

長崎市おさかなグルメガイド

長崎は日本一

さしみが美味しいまち。



#さしみシティ

NAGASAKI QUALITY

最鮮端

さいせんたん

サシミノベーション!?
鮮度の高い美味しい魚を
食べられる理由があります

海から近いまち、長崎の

最鮮端クオリティ



最

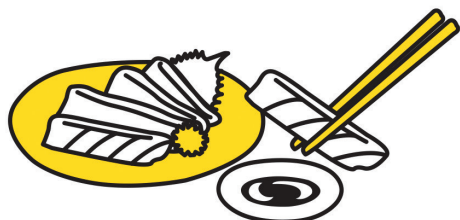
海からの距離が最短のまち長崎

海からの距離が最短のまち長崎。(※1)
大小多くの島々とリアス式海岸の入り組んだ地形のまちは、海岸線から街までの距離がとにかく近い。だから魚の鮮度が高いのは当たり前なのです。

鮮

鮮魚の最前線、鮮度の高いまち、新鮮シティです

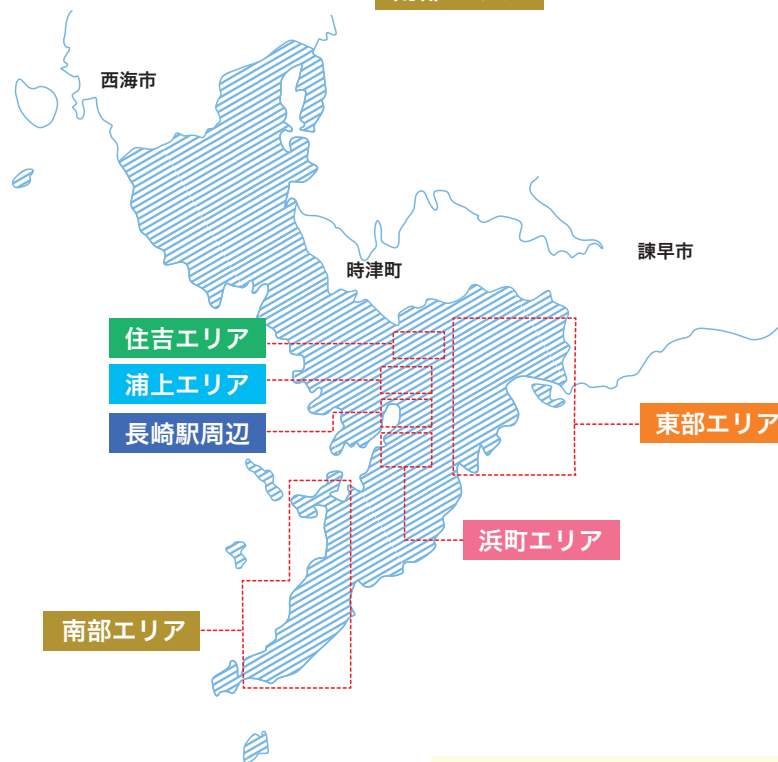
魚の種類だけ美味しく届ける技がある。魚の種類日本一(※4)の長崎は、その技術が受け継がれ日々進化する、人と魚が共生するまち。まさに鮮魚の最前線、鮮度の高いまち、新鮮シティです。



INDEX

さしみシティ賛同店舗

浜町エリア	P5-16
長崎駅周辺	P17-23
浦上エリア	P23-26
住吉エリア	P26-27
東部エリア	P27-30
南部エリア	P30-32



四季の美味しい魚	P33-36
お魚イベントカレンダー	P37
トラフグ紹介	P38



クジラ提供店



トラフグ提供店



ランチ提供店



日本
(和食系)



中国
(中華料理系)



オランダ・ポルトガル
(西洋料理系)

海外交流の盛んだった長崎らしい個性あふれる「和・華・蘭グルメ」を
それぞれご賞味ください。



各店舗の位置情報はコチラ



長崎は日本一
さしみが美味しいまち。



#さしみシティ
NAGASAKI QUALITY



美食空間 音

東古川町の路地裏で長崎の食材で作る料理とオーナーが厳選した日本酒・ワインの組み合わせをお楽しみください。野菜はオーナーの実家の畑で作ったものを使用しています。

- オススメ料理
- 刺身の盛り合わせ
 - 白身魚の天ぷら野菜あんかけ(ヒラメ、タイ、イサキ、大目鯛)
 - 地だこ野菜のアヒージョ(タコ)

[住 所] 東古川町3-11 YSビル1F
 [営業時間] 18:00~24:00
 [座席数] 22席
 [電話] ☎095-822-5656
 [店休日] 火曜、第3水曜



あびす屋 長崎

地元産こだわり魚貝料理と郷土料理が気軽に味わえる居心地のいい店。地酒や焼酎・ワインも豊富で思案橋電停徒歩1分の地元人気店。

- オススメ料理
- 地魚刺身盛り合わせ
 - あびす屋ハトシ
 - 海老のアヒージョ

[住 所] 浜町11-12 七福ビル1F
 [営業時間] 17:30~24:00(L.O23:00)
 [座席数] 140席(最大宴会人数:58名)
 [電話] ☎095-820-6060
 [店休日] 不定休



鮮肴炭焼 炙

路地裏にひっそりと佇む店では、追及された素材本来の美味しさに出会えます。一つ一つの味の個性が引き出された新鮮魚介とこだわりのお店を味わって。

- オススメ料理
- 白甘ダイの松笠焼き
 - 刺身盛り合わせ(アラ、ヒラス、ミズイカ、アジなど)※上記写真
 - 鯨盛り合わせ(ベーコン、末広、舌)

[住 所] 万屋町6-24
 [営業時間] 18:00~23:00
 [座席数] 30席
 [電話] ☎095-818-9888
 [店休日] 不定休



ながさき鉄板 赤目

長崎の“地産地消”にこだわり、「肉」「野菜」「魚」に赤目らしさを加えて表現し、目でも楽しんでいただけるお店。料理に合わせた地酒も取り揃えております。

- オススメ料理
- 刺身盛り合わせ(ヒラス、ヒラメ、アジなど)
 - 対馬産穴子白焼き
 - 金ふぐ唐揚げ

[住 所] 銅座町9-17 ツデビル1F・2F
 [営業時間] 17:30~23:00
 [電話] ☎095-826-3777
 [店休日] 無休



食酒処 かまど茶屋

囲炉裏のある古民家風の懐かしい店内と温かい接客、オランダ鍋など長崎らしい料理が観光客にも好評。秋から旬の「さばしやぶ」(2人前〜、1人3000円)は要予約。

- オススメ料理
- さばしやぶ(サバ)※上記写真
 - 地魚のお刺身盛り合せ(アジ、キピナ、ミズイカ、ヒラス等)
 - 甘鯛若狭焼(アマダイ)

[住 所] 本石灰町5-14 加悦ビル1F
 [営業時間] 18:00~24:00
 [座席数] 45席(最大宴会人数:45名)
 [電話] ☎095-824-7711
 [店休日] 日曜(連休の場合は最終休日)



創彩酒膳 風と月

地元産の食材にこだわり、特に刺身は1年を通して40種類ほど味わえます。季節により珍しい魚に出会えることも。長崎のおいしさが詰まった居酒屋料理をお楽しみください。

- オススメ料理
- 刺身盛り合わせ(季節の鮮魚)※上記写真
 - うつぼの唐揚げ
 - ずりみ揚げ3種(アマダイ、イワシ、茂木ざっこエビ)

[住 所] 東古川町1-11
 [営業時間] 11:45~14:15/17:00~22:30
 [座席数] 26席(最大宴会人数:8名)
 [電話] ☎070-9287-1130
 [店休日] 不定休



一本釣活魚料理 鮪割烹 稲栄

自家用船での1本釣り漁で店主自ら釣り上げる、鮮度抜群の魚料理が楽しめる店。きめの細かい上品な脂が乗った貴重な根付きアジをぜひ。

- オススメ料理
- 自家用船で釣っている旬の刺身、塩焼き、鮪(旬の鮮魚)

[住 所] 籠町9-23
 [営業時間] 18:00~24:00【要確認】
 [座席数] 28席(最大宴会人数:20名)
 [電話] ☎095-822-5743
 [店休日] 日曜、祝日



安樂子

創業50年の地元民に愛される居酒屋。大手旅行雑誌等で幾度も取り上げられる実力店。釣りアジをはじめ、魚を熟知した店主自らが選び抜いたこだわりの刺身や鮓をリーズナブルな価格で楽しむことができます。

- オススメ料理
- 刺身(アジ、サバ)
 - スリミ
 - あら煮

[住 所] 浜町7-20
 [営業時間] 16:30~22:00
 [座席数] 50席
 [電話] ☎095-824-4970
 [店休日] 日曜





割烹 こじま

四季折々の長崎の食材と、料理人の熟練の技が生み出す本格割烹料理がいただけます。長崎ならではのクジラしゃぶ、フグ料理、夏はハモしゃぶが楽しめます。

オススメ料理

- ふぐ料理コース(フグ) ※上記写真 要予約
- はもしゃぶコース(ハモ) ※要予約
- ふぐ御膳(フグ)

【住 所】 銅座町14-14
 【営業時間】 11:30~14:00/17:00~22:00
 【座席数】 60席(最大宴会人数:40名)
 【電 話】 ☎095-827-1696
 【店休日】 月曜・木曜



甲田食堂

魚屋自慢の長崎県産の新鮮でおいしい魚を贅沢に使用して皆さまへご提供させていただきます。日本酒も多く取り揃えていますので、新鮮な魚といっしょにお楽しみください。

オススメ料理

- 長崎海鮮丼(その日取れた魚7~8種)
- アジフライ定食(五島列島産)
- 刺身盛り合わせ(その日取れた魚5種)

【住 所】 銅座町15-16
 【営業時間】 (月~金)11:30~18:00/(土)11:30~23:00
 【座席数】 14席(最大宴会人数:14名)
 【電 話】 ☎095-800-1350
 【店休日】 日曜



日本料理 清花和

全国より厳選した食材にこだわり、四季折々、旬の素材を活かした料理を提供しているお店。長崎の美味しいお魚だけではなく、様々な名物料理もいただけます。

オススメ料理

- 白身魚のジャガ芋包み焼き(ガレット風)(タイ、ヒラメ、アマダイなどの旬魚)
- 鯛の塩釜焼き(タイ) ※要予約
- 鯉料理(鯉の湯引き・鯉しゃぶ・鯉寿司・鯉天麩羅等)(ハモ) ※鯉料理については季節限定(5~10月くらいまで)。予約にて唯一コースも可。

