まつり 鯛 冬は長崎

鯛を食べよう！

このミニのぼりが目印

1 小料理・すし　あかぎ

鯛の刺身 ―― (1人前)1,050円
すしにぎり ―― (1人前)1,050円～
鯛、平目等のにぎり ―― 8巻 1,575円

観光客の方たちから長崎県産の魚はおいしいと言われ、帰り際の「また来るね」のひと言がとってもうれしいです

営業時間:12:00～14:30(ランチタイム)～22:30　定休日:不定休
長崎市鍛冶屋町5-90　095-825-9067

2 朝市食堂(でじま朝市)

釜めし御膳 ―― 1,500円 (土・日・祝限定)

鯛釜めしと刺身のセットです

営業時間:11:30～21:00　定休日:火曜日
長崎市出島町1-1　095-825-8558

3 新鮮食彩　市むら

鯛茶漬け 580円　鯛釜めし 880円
鯛の刺身 620円　鯛姿造り 3,500円より
鯛とろろどん 710円

鯛の姿造りは、いけすの生き活き鯛をさばくので、プリプリの身は味も歯応えも最高です

営業時間:11:30～14:00　17:00～22:00　定休日:火曜
長崎市かき道1丁目1-34　095-838-6011

4 一本釣活魚　稲栄

鯛の刺身 ―― 1,500円

一本釣漁師である父親が釣り上げてくる活きのよい良慢の天然鯛をぜひご賞味ください

営業時間:18:00～24:00　定休日:日・祭日
長崎市竜町9-24　095-822-5743

5 長崎地魚うまかもん　魚ひす屋　浜町

長崎真鯛刺 ―― 700円～
長崎真鯛刺入り刺身盛合せ ―― 1,280円

長崎産天然真鯛を刺身や盛合せにした一品料理です

営業時間:17:00～24:00　金土祝前～翌1:00　定休日:不定休
長崎市浜町10-21 ウィスピル2F　095-820-6060

6 和風茶屋　川徳

鯛釜めし ―― 880円
鯛のカルパッチョ ―― 945円

毎朝、新長崎漁港より仕入れるさばきたて新鮮な鯛をご堪能ください

写真はイメージです

営業時間:11:00～22:00　定休日:12/31,1/1
長崎市田中町280-1　095-838-2065

7 居酒屋　吉里吉里屋

鯛の刺身 ―― 780円
鯛茶漬け ―― 780円
鯛のカルパッチョ ―― 780円

鯛の鮮度、脂ののり具合でタレの配合を変えています

営業時間:11:30～14:00(オーダーストップ)　17:00～24:00
定休日:なし
長崎市銅座町14-6　095-823-4222

8 銀　鍋

鯛茶漬け ―― 890円
鯛の刺身 ―― 1,260円
鯛の塩釜焼 ―― 2,625円 要予約

鯛一匹を丸ごと"鯛の形の塩釜"で包んで焼き上げたもので塩釜を割ると姿を現す桜色の美しい鯛はお祝いの席にぴったりです

営業時間:11:30～14:30　17:00～23:00(日・祝日は17:00～21:30)
定休日:8/15,12/31,1/1　長崎市銅座町7-11　095-821-8213

9 割烹　こじま

鯛の刺身 ―― 1,000円
鯛のカルパッチョ ―― 1,000円
鯛茶漬け ―― 1,200円
鯛の酒蒸し ―― 1,200円
鯛のあら煮 ―― 1,200円
鯛しゃぶ ―― 2,500円 要予約
鯛の美味いこーす ―― 5,000円 要予約
鯛の塩釜焼 ―― 5,000円 要予約

