喫茶レストラン ココット
レモンステーキ

■1,500円
■Tel / 0956-85-6594 ■休 / 月
■波佐見町田ノ頭郷208-7
■営 / 平日 11:00~22:00
日祭日 12:00~21:30

厚切りの長崎和牛を使った贅沢なステーキ。レモンの酸味が効いたグッセになる逸品です。他に長崎和牛を使ったビーフシチュー(1,800円)、牛しゃぶしゃぶ(2人前2,500円、要予約)もご賞味いただけます。



期間中の特典
ソフトドリンク1杯サービス

39 民宿 海幸
おばあちゃんのおふうビーフシチューセット

■1,000円
■Tel / 0956-83-2888 ■休 / なし
■東彼杵郡川棚町三越郷348-1
■営 / 11:00~21:00(O.S)

のんびり、コトコト、やわらかく煮込んだ長崎和牛のビーフシチューができました!一面に広がる大村湾の絶景を眺めながらふうふううして食べる。と体の芯からホッパホッパに。個室貸切もできます。詳しくは「川棚・民宿・海幸」で検索。



期間中の特典
ビール(中ビ)1本もしくはソフトドリンク飲み放題サービス

43 いわさき珈琲館
和牛フィレサーロインレモンステーキ、
和風ステーキ定食、ステーキセット

■2,500円~3,675円
■Tel / 0956-62-3015 ■休 / 火
■北松浦郡佐々町本田原免141-5
■営 / 11:00~21:00

厚切りのやわらかくジューシーなステーキに、スープ、サラダ、ステーキ、ライス、和風みそ汁、香物、小鉢、ライスがセットになっています。



期間中の特典
野菜サラダ、ライス、食後のコーヒー付



第11弾 [西海市] さいかい井フェア

【期間】2月11日(土)~4月30日(月) 【場所】西海市内および佐世保市西海橋地区の19店舗

またまたやってきました、春のさいかい井フェア! 西海の旬の素材がズラリッ!! 第11弾の参加店舗は19店舗。個性豊かな井をご賞味ください。

旬の食材を
贅沢に使った
珠玉の逸品を
ご堪能あれ!



1 長崎バイオパーク
みかんライスのミルクシーユかつ丼

■900円 ■Tel / 0959-27-1090
■西海市西彼町中山郷2291-1
■営 / 9:00~17:00(16:00 O.S)
■休 / なし ■駐 / 800台

新玉ねぎを県内産豚バラ、大葉でロールしてカツに。園内産みかんジュースで炊いたみかんライスに、園内産のアスパラ、トマトが色を添える。ソースは梅肉ソースとみかん入りデミグラスソースの2種類。スープ、みかんのゼリー付。

マイ箸特典
ソフトドリンク

2 レストラン 菊水
豚でみそ井

■950円 ■Tel / 0959-27-0131
■西海市西彼町飯場郷148-3
■営 / 11:00~20:30(20:00 O.S)
■休 / 第1,3火 ■駐 / 10台

店主こだわりのさくらポークの肩ロースを使用。特製のみそダレはご飯との相性抜群。たっぷり盛られたやわらかなさくらポークに梅肉を付ければ、また違った味を楽しめます。汁椀、海藻サラダ、漬物付。

マイ箸特典
デザート

3 鮭政
新鮮あなご刺身井

■1,470円 ■Tel / 0959-27-0237
■西海市西彼町壇場郷1302
■営 / 10:00~21:30
■休 / 水 ■駐 / 40台

大村湾産の蒸しアナゴに甘ダレをかけて井に。新鮮だからこそ食べられるアナゴのお造り、肝吸い付。 ※アナゴを入荷できない場合がありますので事前にご確認ください。

マイ箸特典
ゆずシャーベット

4 レストラン はしもと
梅と桜の海鮮井

■1,100円 ■Tel / 0959-28-0011
■西海市西彼町大串郷1916
■営 / 11:00~14:00, 16:00~20:00
■休 / なし ■駐 / 20台