【住 所】 船大町2-13
 【営業時間】 18:00~22:00
 【座席数】 60席(最大宴会人数:24名)
 【電 話】 ☎095-822-9233
 【店休日】 日曜



炉端焼 喜三郎

炉端焼きというシンプルなごまかしが効かない料理法。だから食材へのこだわりは徹底的な「炉端焼き 喜三郎」。カウンター席では、大きなしゃもじに乗せてお料理をご提供しています。

オススメ料理

- クルマエビ刺身、炭焼(クルマエビ)
- ウチワエビ炭焼(ウチワエビ)
- ごんあじのフライ(ごんあじ)

【住 所】 銅座町7-9
 【営業時間】 17:00~24:00
 【電 話】 ☎095-825-2000
 【店休日】 不定休



コバチ

魚介類をはじめ、肉類野菜類も地元産でとれるものをできるだけ使用。14名様程入れる個室もございますので、ほかのお客様を気にせずお食事できると好評です。

オススメ料理

- お造り盛り合わせ(タイ、ヒラマサ、カツオ、イカ、アジ等)
- きびなからあげ(キビナ)
- あじフライ(アジ)

【住 所】 鍛冶屋町5-89 クレイン鍛冶屋101
 【営業時間】 18:00~24:00
 【座席数】 40席(最大宴会人数:20名)
 【電 話】 ☎095-826-2591
 【店休日】 月曜



長崎炉端 五人百姓

地元の方に愛されて五十年余り、気のおけない仲間と気楽に楽しく語り出来る空間づくりに重きをおき、感動して帰って頂く店作りを目指します。

オススメ料理

- くじらしゃぶ
- ごまヒラス
- いろいろ盛り合わせ

【住 所】 銅座町13-13
 【営業時間】 17:00~23:00
 【座席数】 50席(最大宴会人数:50名)
 【電 話】 ☎095-824-7454
 【店休日】 不定休



銀鍋

長崎でとれる高級魚アラ(クエ)を、あらちり、あら煮、あら刺しなど多彩に味わい尽くす「あらコース」は全7品。鍋で楽しむコラーゲンとろりの食感に至福。

オススメ料理

- あらコース(クエ) ※上記写真 要予約
- 旬のお魚お造り(旬の鮮魚)

【住 所】 銅座町7-11
 【営業時間】 11:30~14:00(L.O)/17:00~20:00(L.O)
 【座席数】 100席(最大宴会人数:50名)
 【電 話】 ☎095-821-8213
 【店休日】 月曜、お盆、年末年始



海鮮居酒屋 魚らく

長崎県産の新鮮な魚介類、北海道直送のジビエ、沖縄直送の島らっきょう、海ぶどう、あぐ一豚の料理など、ごゆっくりお楽しみください。やきとりほか定番料理もご用意しております。

オススメ料理

- ブリしゃぶ(ブリ)
- 漬け丼(ブリ、ヒラス)
- 牡蠣バター焼(カキ)

【住 所】 浜町10-11 稲垣屋ビル1F
 【営業時間】 16:00~23:00/11:00~23:00(土日祝)
 【電 話】 ☎050-8881-3006
 【店休日】 水曜



長崎和食 草花洛

天然マダイを丸ごと使った塩釜焼きの名店。程よい塩加減で身はふっくら柔らかく、うま味をぎゅっと凝縮。夏はハモ、秋冬はトラフグと季節の料理も堪能できます。

- 長崎名物 鯛の塩焼き(マダイ) ※上記写真 要予約
- はもしゃぶ会席(ハモ) ※要予約
- とらふぐコース(トラフグ) ※要予約

[住 所] 鍛冶屋町5-78
 [営業時間] 11:30~14:00/17:00~22:00
 [座席数] 50席(最大宴会人数:30名)
 [電 話] ☎095-823-9313
 [店休日] 月曜



鯖・鯨料理 せがわ

新鮮な鯖しゃぶや鯨の刺身を味わえる割烹料理店。鯨は希少な部位を含めた10数種類の品ぞろえ。冬場はトラフグ料理も提供しています。居心地の良い空間でおくつろぎください。

- フグコース
- 鯖しゃぶ
- 鯨各種

[住 所] 銅座町13-11
 [営業時間] 17:00~24:00
 [座席数] 16席(最大宴会人数:20名)
 [電 話] ☎095-826-3340
 [店休日] 日曜



雑魚屋 長崎愚案橋店

大型のいけすの地魚をまずは刺身で愉しむ。魚のアラも味噌汁で食す。次の魚は塩焼、煮付、唐揚、天ぷら・・・なににしようか、またこれで迷う楽しさよ。

- 海老マヨソース、鯖とトマトのバジルサラダ
- 胡麻ヒラス(ヒラス)
- 鯛茶漬(タイ)

[住 所] 本石灰町5-10
 [営業時間] (平日・金土・祝日) 11:30~15:00 (L.O.14:30) 17:00~23:00 (L.O.22:00)
 (土・祝日) 11:30~15:00 (L.O.14:30) 17:00~21:00 (L.O.20:00)
 [座席数] 217席(最大宴会人数:52名)
 [電 話] ☎095-818-3838
 [店休日] 無休



御飯

県産マダイを使い、1つずつ土鍋で一気に炊き上げる「鯛めし」は化学調味料を一切使わない自然の味わいが自慢。開店当初より20年以上愛されている料理です。

- 御飯の鯛めし(タイ) ※上記写真
- 季節の焼魚(旬の魚)
- 真鯖のしゃぶしゃぶ(マサバ)

[住 所] 油屋町2-32
 [営業時間] 12:00~14:00(要予約)/18:00~23:00
 [座席数] 28席(最大宴会人数:20名)
 [電 話] ☎095-825-3600
 [店休日] 日曜(繁忙期は営業)



タイチ寿司

軍艦島生まれの大将が握るこの寿司店では、地元長崎で揚がった新鮮な魚介が美味。ブリやハマチ、ヒラス(ヒラマサ)などの白身魚を巻いた「白い鉄火巻」もおススメ。

- 長崎にぎり(アジ、ヒラス、鯨のサエズリ、カラスミほか) ※上記写真
- 長崎刺盛り(ヒラス、ヒラメ、イカ)
- 白い鉄火巻き(ヒラス、ブリ、ハマチ)

[住 所] 銅座町5-16
 [営業時間] 17:00~23:00
 [座席数] カウンター10席、テーブル4席
 [電 話] ☎095-826-2744
 [店休日] 日曜、年末年始



蕎家

開店以来引き継がれたかえしを使ったつゆで食べる手打ちそばの店。魚料理も提供しています。県産の脂が乗ったマサバは、しゃぶしゃぶに。特製のタレで食べます。

- 御飯の鯛めし(マダイ)
- 季節の魚の天ぷら
- 旬の刺身合せ

[住 所] 万屋町1-3
 [営業時間] 11:00~15:00/18:00~22:00
 [座席数] 28席(最大宴会人数:20名)
 [電 話] ☎095-823-8530
 [店休日] 日曜



鮓場 いぶき地

長崎近海で水揚げされた魚介類を最高の一貫に、長崎の寿司をご堪能ください。気軽に来店頂けるよう店づくり致しております。

- 長崎県産 刺身盛り(ヒラス、鯛など)
- おまかせ 握り寿司(マグロ ヒラメ 長崎野母鰯等)
- 本日の焼物(旬な長崎県産魚)

[住 所] 本石灰町5-6 本石灰ビル
 [営業時間] 17:00~23:00
 [座席数] 10席(最大宴会人数:10名)
 [電 話] ☎095-826-5353
 [店休日] 火曜



日本料理 更紗

クエヤノドグロ、鯛などの鮮魚をはじめ、鯨や長崎和牛など長崎の食材を堪能できるお店。こだわりの日本料理と美味しいお酒をのんびり味わってください。

- 天然真鯛の鯛めし(マダイ)
- 天然真九絵のしゃぶしゃぶと鍋(クエ)
- 長崎刺盛(旬の鮮魚) ※上記写真

[住 所] 万屋町1-21 林田ビル2階・3階
 [営業時間] 11:00~14:30/17:00~21:30
 [座席数] 56席(最大宴会人数:12名)
 [電 話] ☎095-820-4103
 [店休日] 水曜(不定休あり)





旬彩 ながや

地元食材にとことんこだわった大人な隠れ家。ゆったりとした空間で、店主自らが厳選した長崎の旬の鮮魚や野菜の美味しさをお楽しみください。

- オススメ料理
- ゆうこうサバのしゃぶしゃぶ ※仕入状況により欠品の場合がございます
 - 甘鯛と旬野菜の揚げ出汁(アマダイ)
 - 朝どれ鮮魚のお造り六種盛(タイ、ヒラメ、ヒラメ等)

【住 所】 万屋町4-13 二葉ビル3F
 【営業時間】 17:30~23:00(22:30L.O.)
 【座席数】 60席
 【電話】 ☎095-827-0077
 【店休日】 日曜



なかま屋

魚介類をはじめ、肉野菜類も地元産でとれるものをできるだけ使用。季節ごと旬の食材を取り入れ、素材を活かすように注力しています。おひとり様でもゆっくりとお楽しみ頂けます。なかま屋と一緒に素敵な時間を過ごしましょう。

- オススメ料理
- 刺身盛り合わせ(ヒラス、ヒラメなど) ※上記写真

【住 所】 銅座町9-1
 【営業時間】 18:00~24:00
 【座席数】 12席
 【電話】 ☎080-2784-1845
 【店休日】 日曜



銅座 呑

長崎特産である鯨をはじめとする、新鮮でこだわり抜いた海鮮料理を提供しています。長崎で獲れた旬の地魚と山海の幸を、お好みに応じて調理いたします。

- オススメ料理
- はも湯引き(ハモ)
 - あじ子南蛮漬(アジ)
 - 刺身盛合せ(キビナ、ヒラメ、ウチワエビ等) ※上記写真

【住 所】 銅座町14-15
 【営業時間】 18:00~22:30(日・祝日~21:30)
 【座席数】 7室、120席
 【電話】 ☎095-829-3788
 【店休日】 火曜