お昼の人気メニュー鯛のあら煮はオススメです
ご賞味ください

営業時間:11:30～21:00　定休日:なし
長崎市銅座町14-14　095-827-1696

10 御飯、蕎家

蕎家の蕎麦鯛すき ―― 3,500円 要予約

御飯の鯛めしコース
4,200円・5,250円・6,300円 要予約

真鯛は長崎の魚の代表です。「御飯」の鯛めしはおロにするとおもわず笑みがこぼれます

10-1 御飯　営業時間:18:00～23:00(LO21:30)
定休日:日曜
長崎市油屋町2-32　095-825-3600

10-2 蕎家　営業時間:11:30～15:00　18:00～22:00
定休日:日曜
長崎市万屋町1-3　095-823-8530

11 居酒屋　Goheita

鯛茶漬け ―― 500円
鯛とカキのヘルシー鍋 ―― 1,250円
鯛づくしコース ―― 3,500円 要予約

活きの良い鯛と新鮮なカキを使った女性向けのヘルシー鍋がオススメ

営業時間:11:30～14:00　17:30～24:00(OS23:30)
定休日:なし
長崎市浜町3-10　2階　095-801-8022

12 坂本屋別館　長崎三昧

鯛茶漬け ―― 1,100円

角煮の専門店の為、この期間だけしか食べられないメニューです

営業時間:11:00～14:30　定休日:日・祝日
長崎市金屋町2-4　095-826-8211

13 いけす居酒屋雑魚屋　長崎思案橋店

鯛の刺身 ―― 680円
鯛茶漬け ―― 980円
鯛しゃぶ ―― 2,800円 要予約

鯛茶漬けは新鮮な真鯛に胡麻だれをかけて、あつあつのお出汁でお召し上がりいただけます

営業時間:11:30～14:30　17:30～24:00(オーダーストップ)　定休日:なし
長崎市本石灰町5-10　095-818-3838

14 生簀・創作料理　祥満司清

活き活き鯛造り　しゃぶコース ―― (2名様より) 3,200円

鯛のお刺身と鯛のしゃぶしゃぶが一緒になったコースです

営業時間:11:00～15:00　16:30～22:30　定休日:不定休
長崎市浜町10-11 福垣屋ビル2F　095-822-1237

15 千成寿司

鯛にぎり寿しセット ―― 1,200円
鯛頭荒焚煮 ―― 1,500円
鯛もり鍋 ―― 2,000円 要予約

開業35周年、夫婦で細々と地元魚介類を調理提供。特に観光客の方には安くて美味しく喜んでいただき、常連のお客様とも親しく会話出来る店です

営業時間:11:00～23:00　定休日:日曜日
長崎市大黒町5-5　095-825-9146

16 草花洛

鯛茶漬け ―― 950円
鯛めし ―― (1人前)(2名様より)1,050円
鯛の塩釜焼き(一尾) ―― 5,250円

海に囲まれた長崎は鯛の漁獲量日本一。一年を通して味、姿、色いずれも上々の天然真鯛が水揚げされ、この真鯛を活かした長崎らしい料理をしあげています

営業時間:11:30～14:00　17:00～22:30(LO21:30)　定休日:不定休
長崎市銅座町5-78　095-823-9313

17 ごはんと長崎うまかもん 竹村商店 ココウォーク店

長崎産甘ダイの炙り焼定食セット ―― 1,200円

長崎産甘鯛を一夜干しにして、じっくり炙り焼きした一品です

営業時間:11:00～15:00　17:00～23:00　定休日:なし
長崎市茂里町1-55 みらい長崎ココウォーク4F　095-848-1711

18 気楽酒膳　つくし

甘鯛のみそ焼き ―― 800円

長崎ブランド商品として本店で一番の人気メニューです。ぜひご賞味を!

営業時間:11:30～13:30　17:00～22:00　定休日:日祝日
長崎市出島町4-3　095-823-1375

19 ツル茶ん

長崎鯛のアクアパッツァ風リゾット 1,480円

長崎鯛をイタリアンで、白ワインでシンプルに仕上げたリゾットです(サラダ付き)

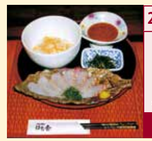
営業時間:9:00～22:00　定休日:なし
長崎市油屋町2-47　095-824-2679

20 いけす料理 海鮮市場 長崎港・出島ワーフ店・長崎駅前店・新地店

鯛茶漬け ―― 850円
鯛刺身 ―― 890円
鯛のカルパッチョ ―― 950円

20-1 出島ワーフ店　出島町1-1　095-811-1677
20-2 長崎駅前店　大黒町7-4　095-823-1550
20-3 新　地　店　銅座町3-15　095-895-9179

営業時間:11:00～23:00　定休日:無休　長崎駅前店のみ(日曜休)



