

ご当地グルメフェア

長崎に来たら食べてみんなね!



創業45年、
秘伝のレモンソース



レモンステーキとは

戦後当時、ビーフステーキを日本人好みに改良して生まれたとされる長崎県佐世保市の名物料理。薄切りの牛肉にレモンの香る醤油ベースのソースがご飯との相性バツグンです。



美味しい食べ方

- ①お肉は箸で裏返して火を通してどうぞ。
- ②お好みで残ったソースにご飯を入れてどうぞ。

140g
以上

絶品

佐世保 サーロインレモンステーキ 700円引き!!

佐世保の名物グルメ! 希少な高級部位、サーロインを使った特別仕様! とろけるような食感と濃厚な旨味を秘伝のソースでお召し上がりください!

※お肉は国産牛脂を入れる仕込みをしています。

参考価格

2580

1880

(税込 2068)



ミニローストビーフ丼 680

(税込748)

希少部位のサガリ肉を使用し、特製の丼ダレで仕上げました。
(ごはん140g)

毎年好評 ひんやり冷たい じゃがいもの冷製スープ

じゃがいもと豆乳ベースで作った、ヘルシーな冷製スープ!



冷製スープ(大) ポウル単品 330 (税込363)

冷製スープ(小) カップ単品 260 (税込286)

セットメニュー

料理とご一緒にどうぞ!

※ライスは+55円税込で大盛りにできます。
※ライスは-33円税込で小盛りにできます。



ミニローストビーフセット 780 (税込)



冷製スープセット 380 (税込)



和食セット 380 (税込)



オニオンスープセット 330 (税込)



コーンスープセット 380 (税込)



ディナーセット 580 (税込)

セットのライスをガーリックライスに +170円(税込187)

ちょいカレー +190円(税込209)

ライスまたはパン

ライスまたはパン

ライスまたはパン

ライスまたはパン

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷

冷