多ら福 亜紗

まさに「たらふく!」と言わずにはいられない、福が満載の多ら福亜紗。長崎の繁華街「浜町」でも、亜紗の美味しい食事と、賑わいを感じていただけます。

- オススメ料理
- 刺身の盛り合せ
 - 鯨肉のカツレツ
 - 地げもんアジフライ

【住 所】 油屋町2-6
 【営業時間】 17:00~0:00
 【電話】 ☎095-832-8678
 【店休日】 不定休



のさ庵

天然ものを中心に地魚の刺し身を、豊富な地酒とともに楽しむ。そんな粋な過ごし方ができる大人の居酒屋です。昼の御膳は女性に人気。ゆっくり過ごせる半個室も。

- オススメ料理
- お刺身の盛合せ
 - 鯨のさえずりはりはり鍋
 - うちわ海老フライ

【住 所】 鍛冶屋町6-54
 【営業時間】 11:30~14:00(L.O)/17:00~22:00(L.O.)
 【座席数】 150席(最大宴会人数:50名)
 【電話】 ☎095-824-0031
 【店休日】 無休



酒菜屋 ながれ

刺身には絶対の自信があります!長崎自慢の魚介料理や定番メニューはもちろん、豊富な日替わりメニューで四季折々の旬な食材を使った料理をお楽しみいただけます。

- オススメ料理
- すりみ揚げ(アマダイ)
 - だし茶づけ(シマアジ、タイなど)
 - イワシの梅肉はさみ揚げ

【住 所】 万屋町5-26 恵風ビル2F
 【営業時間】 17:30~24:00
 【座席数】 36席(最大宴会人数:25名)
 【電話】 ☎095-824-1003
 【店休日】 火曜



海鮮市場 長崎港 新店

新地中華街すぐそば!地魚の盛合せや鯨など、長崎の新鮮で旨い魚が勢ぞろい。その時期に一番美味しいネタを使った地げ丼もオススメ。

- オススメ料理
- マグロカツ
 - 甘鯛スリミ揚げ
 - お刺身5点盛/3点盛

【住 所】 銅座町3-15 小川ビル1F
 【営業時間】 10:00~15:00/17:00~22:00
 【座席数】 100席(最大宴会人数:40名)
 【電話】 ☎095-895-9179
 【店休日】 無休



鯨料理・割烹 とんぼ

鯨の消費日本一の長崎で唯一の鯨専門店!豊富なメニューと鯨の質問にも答えられる女将やスタッフがお待ちしております。本当の鯨の味を堪能してください。

- オススメ料理
- ふぐコース(トラフグ) ※冬のみ
 - 鯛の塩釜(マダイ)
 - 鯨3点盛り(クジラ) ※上記写真

【住 所】 銅座町11-13
 【営業時間】 18:00~21:30(L.O.)
 【座席数】 17席(最大宴会人数:12名)
 【電話】 ☎095-820-8234
 【店休日】 日曜



まくろう

思案橋電停から程近くに店を構える当店では、長崎県産を中心とした鮮度抜群の魚介料理を堪能できます。店主自ら鮮魚店に足を運び、厳しい目利きによって、納得したのみ提供する海鮮居酒屋です。料理との相性を考えた長崎県の日本酒・焼酎、全国の美酒とともにお楽しみください。

- ゆうこうサバの刺身
- ゆうこうサバしゃぶ

【住 所】長崎市船大工町2-12
 【営業時間】17:30~23:00
 【座席数】50席(最大宴会人数:20名)
 【電 話】☎095-895-5125
 【店休日】無



ダイニング 藤蔵

鮮度のいい刺身を贅沢にしゃぶしゃぶで味わえる「魚しゃぶ」は、魚本来の美味しさを堪能できる逸品。他にも魚の串揚げなど、長崎の魚を様々な形で楽しめます。

- 魚しゃぶ(ヒラス、タイなどの旬の鮮魚)
- 魚串(ヒラス、タイ、シマアジなど)
- 刺身の御造り(ヒラス、シマアジ、ミズイカ、タコ、タイ、イサキ)

【住 所】銅座町7-18 リンクス銅座ビル4F
 【営業時間】17:00~23:00
 【座席数】40席(最大宴会人数:15名)
 【電 話】☎095-822-6788
 【店休日】日曜



旨いもん居酒屋 はま月

明るく活気ある雰囲気のお店。長崎自慢の刺身や海鮮料理、豚の角煮など、ラインナップ豊富に堪能できます。“旨いもん”とビールで、足を運ぶことに元気を貰えます。

- ひらす・鯛・しまあじ刺し(ヒラス、マダイ、アジ)
- 海鮮ユッケ(ヒラス、タイなどの旬の鮮魚)
- 甘鯛のすり身揚げ(アマダイ)

【住 所】銅座町12-9 第2銅座ビル1F
 【営業時間】18:00~閉店時間【要確認】
 【座席数】20席(最大宴会人数:18名)
 【電 話】☎095-822-3980
 【店休日】不定休



季節料理・淡口おでん はくしか 銅座店

県産の良質な鮮魚や野菜を、素材の味を生かした和食中心の料理で提供。店伝統の淡口だしのおでん(160円〜)や長崎の郷土料理、季節感あふれる会席料理も。

- 自家製さばのくん製(サバ)
- 刺身の盛り合わせ(季節毎の魚)
- あまだいの味噌焼き(アマダイ)※上記写真

【住 所】銅座町12-15
 【営業時間】17:30~24:00
 【座席数】84席(最大宴会人数:40名・イス席:30名)
 【電 話】☎095-824-5949
 【店休日】日曜、祝日



Sazio

魚介の旨味を堪能できる「長崎そっぶ」、長崎ならではのからすみスパゲティなど、長崎らしさが詰まったイタリアン。ワインとお魚のマリアージュをお楽しみあれ。

- 長崎そっぶ(鯛とアサリのピリ辛ワイン蒸し)
- 生からすみのスパゲティ
- 本日の魚のカルパッチョ

【住 所】銅座町5-13-2F
 【営業時間】18:00~23:00
 【座席数】11席
 【電 話】☎095-820-2369
 【店休日】月曜・不定休



ホテルJALシティ長崎 中華料理 桃苑

長崎の中華料理に抱くイメージを覆す名店。味や見た目だけでなく、音やシズル感といった演出で五感を楽しませてくれる要素を盛り込んだ料理をお楽しみください。

- 鮮魚の蒸し物※上記写真

【住 所】新地町13-10
 【営業時間】11:30~14:00/17:30~21:00
 【座席数】80名(最大宴会人数:立食80名、着席60名)
 【電 話】☎095-825-2580
 【店休日】不定休



大衆割烹 樋口 築町店

創業昭和30年。長崎の郷土料理を大衆割烹として提供。日本の四季、故郷の長崎の味を少し贅沢にお楽しみいただける数々の料理。歓送迎会や各種宴会、慶事でもご利用いただける個室を完備しております。

- 地元鮮魚の刺身盛り合せ(タイ、ヒラス等)
- 県産鯛のあら炊き(タイ)
- 長崎刺身御膳(タイ、ヒラス、マグロ等)

【住 所】築町5-11
 【営業時間】11:00~15:00/17:00~22:00
 【座席数】97席(最大宴会人数:40名)
 【電 話】☎095-801-1112
 【店休日】12/31、1/1



ひいき家

新鮮な魚と長崎和牛を使った創作料理を手軽に楽しめる郷土居酒屋。天然地魚やうちわ海老、多彩な鯨料理、とらふぐ、長崎和牛の炭火焼きまで、長崎ならではの肴を手ごろな価格で楽しめます。

- フグコース(トラフグ)
- 刺身盛り合わせ(旬の地魚)
- 鯨盛り合せ(クジラ)

【住 所】銅座町11-18
 【営業時間】18:00~24:00
 【電 話】☎095-820-5506
 【店休日】日曜(月曜が祝日の場合は月曜休)






レストラン フライパン

地元のお魚が新鮮な魚が入荷した時に提供される魚料理も人気。

オススメ料理

- カルパッチョ(ヒラス、鯛、ヒラメ等)
- アクアパッツァ(季節の魚貝類)
- フライパンの海鮮丼(ヒラス、鯛、ヒラメ等)

[住 所] 浜町3-10
[営業時間] 11:30~15:00(LO.14:30)
18:00~21:00(LO.20:30)
[座席数] 28席
[電 話] ☎095-822-1069
[店休日] 火曜、他お昼のみの営業あり




ビストロ ゲルニカ

旬の食材と地産地消を大切に無農薬野菜アルカリ電解水を使用し、安心安全に心がけています。アンティークな店内でくつろいでお食事いただけます。日本初の生のからすみを使用したパスタが有名。

オススメ料理

- ミズイカカルパッチョ アジのリエット(ミズイカ、アジ)
- マダコとパインのサラダ マダイのムース(マダコ、マダイ)
- カキグラタン カキ昆布のジュレ 寒ブリ赤ワインソース(カキ、寒ブリ)

[住 所] 鍛冶屋町6-5-2F
[営業時間] (火水金)12:00~14:00/18:00~23:00
[電 話] ☎095-826-0393
[店休日] 月曜





ダイニングバー 椿

お刺身は勿論、地元食材中心のお食事を楽しめるレストランであり、拘りのワインと日本酒を豊富にご用意してお酒を楽しめるバーでもあります。高級感あふれるお洒落な空間で大人の時間を過ごしませんか。

オススメ料理

- 本日の長崎県産 魚のグリル(イサキ、マダイほか)
- 五島産サバの燻製(サバ)
- 五島産 岩牡蠣(カキ)

[住 所] 油屋町2-6 2F
[営業時間] 18:00~24:00
[座席数] 48席(最大宴会人数:19名)
[電 話] ☎095-895-8808
[店休日] 日曜




Oyster Bar Churi

長崎産の牡蠣に特化したオイスターバーです。長崎県内・各生産地により味の違いがはっきりと違う長崎の牡蠣は日本を代表する生産県の一つです。全国・海外からも評価の高い長崎の牡蠣をぜひご賞味ください。

オススメ料理

- フレッシュオイスター
- グリルオイスター
- 牡蠣屋のペスカトーレ

[住 所] 船大工町2-17-301
[営業時間] 18:00~1:00
[座席数] 14席
[電 話] ☎095-820-5667
[店休日] 日曜





Italian & Sweets Muggina

国宝「崇福寺」へと続く、落ち着いた趣の鍛冶屋町崇福寺通りにあるイタリアン。地元食材の風味を大切に、味を重ねすぎないシンプルイタリアンをお楽しみいただけます。

オススメ料理

- 本日の鮮魚カルパッチョ(マダイ、カジキなど)
- 藤井からすみさんからすみのアーリオ・オーリオ(からすみ)
- 魚介のグリリエ(マダイ、カジキ、エビなど)