21 長崎居食屋　はち舎

鯛のお刺身(仕入れ次第で価格変動あり) ―― 550円
鯛のカルパッチョ ―― 580円
鯛茶漬け ―― 650円

料理長が毎日仕入れに行くので新鮮です

営業時間:17:00～24:00(金、土は～26:00)　定休日:なし
長崎市本石灰町5-3　095-828-6888

22 ビストロ西欧亭

鯛のカルパッチョ ―― 1,050円
真鯛のポワレ ―― 1,260円
ビストロランチ ―― 2,100円

地元戸石・牧島産の真鯛を使った料理が自慢です。カルパッチョ、真鯛のポワレ、アクアパッツァなど長崎のおいしい魚を楽しみながらご提供いたします

営業時間:11:30～14:00　17:30～21:00(LO)　定休日:不定休
長崎市戸石町704-1　095-839-8135

23 銀屋町まさる

天然鯛の酒蒸し ―― 1,050円～ 前日まで要予約
(大きさによって違います。)

当店は鯛に限らず長崎の天然魚で寿司、一品物をお出ししています。詳しくは"銀屋町まさる"のブログ検索を

営業時間　12:00～13:30　18:00～21:30　定休日:火曜日
長崎市銀屋町2番3号　095-820-9888

24 味処　ます銀

鯛の刺身 ―― 700円
鯛茶漬三種(鯛の塩焼き・胡麻だれ・鯛の天茶) ―― 各800円
鯛のあら焚 ―― 800円
鯛めし ―― 800円 要予約

安価の値段で、地魚の新鮮な味が楽しめます

営業時間:11:30～14:00　17:00～22:00　定休日:日曜日
長崎市五島町2-8 大熊ビル1F　095-829-2790

25 水辺の公園レストラン

要予約
鯛のカルパッチョ ―― 1,000円

自社農園「おひさま農園」より新鮮野菜を提供中!

写真はイメージです

営業時間:11:00～23:00　定休日:なし
長崎市常盤町1-15　095-811-6222

26 矢倉寿司

鯛押し寿司 ―― 640円
箱寿司 ―― 750円

地元に隠穏けされた新鮮な鯛本来の独特の味を強調しながら昆布のうまみを添えて白昆布をつけ鯛の押し寿司に作り上げております

営業時間:9:00～20:00　定休日:なし
長崎市万屋町3-14　095-822-1813

27 やすらぎ伊王島　創作旬味うららか

鯛のなめろう茶漬け ―― 880円

新鮮な鯛と特製ごまだれのなめろうは絶品です。長崎産の鯛のおいしさを、ぜひ伊王島で味わってください

営業時間:17:00～21:30　定休日:なし
長崎市伊王島町1-3277-7　095-898-2202

要予約 事前の予約が必要です。

28 稲佐山観光ホテル

鯛茶漬け ―― 800円 要予約
長崎和牛と鯛まつり会席 7,350円 要予約

長崎県産のとれたての鯛はお刺身などさまざまな味を楽しめるようご提供いたします。最後の締めはホテル自慢の鯛茶漬けをご堪能ください

営業時間:10:00～21:00　定休日:なし
長崎市魚町40-23　095-861-4151

29 ANAクラウンプラザホテル長崎グラバーヒル

和食・中華 潤慶

鯛の中華刺身サラダ仕立て ―― 1,500円
鯛茶漬け 1,800円　鯛の荒炊き 2,000円

和のイメージが強い刺身を世界風、ビーチフ、華げワンタンと共にお召し上がりいただける「中華刺身」がおすすめ。昔風をベースに山椒の香りが柔3特製ソースでお召し上がりください

営業時間:11:30～14:30　17:00～21:30(オーダーストップ21:00)　定休日:なし
長崎市南山手町1-1B　ANAクラウンプラザホテル長崎グラバーヒル B1F
095-818-8011

30 ガーデンテラス長崎ホテル＆リゾート

日本料理　秋月

蓮子鯛姿味噌茶漬け ―― 2,100円
天然鯛茶漬け ―― 2,100円

蓮子鯛姿味噌茶漬けはどこのお店にもない、ガーデンテラス総料理長考案のせひ食べていただきたい一品です

営業時間:11:00～15:00　17:00～22:00　定休日:なし
長崎市秋月町2-3　095-864-7772

レストラン　フォレスト

要予約
鯛ランチコース ―― 2,100円

長崎旬の野菜と組み合わせた鯛料理。本日のオードブル、スープ、デザートとコース料理でお楽しみください

営業時間:11:00～14:00　定休日:なし
長崎市秋月町2-3　095-864-7775

31 活鱗房　仁(ベストウェスタンプレミアホテル長崎)