レストランはしもの春の定番となった一杯。タイ、イカ、ハマチなど日替わり4種の刺身を特製のタレでツケに。山イモ、卵黄、大葉、自家製梅肉を厚切りのツケと豪快にかき混ぜてどうぞ。汁椀、茶碗蒸し、フルーツ、漬物付。

マイ箸特典
食後のコーヒー

5 海の駅 船番所
八ノ子島井

■1,200円 ■Tel / 0959-29-4120
■西海市西海町横瀬郷3550-3
■営 / 11:00~16:00, 17:00~21:00
■休 / なし ■駐 / 50台

お店の目の前に浮かぶ「八ノ子島」にちなみ、みそ汁、天ぷら、茶碗蒸し、煮魚、小鉢、フルーツ、ジュース計8品のフルコース。井のネタ8種はその日の水揚げにより日替わり。

マイ箸特典
ホットコーヒー

6 麺喰い峠
牛とろ・そばめし井

■940円 ■Tel / 0959-32-2827
■西海市西海町木場郷480-1
■営 / 11:00~19:00
■休 / 水 ■駐 / 10台

タレを絡めた牛カルビをそばめしの上のせ、とろろをかけていただくスタミナ井。白米にそばの実を混ぜて炊いたそばめしの食感も楽しんで。ミニそばまたはミニうどん、小鉢、漬物付。

マイ箸特典
季節の天ぷら一品

7 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

8 割烹旅館 呼子
光ブリ井DX

■1,300円 ■Tel / 0959-32-9545
■西海市西海町中浦北郷1736
■営 / 11:00~21:00 ※18:00以降要予約
■休 / 木 ■駐 / 30台

光ブリとアジの井。厚切りの光ブリと、注文が入ってからいけすから揚げる新鮮なアジの歯ごたえをお楽しみください。アジのお造り、タイのみそ汁、小鉢、漬物付。光ブリとタイを使った通常版の光ブリ井も有り。900円の通常版にはアジのお造りは付きません。

マイ箸特典
アイスクリーム

9 寿司割烹 若潮
鯛釜飯井とアワビと伊勢海老の踊り焼

■1,500円 ■Tel / 0959-22-0222
■西海市大瀬戸町瀬戸極浦郷162-29
■営 / 11:00~15:00 ※要予約
■休 / 不定 ■駐 / 9台

タイの出汁で炊き上げる釜飯井。アワビとイセエビ(半身)の網焼、日替わりお造り付。釜飯の炊き上げに30分ほど時間がかかります。その日のイセエビが無くなり次第終了。

マイ箸特典
食後のコーヒー

10 折衷 笹ゆり
彩海井

■1,500円 ■Tel / 0959-22-2877
■西海市大瀬戸町瀬戸極浦郷2278-42
■営 / 11:30~14:30(14:00 O.S)
18:00~24:00(23:00 O.S) ※夜は要予約
■休 / 水 ■駐 / なし

さいかい井フェア初参戦! 味にも見た目にもこだわった彩り鮮やかな海鮮井。井の刺身はその日の仕入れにより日替わり。みそ汁、茶碗蒸し、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
食後のコーヒー

11 お食事処 小松苑
海鮮西海井

■1,350円 ■Tel / 0959-22-0034
■西海市大瀬戸町雪浦下郷7-1
■営 / 11:30~22:00 ※前日までに要予約
■休 / 火 ■駐 / 20台

お造りを自分流に盛り付けてオリジナルの井に。刺身の種類は日替わりで、その日のオススメが中央を彩ります。ネギが苦手な方はお申し出ください。エビ、魚のあら、つみれ、ウチワエビが日替わりとなるみそ汁、茶碗蒸し、小鉢、漬物、デザート、コーヒー付。

マイ箸特典
アイスクリームまたは手作りクッキー

12 割烹民宿 波まつ
平メ井

■1,050円 ■Tel / 0959-34-5300
■西海市大島町1213-1
■営 / 11:30~14:00 ※夜は予約により対応可
■休 / 不定 ■駐 / 20台

彩り鮮やかなヒラメの井。カリカリに揚がったヒラメの骨を食べたら、特製ごまダレを豪快にかけて新鮮なヒラメの歯ごたえを楽しんで。みそ汁、小鉢、サラダ、漬物付。プラス500円でみそ汁をアラカブのみそ汁に変更できる。