[住 所] 鍛冶屋町5-77 ジェネラス崇福寺通り1階
[営業時間] 11:30~14:00(LO)/17:30~20:30(LO)
[座席数] 25席
[電 話] ☎095-895-7647
[店休日] 火曜




マーチンカフェ

サバとフレッシュ野菜、ツナマヨネーズを合わせた「マイルド」と、チリトマトソースとポテトチップスの食感が楽しい「ホット」をご用意。

オススメ料理

- サバサンド ホットチリソース セット
- サバサンド ツナのマイルドソース セット
- サバのホットサンド セット

[住 所] 新大工町3-18 コンチエリティーノモリタ2F
[営業時間] 11:00~21:00
[電 話] ☎095-824-2428
[店休日] 日曜




ピアチェーボレ

眼鏡橋の近くにある温かい雰囲気イタリアン店。長崎の新鮮な魚や安心の野菜にこだわっています。長崎の海の幸に大満足のからすみパスタ1800円〜(入荷により価格変更)。

オススメ料理

- 長崎特産からすみパスタ ※上記写真
- 長崎産の魚料理各種

[住 所] 銀屋町2-16
[営業時間] 11:30~15:00/夜は1組限定要予約
[座席数] 30席
[電 話] ☎095-825-1222
[店休日] 不定休




HAYAMA COFFEE 長崎オレンジ通り店

長崎産のサバの竜田揚げとレモンマヨネーズの相性がバツグン!さっぱりとした後味でボリューム満点です。色合いがカラフルなのでSNS映え間違いなし!コーヒーと一緒にどうぞ。

オススメ料理

- 長崎新名物サバサンド

[住 所] 大浦町5-42
[営業時間] 8:00~18:00
[電 話] ☎095-895-5338
[店休日] 元日のみ





海鮮丼 魚〇亜紗

長崎の新鮮な魚介をつめ込んだ新業態の海鮮丼専門店。獲れる魚の種類が多い「魚種」が日本一の長崎。そんな港町の魅力を最大限活かし、新鮮な魚にこだわっている亜紗だからできる海鮮丼専門店を新たに展開します。

オススメ料理

- 海鮮丼(タイ、ヒラス等)
- 刺身の盛り合わせ(アジ、イサキ、ハモ、ミズイカ)
- 地魚のフライ定食

[住 所] 尾上町1-67 かもめ市場内
 [営業時間] 11:00~22:30
 [座席数] 30席(最大宴会人数:30名)
 [電話] ☎095-801-0357
 [店休日] 無休



魚店 亜紗

長崎駅近くの、地魚ダイニング魚店亜紗。その日の新鮮な海の幸からお肉、お野菜をご堪能ください!

オススメ料理

- 魚店の刺盛り
- ハトシロール
- 季節のお魚の天ぷら(時期により魚種は変わります)

[住 所] 大黒町10-2
 [営業時間] 17:00~24:00(L.O.23:15)
 [電話] ☎095-832-8220
 [店休日] 不定休



izakaya 亜紗

長いカウンターで肩寄せ合い、掘りごたつのテーブルで賑やかに、元気でアットホームな雰囲気の中、極上の長崎の海の幸からお肉、お野菜をご堪能ください!

オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(タイ、アラ、ヒラス、水イカ、サザエ)
- タラの白子しそ揚げ・真鯛白子ソテー(タラ、タイ)
- アジフライ(アジ)

[住 所] 恵美須町4-8
 [営業時間] 17:00~24:00
 [電話] ☎095-824-9099
 [店休日] 不定休



居酒屋 味ひろ

江戸町商店街にある老舗居酒屋。天然物を旬の時期にご提供することこだわっています。自慢の地魚の刺身は、盛り合わせのほか単品でもどうぞ。

オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(旬の鮮魚)※上記写真
- あらだき又は照り焼き(ブリ、ヒラス)
- スリミ揚げ(アジ、エソ、イワシ、アマダイ等)

[住 所] 江戸町4-9
 [営業時間] 17:00~22:30
 [座席数] 30席(最大宴会人数:30名~33名)
 [電話] ☎095-823-2681
 [店休日] 日曜、祝日(魚の仕入れ状況によっては休みの場合あり)



海鮮炙り屋 いぶき地

長崎近海で水揚げされた魚介類を刺身はもちろん、炙り焼や薬焼き、魚串、そして創作料理や郷土料理をご提供いたします。ランチでは海鮮丼・定食もご用意しております。

オススメ料理

- 長崎産 カツオ薫焼き(カツオ)
- 長崎県産 刺身盛り(ヒラス、鯛、マグロ、鯖など)
- 長崎県産 魚串(鯛、ヒラス、マグロ、イカなど)

[住 所] 尾上町1-67かもめ市場内
 [営業時間] 11:00~15:00 / 15:00~23:00
 [座席数] 35席(最大宴会人数:6名)
 [電話] ☎095-895-5150
 [店休日] 無休



日本料理 悦善

夜は「会席コース」での季節の魚と食材とともに繊細かつ美しい日本料理でおもてなし。上品で落ち着いた個室でゆったりと過ごせます。

オススメ料理

- 会席コース(旬の魚)※上記写真

[住 所] 諏訪町4-13
 [営業時間] 11:30~14:00/18:00~22:00
 [座席数] 40席(最大宴会人数:15名)
 [電話] ☎095-825-0160
 [店休日] 火曜(祝日は営業)



魚業創作ダイニング 魚つつ五島海山

「新鮮でうまいお寿司が食べられる居酒屋」がコンセプトのお店。獲れたての地魚と旬彩料理がリーズナブルな価格で満喫できます。また、五島の食材も楽しめます。

オススメ料理

- 五島海山彩々造り盛り合わせ(旬の鮮魚)※上記写真
- 長崎鯨盛り合わせ

[住 所] 五島町3-22-1F
 [営業時間] 11:30~13:30(L.O.)/17:00~24:00(L.O.)
 [座席数] 50席(最大宴会人数:30名)
 [電話] ☎095-825-6455
 [店休日] 日曜



隠れ居坂屋 魚つつ

居心地の良い店内で、新鮮な魚介類とお酒を味わうことができるお店。燈籠が醸し出す落ち着いた雰囲気の中、旬の鮮魚を日替わりメニューでお楽しみください。

オススメ料理

- 海鮮丼 ※上記写真
- 刺身盛り合わせ
- すりみあげ

[住 所] 江戸町11-8
 [営業時間] 11:30~14:00(13:30L.O.)
 17:30~24:00(土曜は17:00~24:00のみ)
 [座席数] 25席(最大宴会人数:20名)
 [電話] ☎095-823-1239
 [店休日] 日曜



千成寿司

地元客の支持の熱いすし店。長崎駅近辺にあり観光客も多数訪れます。おまかせ握り寿司は2500円、上寿司定食(8貫、赤出し、サラダ付き)は1500円。コースも7品で3000円〜。

- オススメ料理
- おまかせにぎり寿司(地魚等12品)※上記写真
 - 刺身盛合せ5品盛(タイ、ハマチ、ミズイカ等)
 - 海鮮寄せ鍋(タイ、ハマチ、ミズイカ等)

【住 所】 大黒町5-5
 【営業時間】 11:00~14:00/17:00~22:00
 【電 話】 ☎095-825-9146
 【店休日】 日曜



ふぐ割烹 新富

長崎では希少なフグ料理専門店。高価なフグ料理ですが、リーズナブルな価格で、味はもちろん、お腹も満足できる料理でおもてなしいたします。フグをご堪能ください。

- オススメ料理
- ふぐ刺(トラフグ)
 - ふぐ白子豆腐(トラフグ)
 - ふぐにこごり(トラフグ)

【住 所】 古町46 ランスイ第1ビル1F
 【営業時間】 11:30~14:00/17:30~21:30
 【電 話】 ☎095-822-7955
 【店休日】 水曜



割烹とし

長崎の食材に魚点をあてた、地産地消の料理を提供するお店として長崎伝統料理だけには留まらず様々な長崎食材を使った料理を提供しております。長崎の郷土料理である「長崎卓袱料理」をお手軽価格から楽しめます。また、冬はながさきの隠れ名物「戸石ふぐコース」も好評です。

- オススメ料理
- 長崎産天然地魚の刺身盛合せ
 - 長崎産大アジフライ
 - 手づくり蒲鉾

【住 所】 中町5-22
 【営業時間】 11:30~13:30(L.O.13:30)/18:00~22:00(L.O.21:00)
 【座席数】 1階20席、2階8名、大部屋25名
 【電 話】 ☎095-825-4452
 【店休日】 日・祝日



長崎居酒屋 和

長崎駅近くにある、長崎の旬の味覚を堪能できるお店。清潔感のある店内には、色々なタイプのお席が用意されています。こだわりの鮮魚を味わってください。

- オススメ料理
- 本日の鮮魚三点盛り(旬の鮮魚)
 - 本日の鮮魚五点盛り(旬の鮮魚)※上記写真

【住 所】 大黒町9-6 川端ビル1F
 【営業時間】 17:00~23:00(22:30L.O.)
 【座席数】 40席(最大宴会人数:32名)
 【電 話】 ☎095-895-5133
 【店休日】 日曜(月曜が祝日の場合は月曜休)



出島 亜紗

長崎の玄関口、「出島」でも亜紗の美味しさを味わってほしいとオープンした「NAGASAKI DINING DEJIMA ASA」です。電車通りに面し、長崎を更に味わっていただけます。

- オススメ料理
- 刺身盛り
 - 茂木の塩サバ(サバ)
 - 対馬の赤ムツ煮つけ(赤ムツ)

【住 所】 出島町13-3
 【営業時間】 17:00~24:00
 【電 話】 ☎095-811-1388
 【店休日】 不定休



旬菜桜通り 樽

長崎県産の新鮮な魚と旬の食材で、「美味しい!」と喜んでいただける料理をご用意させていただきます。ランチタイムの看板料理の鯛飯定食は数量限定のため、予約がおすすめ。

- オススメ料理
- 刺身盛合せ(タイ、ヒラス、イカ、マグロ等)
 - カルパッチョ(タイ、ヒラス等)
 - 鯛飯(タイ)

【住 所】 桜町1-7
 【営業時間】 11:45~13:00/17:30~23:00
 【座席数】 36席(最大宴会人数:20名)
 【電 話】 ☎095-825-2228
 【店休日】 日曜



