



なつ香ひらまさ
300円(税込330円)

餌に平戸夏香を混ぜて育てたフルーツ魚。魚臭さが苦手な方にもおすすめです。



日替り3貫盛
400円(税込440円)



長崎平戸牛にぎり
700円(税込770円)



川内蒲鉾
260円(税込286円)



亀の手の塩ゆで
200円(税込220円)

「亀の手」とは、エビやカニと同じ甲殻類の仲間。見た目に反して風味は絶品です。



平戸天麩羅(あご・あじ)
300円(税込330円)



じゃがいもコロッケ(塩辛)
400円(税込440円)



亀の手とあおさの味噌汁
260円(税込286円)

音羽創業50周年の締めくくりは創業者の出身地平戸を特集!

九州本土の最北端、長崎県平戸市から鮮魚のにぎりや造りはもちろん、夏だけの味わい「夏香みかん」を使った一品も。今しか味わえないおいしい平戸をご紹介します。

じげもんとは長崎弁で「地元の物」のことだよ!

長崎 平戸

じげもん うまかもんフェア

6/1(火)~30(水)



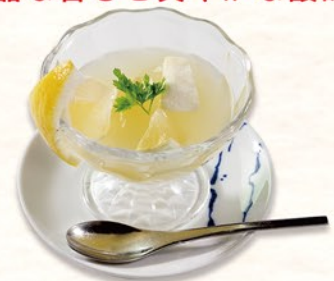
日替り5種造り盛り
1,200円(税込1,320円)



皮の白い部分も美味しい!上品な甘さと爽やかな酸味が広がります



夏香みかん
100円(税込110円)



夏香みかんゼリー
200円(税込220円)



長崎カステラ
夏香みかん添え
260円(税込286円)