マイ箸特典
食後のフルーツ

13 寿し博
あぶり入り寿し博井

■1,000円 ■Tel / 0959-34-2032
■西海市大島町1909
■営 / 11:30~21:00
■休 / 不定 ■駐 / なし

生を半分、あぶりを半分の贅沢井。大将こだわりの玉子焼は絶品です。通常のあぶり井よりネタを増量。塩が振られたあぶりはレモンをかけて。魚のあらのみそ汁付。

マイ箸特典
茶碗蒸し

14 お食事処 海山
海鮮とろろ井

■1,050円 ■Tel / 0959-34-5660
■西海市大島町1894-26
■営 / 11:30~14:00, 17:00~22:30
■休 / 不定 ■駐 / 6台

風味の良い炙りハマチとタイをとろろご飯でいただく。井用の甘いタレはとろろご飯との相性が絶妙で、一気に口の中にかき込んでしまう。魚のあらのみそ汁、小鉢、漬物付。

マイ箸特典
食後のフルーツ

15 民宿 浜田
活き伊勢海老入り海鮮井

■1,500円 ■Tel / 0959-35-2270
■西海市崎戸町横瀬郷1768-11
■営 / 12:00~13:00, 18:00~21:00
※2名様から ※当日10時までに要予約
■休 / 不定 ■駐 / 3台

さいかい井フェア定番の井。日替わりの刺身の中央に薄紅色のイセエビ。プリプリの食感が楽しめる。イセエビのみそ汁、小鉢、漬物付。

マイ箸特典
食後のガム

16 伊達本舗
五島灘井

■1,050円 ■Tel / 0959-35-2121
■西海市崎戸町横瀬郷980-17
■営 / 9:00~17:00
■休 / なし ■駐 / 60台

はみ出すほどに盛られた、日替わりの刺身4~5種の井。ツケ、イカゲツの天ぷらが添えられ、ボリュームたっぷり。人気井につき、週末は品切れの可能性あり。大椀のアラカブのみそ汁、漬物付。 ※生卵が苦手な方は、注文の際にお申し出ください。

マイ箸特典
自社製品

17 ホテル咲き都 レストランざんか
ホテル咲き都の地磯井

■1,300円 ■Tel / 0959-35-2050
■西海市崎戸町本郷362-1
■営 / 11:00~14:30(14:00 O.S)
17:30~20:00(19:30 O.S)
■休 / なし ■駐 / 30台

日替わり地魚のツケを、レンコタイの出汁で炊いたご飯にのせて井に。特製胡麻ダレをかけていただく。イセエビ出汁のアオサのみそ汁、茶碗蒸し、手作り豆腐のアオサのあんかけ、漬物付。

マイ箸特典
食後のコーヒー

18 西海橋コラソンホテル 白雲
鯛の胡麻だれ漬けぶっかけ井

■1,500円 ■Tel / 0956-58-7001
■佐世保市針尾東町2523-1
■営 / 11:30~14:30(14:00 O.S)
■休 / なし ■駐 / 70台

たっぷりのタイの胡麻ダレツケに温泉卵を絡めていただく漁師風のボリューム満点井。出汁にこだわったタイ鍋、日替わりの小鉢、漬物、フルーツ付。

マイ箸特典
食後のコーヒーまたは紅茶

19 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

20 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

21 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

22 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

23 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

24 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

25 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

26 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

27 活魚料理 小安丸
おいしい魚とお肉のこらぼ井

■1,420円 ■Tel / 0959-32-9500
■西海市西海町太田郷3852-12
■営 / 11:00~21:00
■休 / 月 ■駐 / 20台

名前の通り、一杯で肉と魚が楽しめる井。牛のあぶり、カリカリの酢豚風、ピリ辛の鶏をほろと、日替りの地魚が井に納められました。どれも主役級の美味しさ。通常1,890円をフェア期間中1,420円に。みそ汁、小鉢、漬物、デザート付。

マイ箸特典
オリジナルお手拭

●メールにて情報をお送りします。
空メールを送ってぜひご登録下さい。
✉sdon@saikaicity.com