料亭・御宿 坂本屋

新鮮な長崎のハモの身は、椀種、湯引、揚物などどれをとっても美味。極めつけは新鮮だからこそできる鱧しゃぶ。老舗料亭、坂本屋の味と技が堪能できる一品です。

- オススメ料理
- 長崎卓袱料理(マダイ、ミズイカ、イサキ、ハモ等)
 - 鱧しゃぶ会席(ハモ)※上記写真
 - ふぐちり会席(トラフグ)

【住 所】 金屋町2-13
 【営業時間】 11:30~13:30(L.O.)/17:30~19:30(L.O.)
 【座席数】 15室(最大宴会人数:48名)、全個室対応
 【電 話】 ☎095-826-8211
 【店休日】 年末年始・不定休



寿司・割烹 かつら

色々な種類の地魚を一度に楽しめる「刺身の盛り合わせ」は魚種数日本一を誇る長崎ならではの逸品。アットホームな雰囲気で見守りやすい大将と会話を交わすのもおすすめ。※お支払いは現金のみ

- オススメ料理
- 刺盛(刺身盛り合せ)【夜】
 - すし定食【昼のみ】
 - にぎり(並・中・上)【夜】 ※全てヒラス、ヒラメなど地魚を使用

【住 所】 桜馬場1丁目4-2
 【営業時間】 11:30~14:00(L.O.13:40)
 17:00~21:30(L.O.20:40)
 【座席数】 12席
 【電 話】 ☎095-823-4471
 【店休日】 木曜(水曜休みの場合あり)





料亭 橋本

桜の名所として長崎市民の憩いの場所であったカルスの地に建つ純和風料亭。四季折々の美しく落ち着いた庭園を眺めながら“橋本の味”卓袱料理・会席料理をご堪能ください。

オススメ料理

- 刺身(タイ、ヒラメ、ヒラス)
- 真名鯉西京焼き(マナガツオ)
- 甘鯛長崎天ぷら(アマダイ)

【住 所】 中川1丁目4-5
 【営業時間】 12:00~15:00/17:00~22:00
 【電 話】 ☎095-825-2001
 【店 休 日】 不定休



日本料理 錦茶房 ホテルニュー長崎

錦茶房では、質の高い素材で、季節感あふれるお料理をご提供いたします。月替わりの会席料理やお手軽な御膳をどうぞお愉しみてください。

オススメ料理

- ぶく会席(トラフグ)※11月~3月
- 長崎刺盛(ヒラマサ)

【住 所】 大黒町14-5ホテルニュー長崎2F
 【営業時間】 11:30~14:30/17:00~21:00
 【座 席 数】 74席(最大宴会人数:28名)
 【電 話】 ☎095-828-7228
 【店 休 日】 火曜



和牛と野菜料理の店 トキオ

アラカルトメニューやコース料理に長崎県産の魚を使う創作和食店。刺身を醤油ではなく、ひじき山椒や泡醤油など独自の薬味で提供。また、魚のフライは自家製旬野菜のタルタルソースで合わせるのがおすすめ。

オススメ料理

- 地元野菜のさらだと長崎産水鳥賊の刺身(ミズイカ)※上記写真
- あじフライ(アジ)
- ぶくフライ(マフグ)

【住 所】 魚の町6-20中島川パークサイドビル2F
 【営業時間】 11:30~14:30/18:00~21:00
 【座 席 数】 18席(最大宴会人数:18名)
 【電 話】 ☎080-4270-3381
 【店 休 日】 不定休



海鮮問屋 天ぷらかとう

長崎県産の魚をたくさん食べてもらいたい気持ちと、魚の鮮度、味には自信をもっています。ぜひ一度ご賞味ください。

オススメ料理

- 海鮮問屋本気舟盛り ※上記写真
- かとう家の食卓
- 魚屋本気天丼

【住 所】 元船町11-10丸重ビル1F
 【営業時間】 11:00~14:30(LO.14:00)
 16:00~20:00(LO.19:30)
 【座 席 数】 10席(最大宴会人数15名、5名以上賞切)
 【電 話】 ☎095-823-8807
 【店 休 日】 不定休



海鮮居酒屋 フクブクロ

長崎にこだわった料理で「魚のおいしい街 長崎」を全国に! 長崎の入り口にある居酒屋。食材、飲料、調味料、原材料に至るまで、地産物にこだわったお料理を「魚のおいしい街 長崎」をご堪能下さい。

オススメ料理

- 刺身盛り合わせ(タイ、ヒラス、マグロ、イカ、アジ等)
- 塩サバ(サバ)
- ノドグロ塩焼き(ノドグロ)

【住 所】 尾上町1-67 かもめ市場内
 【営業時間】 11:00~23:00
 【電 話】 ☎095-801-0268
 【店 休 日】 無休



居酒屋 ぼんざい

地元の人から観光客まで、多くの人でにぎわう居酒屋。厳選した旬の食材で、居酒屋定番メニューからオリジナルメニューまで豊富にご用意。美味しいお料理とお酒とともに、楽しいひと時をお過ごしください。

オススメ料理

- シメサバ(サバ)
- 刺盛(アジ、サバ、ヒラス、ミズイカ、ヒラメ、イサキ、キビナ他)
- ずりみ揚げ(アジ他)

【住 所】 元船町6-3
 【営業時間】 17:00~23:00
 【座 席 数】 45席(最大宴会人数:20名)
 【電 話】 ☎095-822-7177
 【店 休 日】 日曜・祝日



海鮮市場 長崎港 出島店

テラス席で潮風を感じながら旬の魚介が味わえる絶好のロケーション。大きないけすには旬の魚がいっぱい! 名物の海鮮丼をお楽しみください。

オススメ料理

- 地げ井(キビナ、イカ、タコ、エビ等)※上記写真
- 海鮮丼(マグロ、イカ、タコ、ウニ等)
- マグロ・鯛漬丼(マグロ・タイ)

【住 所】 出島町1-1 出島ワープ内101号
 【営業時間】 11:00~22:00(21:00LO)
 【座 席 数】 102席(店内60席・テラス42席)
 【電 話】 ☎095-811-1677
 【店 休 日】 無休



登利亭 長崎本店

有明海・橋湾・大村湾の三海でとれた新鮮な魚介類を中心に、登利亭の職人の技で一番おいしい状態でご提供いたします。店内に生簀があり、オーダーが入るまで泳がせておく活魚は鮮度抜群です。

オススメ料理

- 長崎刺身盛(アジ、マダイ、マダコ)
- 茂木のすり身揚げ(エソ、グチ)
- ぶりかま塩焼き(ブリ)

【住 所】 五島町1-6
 【営業時間】 17:00~24:00
 【電 話】 ☎095-818-5001
 【店 休 日】 無休





葉焼き料理・煮野菜 禾～ine～

葉焼きされた海鮮料理と新鮮なお魚料理をご用意しております。お一人様からでもお気軽にお越しくださいませ。心よりお待ちしております。

- カツオの葉焼き
- ブリの葉焼き
- 葉焼き海鮮めろろ(カツオ、ブリなど)

【住 所】 浜口町10-14 円口塗装ビル1階
 【営業時間】 11:30~14:30/16:30~23:00
 【座席数】 14席
 【電話】 ☎090-5396-1732
 【店休日】 木曜(金曜は夜のみ)



稲佐山観光ホテル

料理長自らが長崎縣市で素材を吟味し買い付け。和華蘭折衷の卓袱料理をはじめ、新鮮な県産魚にプロ料理人が自慢の腕を振るった至極の料理を楽しむことができます。

- 華じげもん会席(旬の魚) ※上記写真
- 鱧ポタン[碗](ハモ) ※要予約 夏季限定
- アマダイ若狭焼(アマダイ) ※要予約

【住 所】 曙町40-23
 【営業時間】 11:00~21:00
 【座席数】 最大宴会人数:200名
 【電話】 ☎095-861-4151
 【店休日】 無休



いけ洲居酒屋 むつ五郎

店内に大きないけ洲を持ち、長崎の地魚の活造りと郷土料理が楽しめる魚料理店。長崎市野母崎沖でとれる天然のマアジは、身がきれいで脂のついています。

- あじの活造り(野母んあじ)
- タコの釜飯(タコ)
- むつ五郎巻(ヒラス、ヒラメほか)

【住 所】 八幡町9-8
 【営業時間】 11:30~13:45/17:30~21:00
 【座席数】 140席(最大宴会人数:80名)
 【電話】 ☎095-826-6560
 【店休日】 12月31日~1月4日



麻寿喜

長崎近海でとれた魚の盛り合わせや5種の魚が乗った海鮮丼(1500円)が絶品。クジラも取り扱い、仕入れ次第ではコチ鍋やコチしゃぶも堪能できます。(要予約)

- 刺身盛り合わせ(旬の鮮魚) ※上記写真
- 鯨(食道、百ひろなど)(クジラ)

【住 所】 元船町11-22
 【営業時間】 11:30~14:00/17:00~22:00(L.O.)
 【座席数】 30席(最大宴会人数:18名)
 【電話】 ☎095-826-7814
 【店休日】 不定休



浜口 嘉門

長崎近海でとれた海産物や、山の幸を味わうことができる「浜口 嘉門」。繁華街から少し離れ、静かで贅沢なひと時を味わえます。

- 地魚、煮つけ、塩焼き
- トラフグコース料理(トラフグ)
- ウツボの唐揚げ(ウツボ)

【住 所】 浜口町1-13
 【営業時間】 17:00~24:00
 【電話】 ☎095-848-0010
 【店休日】 不定休



花鳥風月

長崎産の魚介類を常時取り揃えております。季節によって変わる旬の食材でお料理をご提供させて頂いております。新鮮なお刺身はもちろんのこと、朝引鶏の炭火焼き串焼きなども好評頂いております。

- 刺身盛り合わせ(ヒラス、マダイ、シマアジ、ヒラメなど)
- 鯨ベーコン、鯨のサエズリ刺、鯨のすじぼん、(クジラ)

【住 所】 長崎市岩川町5-11
 【営業時間】 18:00~24:00
 【座席数】 24席(最大宴会人数:24名)
 【電話】 ☎080-8370-3966
 【店休日】 日曜



稲佐山温泉ホテル アマンディ

長崎市稲佐山中腹に位置する世界新三大夜景を美しく、ゆつくり眺めることが出来る展望レストラン「ロータス」。新鮮な長崎のおサシメと郷土料理、お料理に合う多数多様なお酒をお楽しみ頂けます。