鯛茶膳(ランチ) ―― 1,500円
真鯛握り寿司(7貫) ―― 2,100円

長崎でとれた新鮮な鯛を「仁」特製タレに漬け込んだ絶品の鯛茶漬けとプリプリな食感の真鯛の握り寿司を是非「仁」でご賞味ください

営業時間:11:30～14:30　17:00～22:00
長崎市宝町2-26-5F　095-829-2909

32 坂本屋

冬は長崎鯛まつり卓袱 ―― 8,400円 要予約
冬は長崎鯛まつり会席 ―― 8,400円 要予約

「お鯛をどうぞ」のひと言から始まる長崎卓袱、その献椀から刺身・焼物・大鉢等、活きがよく美味しい長崎の鯛をふんだんに使っております

営業時間:11:30～14:30　17:30～21:30
長崎市金屋町2-13　095-826-8211

33 ベストウェスタンプレミアホテル長崎

ニューヨークダイニング　要予約
シェフおすすめ　鯛まつりディナー ―― 6,000円

オードブルからメインディッシュまで長崎の鯛にこだわったシェフおすすめのフルコースディナーです

写真はイメージです

営業時間:17:30～22:00
長崎市宝町2-26　095-821-1111

34 ホテルJALシティ長崎

中国料理　桃苑

鯛、海老、カニの寄せ鍋コース ―― 4,000円

おさしみサラダは、五島沖の活鯛を使用して4種類の薬味を入れて特製ドレッシングでお召し上がりください

営業時間:17:30～21:00　定休日:なし
長崎市新地町13-10　095-825-2580(代)

28～40 はホテル・旅館・宿泊施設内レストランです。

35 長崎ホテル清風

鯛釜めし膳(ランチ) ―― 2,100円 要予約(2名様より)
旬鯛彩(卓袱コース) ―― 6,300円 要予約(4名様より)

絶品!!長崎産達子鯛・真鯛の塩釜焼、塩釜に包まれた身はしっとりと鯛の旨みがいっぱいです

営業時間:11:30～14:00　17:30～21:00　定休日:なし
長崎市大鳥町523　095-861-8181

36 ホテルニュータンダ　シーボルト

長崎鯛カツランチ ―― 1,200円
長崎鯛まつり料理(盛合せ料理) 3,500円 前日まで要予約

長崎の卓袱風の盛合せ料理で鯛を丸ごと1匹使ったおもてなし料理です

営業時間:11:30～15:00　17:00～20:45
長崎市常盤町2-24　095-827-6121

37 長崎ロイヤルチェスターホテル　日本料理　春日

要予約
鯛の荒炊き定食 ―― 2,000円

旬のお刺身、小鉢、ご飯、味噌汁、デザートまでついた満足の定食

営業時間:11:00～15:00　17:30～22:00　定休日:なし
長崎市赤迫3-6-10　095-856-1101

38 にっしょうかん 新館　梅松鶴

要予約
鯛三昧卓袱 ―― 6,500円

鯛の姿造りや鯛の塩釜焼き、鯛茶漬け等、鯛のフルコース全11品を卓袱風に、完全予約制

営業時間:17:00～22:00
長崎市浜平町2-14-1　095-824-2153

39 ホテルニュー長崎

錦茶房　要予約
鯛まつりコース ―― 7,000円

鯛が持つ海深コラーゲンと旨味成分を含んだ鯛かぶら、鯛身はもちろん、最後の鯛茶まで鯛料理を存分にご堪能ください

営業時間:11:00～14:00　17:00～21:00
長崎市大黒町14-5 ホテルニュー長崎2F　095-828-7228

40 矢太楼南館・本館

龍馬が愛した鯛料理 ―― 要予約 昼食 4,500円～(夕食 5名～)

鯛のお造り、鯛しゃぶ、鯛の塩釜、鯛茶漬ほか盛りだくさん

時間完全予約制　定休日:なし
長崎市風頭町2-1　095-828-1111

世界を代表する夜景が決定!「世界新三大夜景」

選ばれたのは、「モナコ」「香港」「長崎」

MONACO

HONG KONG

NAGASAKI

平成24年10月5日『夜景サミット2012 in 長崎』において、モナコ、香港、長崎の3都市が、世界を代表する夜景都市『世界新三大夜景』都市として認定されました。
長崎のすり鉢状の地形が生み出す立体的な夜景、稲佐山・鍋冠山・風頭公園など多方向からの俯瞰的な夜景の美しさなどが、きわめて高い評価を得ました。
『長崎夜景』が持つ魅力や美しさを是非ご堪能ください。