- うちわ海老御膳
- 伊勢海老お造り盛り合せ
- 真鯛の鯛出し茶漬け

【住 所】 曙町39-38
 【営業時間】 ランチ 11:00~14:30/カフェ 14:30~17:00
 ディナー 17:00~22:00
 【座席数】 16席(最大宴会人数:60名)
 【電話】 ☎095-862-5555
 【店休日】 火曜



凜々丸

刺身盛合、刺身単品、活魚等お客様から高い評価を頂いて居ります。日本酒は純米以上のお酒しか置いていません。併せて焼酎も充実しております。ネットでのクチコミ等参考になさってください。

- 地魚盛合せ(アジ、メサバ、タコ、ヒラス他日替り)
- パツェラ棒寿司(メサバ)
- 活魚活造り(アジ、カワハギ、シマアジ等)

【住 所】 大黒町8-13
 【営業時間】 17:00~22:30
 【座席数】 42席(最大宴会人数:38名)
 【電話】 ☎095-823-1558
 【店休日】 日曜





あかりの寿司

住吉神社の麓に佇むお寿司屋。長崎で水揚げされた季節の魚と季節のお料理、季節のお酒で温かくお迎えします。住吉に来られたときには、是非お立ち寄りください。

オスス又料理

- おまかせコース「ひととおり」(地魚を中心としたにぎり、おつまみ等)
- 白鉄火巻(ヒラス)
- くらさえずり

[住 所] 長崎市住吉町11-20 福地ビル1階
 [営業時間] 18:00~24:00
 [座席数] 14席(最大宴会人数:14名)
 [電 話] ☎090-4352-9333
 [店休日] 木曜・不定休



Juma café

サバと人参や大根をマリネードし、レモンやレタスをトッピングしたサバサンド。葉野菜は自家製で新鮮です。

オスス又料理

- サババーガーセット

[住 所] 平和町10-6 松田ビル1F
 [営業時間] 9:00~18:00
 [電 話] ☎095-865-7211
 [店休日] 無休



鮨安

浦上駅から徒歩圏内。お得にお安い価格で長崎産の旬の魚介類のお寿司を堪能できます。お座敷もあるため、大小宴会もできます。(20名まで、要予約)

オスス又料理

- すし全般(旬の魚、ハモ、トラフグ等)
- トラフグコース(トラフグ)※冬のみ
- ハモコース(ハモ)※夏のみ

[住 所] 岩川町5-13
 [営業時間] 17:00~24:00
 [座席数] 42席
 [電 話] ☎095-844-9147
 [店休日] 第1・第3月曜



食処 ぎん

新鮮な魚を日々仕入れて提供しています。ふぐ料理は、創業当時より35年間提供している当店の代名詞。生産者から直接仕入れたとらふぐを職人の努力と経験によりその日ご提供するのみ揃えます。

オスス又料理

- 刺盛
- ふぐ唐あげ
- ハモの天ぷら

[住 所] 岩川町13-13
 [営業時間] 18:00~22:30
 [座席数] 20席(最大宴会人数:23名)
 [電 話] ☎095-844-3573
 [店休日] 月曜



京寿司

新鮮で種類豊富な長崎の魚をにぎりずいで、海の幸を満喫でき、思わず笑顔に。人気メニュー、アマダイの唐揚げは、京寿司自慢の自家製ポン酢であっさり。

オスス又料理

- あまだいの唐揚げ(アマダイ)※上記写真
- イカ下足唐揚げ(ミズイカ)
- 長崎刺身盛合わせ(タコ、ミズイカ、ヒラス)

[住 所] 昭和1丁目10-15
 [営業時間] 11:00~14:00/17:00~22:00
 [座席数] 26席(最大宴会人数:30名)
 [電 話] ☎095-847-6922
 [店休日] 月曜



魚菜処 輝石

地魚を使った創作料理が楽しめる和風居酒屋です。おすすめはその時期に1番おいしい魚を煮魚にして提供する「旬魚煮付け」。身のうま味に煮汁が絡まり絶品です。

オスス又料理

- 旬魚金目鯛煮付け(キンメダイ)※上記写真
- おまかせ5種にぎり(旬の鮮魚)
- 季節の天ぷら(旬の鮮魚)

[住 所] 千歳町 11-6
 [営業時間] 11:30~14:00/
 17:00~24:00[日曜]17:00~24:00
 [座席数] 15席(最大宴会人数:24名)
 [電 話] ☎095-847-9480
 [店休日] 月曜



豆富料理 六弥太

昔ながらの味わいから新しい味まで味わえる豆富料理専門店。隠れ家のような落ち着いた雰囲気も魅力。旬の魚と豆富のハーモニーをお楽しみください。

オスス又料理

- 長崎真鯛のけんちゃん蒸し(マダイ)
- ながさき旬魚と湯葉のお造り(マダイ、ヒラメ、ミズイカなど)
- 長崎真鯛と豆腐の柚子味噌朴葉焼き(マダイ)※上記写真

[住 所] 油木町35-60 ピンヒルズホンダ1F
 [営業時間] 12:00~15:00/17:30~22:00
 [座席数] 40席(最大宴会人数:40名)
 [電 話] ☎095-848-7739
 [店休日] 月曜(月曜が祝日の場合は翌日)



和み庵

旬の食材を地産地消で、ということにこだわったお店。落ち着いた雰囲気の中、新鮮なお魚や地産地の野菜など、長崎の新鮮な素材を創作料理で堪能できます。

オスス又料理

- 長崎刺盛(マダイ、アジ、マダコ等)※上記写真
- 本日の旬魚のカルパッチョ(カワハギ、イサキ、コチ等)
- 旬魚の揚出とろろかけ(タチ、ハモ、ブリ等)

[住 所] 浜口町7-14
 [営業時間] 18:00~24:00
 [座席数] 40席
 [電 話] ☎095-843-4808
 [店休日] 日曜(月曜が祝日の場合は月曜休)



新鮮食彩 市むら

フグ料理は冬場はもちろんのこと、一年中ご予約にてご用意させていただきます。コース料理ご予約の方10名様以上でマイクロバスにて歓迎いたします。お気軽にご相談ください。

オススメ料理

- フグ薄造り(要予約)(トラフグ)
- 刺身御膳(ヒラス、タイ、タコなど)
- 海鮮とろろ丼(ヒラス、タイ、タコなど)

[住 所] かき道1丁目1-34
 [営業時間] 11:30~15:00(L.O:14:00)
 17:00~22:00(L.O:21:00)平日夜の営業は予約のみ
 [座席数] 64席(最大宴会人数:24名)
 [電話] ☎095-838-6011
 [店休日] 火曜・第3水曜



和泉苑

地元戸石のトラフグをはじめ、長崎県産のトラフグを食べられる老舗。地元で獲れた新鮮な旬の魚介を楽しめます。満席になることも多いので予約がおススメ。

オススメ料理

- とらふぐフルコース(9月頃~4月頃)
- ハモ御膳(ハモ)(7月~8月)
- 刺身定食(アジ、ヒラス)

[住 所] 戸石町1739-9
 [営業時間] 11:30~14:00/17:00~21:00
 [座席数] 50席(最大宴会人数:200名)
 [電話] ☎095-830-2101
 [店休日] 火曜



居酒屋 たさき

和食中心の居酒屋です。わさびにもこだわり佐賀太良町産の本わさびを使用しています。京都で修業した店主が作る本格的な和食から居酒屋メニューまで幅広くリーズナブルに楽しむことができます。

オススメ料理

- 刺身盛り合わせ
- にぎり寿司(上・並)
- 自家製からすみ

[住 所] 住吉町5-5-2F
 [営業時間] 18:00~24:00
 [座席数] 24席(最大宴会人数:24名)
 [電話] ☎095-846-3828
 [店休日] 不定休



串揚げすし 口石

釣り好きの大将が自ら釣った珍しい地魚を味わえるお店。地魚と威勢のいい大将との会話を楽しみに足繫く通う常連客も多い。締めには長崎ならではの「白鉄火」をどうぞ。

オススメ料理

- 刺身の盛り合わせ(店主が釣った旬の地魚)
- ハコフグの味噌焼き(ハコフグ)
- アラカブの鬼瓦揚げ(アラカブ)

[住 所] 長崎市中町町2-2
 [営業時間] 18:00~22:00
 [座席数] 16席(最大宴会人数:6名)
 [電話] ☎090-5745-4826
 [店休日] 火曜・第2月曜



天領

郊外に立地しますが、市内中心部・県外からの来店も多い。店主は「長崎の魚」の味をいかに引き立てるか、日々研究をしており、魚が苦手な方にも、美味しく味わっていただくのが目標。

オススメ料理

- 天領にぎり(イカ、マグロ、ヒラス、ヒラメ等)
- 海鮮丼(ヒラス、タコ、ヒラメ、マグロ等)
- 鱈の棒寿司(サバ)

[住 所] 古賀町863
 [営業時間] 11:00~21:00
 [座席数] 14席(最大宴会人数:20名)
 [電話] ☎095-839-5899
 [店休日] 火曜



和風茶屋 川徳

新鮮な海の幸料理をはじめ、揚げ物、天ぷら、井ものなど豊富な献立をご用意しております。ご予約なしでお立ち寄りいただけます。

オススメ料理

- すりみ揚げ(アジなど)
- ごまひらす御膳(ヒラス)
- 活アジたたき御膳(アジ)

[住 所] 田中町280-1
 [営業時間] 11:00~14:30(L.O:14:00)/17:00~21:30(L.O:21:00)
 [座席数] 30席(最大宴会人数:30名)
 [電話] ☎095-838-2065
 [店休日] 不定休



いけす川正

目の前の橋湾で水揚げされたばかりの新鮮なお魚を、この道40年の店主が捌いて提供させていただきます。伊勢エビ御膳は伊勢エビを贅沢に1匹半使用しており、人気の御膳です。

オススメ料理

- 活魚コース(タイ、ヒラメ、アジ、イサキ)
- 伊勢エビ御膳 ※上記写真
- ハモコース

[住 所] 茂木町2188-4
 [営業時間] 11:30~13:30/18:00~(夜は要予約)
 [座席数] 9席(最大宴会人数:40名)
 [電話] ☎095-836-3756
 [店休日] 月曜



住吉亜紗 藤ノ屋

住吉電停すぐ近く!「住吉亜紗 藤ノ屋」。明るく広い店内は、居心地よく、定番メニューからオリジナルメニューまで楽しくお召し上がりください!

オススメ料理

- ふりかま塩焼(ブリ)
- すり身揚げ
- 大アジフライ(アジ)

[住 所] 住吉町6-1
 [営業時間] 17:00~24:00
 [電話] ☎095-801-3601
 [店休日] 不定休



海鮮料理 わかすぎ

地元戸石漁協などから、新鮮な海の幸を仕入れ、食の安心安全を第一に考え、お客様に喜んでいただける料理を提供しています。丁寧に仕込み調理した料理をぜひお楽しみください。

- オススメ料理
- 戸石ゆうこうシマアジ丼、揚げものセット
 - 海鮮丼定食(ヒラメ、ヒラス、マグロ、タコ等)
 - アジフライ定食(アジ)

【住 所】 戸石町681-29
 【営業時間】 11:30~14:00/17:30~20:00(L.O.)
 【座席数】 60席(最大宴会人数:30名)
 【電 話】 ☎095-838-3223
 【店休日】 木曜、水曜夜、月曜・火曜夜は予約のみ



ふぐ問屋 漁師飯なかぎぎ

昭和38年よりふぐの卸業をしていた中崎水産が、もっとふぐを身近にという思いから数年前にスタートした飲食店。うどん一杯をお手頃にするので、地元の方にも愛されるお店を目指しています。

- オススメ料理
- ふぐコース料理(トラフグ)
 - ふぐダシうどん(天然シマフグ)
 - ふぐ刺しうどんセット(トラフグ、シマフグ)

【住 所】 茂木町2188-13
 【営業時間】 11:00~14:00/18:00~21:00
 【座席数】 10席(最大宴会人数:12名)
 【電 話】 ☎095-836-0700
 【店休日】 月曜・木曜



肥前屋

長崎近海でとれた活きのいい魚介類を創業江戸時代(後期)よりご提供させていただいております。海のグルメ「活造り料理」の日本式旅館、料亭の肥前屋は、腕によりを掛けた料理と盛り付け、そして景色の良い環境です。

- オススメ料理
- 鯛のあらだき(マダイ)
 - 刺身盛り合わせ(イセエビ、アワビ、ヒラマサ等)

【住 所】 網場町487
 【営業時間】 11:30~15:00(L.O:14:00)/17:30~22:00(L.O:20:00)
 【座席数】 200席(最大宴会人数:160名)
 【電 話】 ☎095-838-3251
 【店休日】 第2・4月曜



食事処 利

地元の戸石地区で養殖されたトラフグやカキを味わえるお店。新鮮安心で食材を活かしたお刺身もおすすめ。戸石はも・かに祭り期間中もぜひお立ち寄りください。

- オススメ料理
- 戸石とらふぐ刺し(トラフグ)※11月~2月
 - 地魚の刺盛
 - くじら各種

【住 所】 戸石町1300-1
 【営業時間】 11:30~13:30/17:30~21:00
 【座席数】 37席(最大宴会人数:15名)
 【電 話】 ☎095-839-2175
 【店休日】 月曜



いち望

地元野母崎産の新鮮な魚や野菜を使った料理が楽しめます。海に面した店内からは、軍艦島、高島、伊王島をいち望できます。当店おすすめの「いち望定食」をまずは、ご賞味ください。

- オススメ料理
- いち望定食(アジ、ヒラス、ブリ、ヒラメ)
 - さしみ定食(イサキ、ミズイカ、カツオ、タイ)
 - 地魚刺身盛り合わせ(四季の美味しい魚)

【住 所】 以下宿町2924-1
 【営業時間】 11:00~14:30/17:00~21:00
 【電 話】 ☎095-895-3888
 【店休日】 木曜



ピストロ 西欧亭

その日仕入れた新鮮な魚を使うカルパッチョ。レモン風味の自家製ドレッシングでさっぱり仕上げています。1度食べるとハマる女性が多く、リピーターも続出です。

- オススメ料理
- 本日の鮮魚カルパッチョ(マダイ、シマアジ等)※上記写真
 - 牧島流鯉パスタ(アジ)
 - 地元牧島産真鯛のポワレ(マダイ)

【住 所】 戸石町704-1
 【営業時間】 11:30~14:00(L.O)/17:30~21:00
 【座席数】 46席(最大宴会人数:30名)
 【電 話】 ☎095-839-8135
 【店休日】 火曜(不定休あり)



お食事処 やまさき

「お食事処 やまさき」は高級なイメージのある四季折々の旬なお魚をお手頃な料金でご提供させていただいております。ちゃんぽん・皿うどん・お寿司・ウチワエビ・鱧(はも)料理など、お昼の定食からちょっと贅沢な宴会料理(要予約)までお気軽にご利用ください。

- オススメ料理
- 鱧づくし、鱧御膳(ハモ)
 - 活魚づくり(旬の魚※タイ、ヒラメ、コチ、イセエビ等)
 - 茂木えびの唐揚げ(ザッコエビ)

【住 所】 茂木町1597
 【営業時間】 11:00~21:00
 【電 話】 ☎095-836-0236
 【店休日】 水曜



活魚料理 ひづる

店内のいけすには、鮮魚店に勤めていた店主が毎朝市場などに足を運んで厳選した魚が泳いでいます。その日に入った地魚をメインに、多種多様な創作料理を味わうことができます。

- オススメ料理
- 刺身一品(旬の魚)
 - 塩焼き(旬の魚)
 - 煮付け(旬の魚)

【住 所】 矢上町18-2
 【営業時間】 17:00~22:00
 【座席数】 15席(最大宴会人数:8名)
 【電 話】 ☎095-838-4980
 【店休日】 日曜・祝日






朝食食堂 HAGEMARU

野母崎でとれた地魚などめったにお目にかかれぬような魚を使用しております。店主が釣った魚がある場合も。毎日朝どれ魚の新鮮さが自慢です。

オススメ料理

- のも丼(ヒラス、タイ、ヒラメ、カツオ、イカ等)
- フライ定食(アジ、ヒラメ、タイ、スズキ等)
- 煮魚定食(ブリ、タイ、アラ類等)

【住 所】 野母町2192
 【営業時間】 11:00~14:30(LO) / 17:00~(コースのみ)
 ※要予約
 【電 話】 ☎070-4696-6102
 【店 休 日】 不定休





のもん茶屋

のもん茶屋では、「地獲れ」の野菜をはじめ、県内のフレッシュな食材を使用し、ボリュームたっぷりのメニューを用意しております。野母崎の魚を是非ご賞味ください。

オススメ料理

- 野母崎産アジのなめろうセット(アジ)
- 地魚をふんだんに使った刺身定食

【住 所】 野母町692-1
 【営業時間】 (平日) 11:30~14:00 / 17:00~19:30
 (土日祝) 11:30~14:30 / 17:00~19:30
 【電 話】 ☎095-893-1126
 【店 休 日】 第3水曜・不定休




i+Land nagasaki JAPANESE RESTAURANT URARAKA

旬の海の幸を中心に季節の味覚をご堪能いただける和食のレストラン。春は新鮮な伊勢海老、冬はさっぱりとした味わいが魅力の戸石とらふぐなど、旬の食材を盛り込んだ四季を感じるコースをご提供いたします。

オススメ料理

- 季節のお造り
- 伊勢海老のお造り(春・秋)
- 戸石とらふぐのお造り(冬)

【住 所】 伊王島町1丁目3277-7
 【営業時間】 (平日) 17:00~21:30(土日祝) 11:00~14:30 / 17:00~21:30
 【座 席 数】 174席
 【電 話】 ☎095-898-2202
 【店 休 日】 無





一水かな

おすすめは、店主が朝4時に自ら釣った魚を盛り付ける、地元・野母崎産の海鮮丼。その日に獲れた新鮮な魚を使用するため、海鮮の内容は毎日変わります。お手頃価格でいただける100%野母崎産の海鮮丼は、県外各地から人気。ドライブコースにもぴったりだ。

オススメ料理

- 海鮮丼(ヒラス、ブリ、クロムツ)
- 刺身定食(スズキ、ミズイカ、タイ)
- 魚フライ定食(ヒラメ)

【住 所】 野母町3626-3
 【営業時間】 11:00~14:00 / 18:00~22:00(夜は要予約)
 【電 話】 ☎095-893-2525
 【店 休 日】 月曜




レストラン 風

野母崎でとれた新鮮なお魚の料理をお楽しみいただけます。醤油ベースのドレッシングに野菜たっぷりのカルパッチョ。地魚のポワレはアサリとバターを合わせたブルーブランソースです。

オススメ料理

- 本日のカルパッチョ
- 地魚のポワレ アサリソース
- ご予算に応じてコース料理等も承ります(要予約)

【住 所】 野母町1460-8
 【営業時間】 11:30~15:00
 17:00~21:00 ※夜は要予約
 (月曜11:30~15:00)
 【電 話】 ☎095-893-2646
 【店 休 日】 火曜




Cafe Le Vent (カフェル・ヴェン)

竹炭入りの黒いパンが印象的。自家製パン粉を使用しサクサク揚げたサバと、砂糖しょう油に漬けたショウガの素揚げ、オリジナルタルタルソースとの相性が◎です。

オススメ料理

- サバサンド

【住 所】 深堀町2-175-1
 【営業時間】 11:00~16:00
 【電 話】 ☎095-800-2837
 【店 休 日】 日曜、月曜、祝日





ごはんやさん

地元で水揚げされた新鮮な魚を刺身や煮つけ、フライなどでいただける地元漁師直営の定食屋。あまりお目に掛かれない魚や大ぶりの三角ミナなど珍しい海産物に出会えます。伊王島名物のカマスティック定食もオススメ。

オススメ料理

- 地魚海鮮丼(伊王島で水揚げされた魚)※上記写真
- 刺身定食(伊王島で水揚げされた魚)
- 炙りカマス丼(アカカマス)

【住 所】 伊王島町1丁目3277-3
 【営業時間】 11:00~15:00
 【座 席 数】 20席
 【電 話】 ☎095-898-2222
 【店 休 日】 火曜





居酒屋 かい千

店主自ら仕入れる、地元漁港の獲れたて鮮魚をリーズナブルに堪能できるお店。たまに珍しい魚を味わえることも。海鮮丼や日替わり定食など、ランチもおすすめ。

オススメ料理

- 海鮮丼(クロ(メジナ)、マアジ、イサキ、コチ等)
- はも天ぷら(ハモ)
- 寒ぶり塩焼き(ブリ)

【住 所】 平瀬町11-32
 【営業時間】 11:30~14:00 / 17:30~22:30
 【座 席 数】 30席(最大宴会人数:20名)
 【電 話】 ☎095-878-6680
 【店 休 日】 火曜





アラカブ(カサゴ)

白身魚としては脂肪の多いことが特徴で、大型で新鮮なものは刺身に、他にも煮付け、す揚げ、味噌汁など美味しいレパートリーも豊富です。

イセエビ

全国有数の漁獲量を誇る長崎のイセエビ。この時期は産卵期前のためプリプリの身が一層詰まって美味しさが際立ちます。



アマダイ

古くから高級魚として知られ、白身で脂肪が少なく柔らかな肉質が特徴。現在、長崎の業者のみが行う以西底曳網漁業を主体として、全国2位の漁獲量を誇っています。



カワハギ

歯ごたえのある白身と濃厚な肝が絶品。産卵期前のこの時期は身が太って美味しく、また秋から冬にかけては肝が大きくなり、第2の旬と言われます。



四季の 美味しい魚 長崎自慢の旬の味。



ウチワエビ

この季節、産卵期前のウチワエビはびっしりと身が詰まっています。強い甘みと旨味の濃厚な味わいは、刺身、味噌汁、焼き物で。

ミズイカ(アオリイカ)

イカ類の漁獲量全国3位。刺身、一夜干し焼き、バター焼き、天ぷら、フライなど、肉厚で美味しいこの季節に食べて欲しい味わいです。



マダイ

全国2位の漁獲量を誇る長崎のマダイ。産卵前は色鮮やかな美しい見た目が特徴。もちろん、脂ののった味わいも折り紙付きの美味しさ。



水揚量
日本一
令和2年



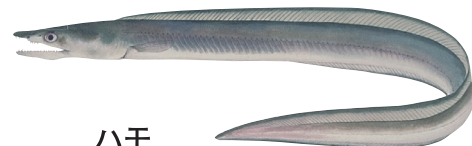
アジ

一本釣りで丁寧に取扱われた300g以上の極上あじ「野母んあじ」や、獲った後の一手間で脂が全身に行き渡る贅沢あじ「ごんあじ」など、全国1位の漁獲量を誇ります。



タチ(タチウオ)

脂肪量が多いにも関わらず、淡白でクセのない味わい。刺身、天ぷら、フライの他、特に煮付けでいただく腹部はジュワッと染み出る旨味がたまらない。



ハモ

長崎で漁獲されるものの中でも、橘湾の茂木の一部分で漁獲されるハモは骨の軟らかさや身の締まり具合など程良し絶品です。

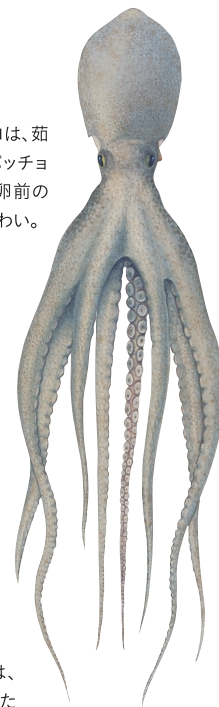
キビナ(キビナゴ)

体長10cmほどの小さな魚ですが、透き通るほどの綺麗な身は刺身、天ぷらなどの揚げ物で抜群の美味しさ。6月の産卵前がおススメの時期です。



マダコ

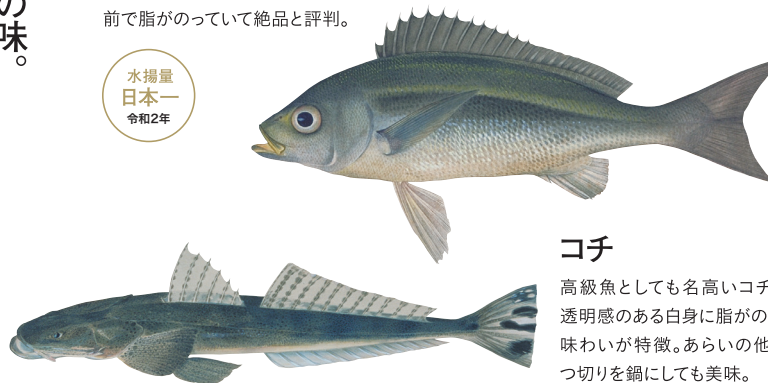
食卓にもなじみ深いマダコは、茹で物、刺身、天ぷら、カルパッチョなど食べ方色々。特に産卵前の真子は一度は食べたい味わい。



イサキ

漁獲量全国1位のイサキは、定番の塩焼きの他、刺身や煮付け、たたきも美味しい。特に、5月～6月は産卵前で脂がのって絶品と評判。

水揚量
日本一
令和2年



コチ

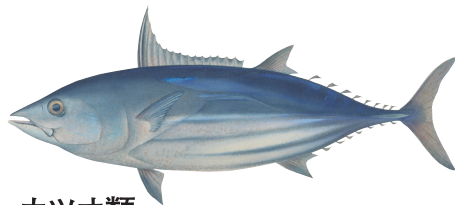
高級魚としても名高いコチは、透明感のある白身に脂ののった味わいが特徴。あらいの他、ぶつ切りを鍋にしても美味。

※彩色魚譜すべて、「グラバー図譜」(日本西部及び南部魚類図譜)(所蔵:長崎大学附属図書館)



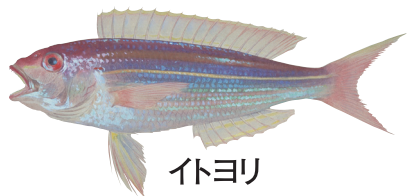
レンコダイ(キダイ)

以西底曳網漁業や延縄漁で大量に漁獲され、ハレの日によく用いられていた魚。刺身や南蛮漬け、塩焼きで。



カツオ類

秋、戻りカツオの漁獲が始まると全国的にも高い値がつく長崎のカツオ類。EPAやDHAなど、栄養面でも効果が期待できる身は刺身やたたきで。



イトヨリ

延縄、一本釣りで漁獲される長崎のイトヨリは、全国有数の漁獲量。クセのない白身には脂がのり、刺身、塩焼き、吸い物、かまぼこなどで美味。



ミズイカ(アオリイカ)

イカ類の漁獲量全国3位を誇る長崎の秋の味覚。小振りながらも身が柔らかくなるこの時期ならではの味わいをご堪能ください。



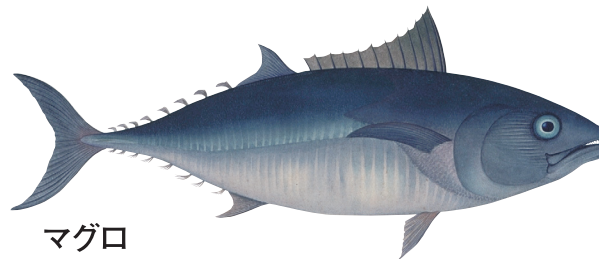
カマス

刺網等で多く漁獲されるカマスは全国有数の漁獲量。脂がたっぷりのった美味しさは、さんまより早く秋を告げる味わいという話も。



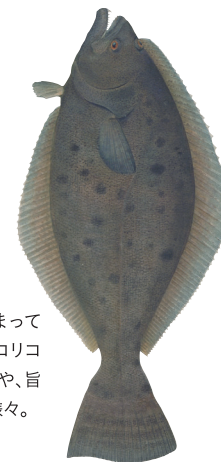
美味しい魚

四季の長崎自慢の旬の味。



マグロ

本来の旨みを感じられる赤身、赤身と脂の甘みが調和した中トロ、脂の旨味を堪能する大トロなど、部位により様々な味わいを楽しめます。令和2年のクロマグロ漁獲量は全国1位を誇ります。



ヒラメ

冬が最も脂がのり、身が締まって美味しいと言われるヒラメ。コリコリとした食感とクセのない身や、旨味のある縁側など味わいも様々。



カキ

塩分控えめな大村湾産、程良い塩分の橘湾産と、長崎内でも産地により味わいが異なるのが特徴。ぜひ食べ比べてみてください。



トラフグ

高級魚として有名なトラフグは、長崎が養殖収穫量全国1位。コリコリとした食感と淡泊な味わいはもちろん、滑らかで濃厚な白子も絶品。

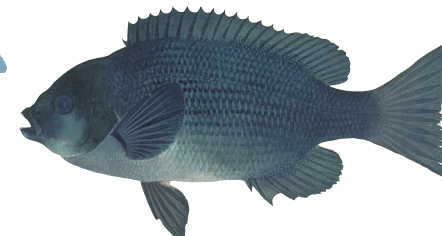


水揚量
日本一
令和2年



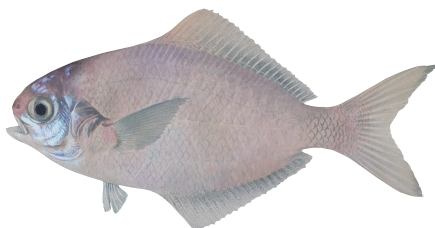
ハタ類

クエなどに代表されるハタ類は、身が締まり淡泊な味わいの白身でありながら旨味もあることが特徴。食感を活かした薄造りの刺身の他、鍋や塩焼きも美味。



寒グロ(メジナ)

この季節、脂がのって美味しさを増す冬の味覚、寒グロ。刺身はもちろん皮も美味しく、湯引きにしたり皮を焼いても美味。



モチウオ(イボダイ)

盆明けから漁獲され、長崎では秋を告げる魚と言われています。骨が柔らかいので、骨ごと食べられます。



サバ

11月～12月、脂ののった美味しさをお届けするサバは、長崎が漁獲量全国2位。塩サバなどジュワッと食べるもよし、水炊きにしてさっぱり食べるもよし。



寒ブリ

全国有数の漁獲量を誇り、特に2月頃は締まった身にたっぷり脂がのって絶品です。独特な風味を楽しむ刺身や塩焼き、照り焼き、さっぱりと味わうしゃぶしゃぶなど。

※「カキ」をのぞく彩色魚譜すべて、「グラバー図譜」【日本西部及び南部魚類図譜】(所蔵:長崎大学附属図書館)

長崎市のお魚イベント カレンダー



全国でも屈指の水揚量と魚種の豊富さを誇る長崎の魚。
地元ならではの新鮮で美味しい、自然と文化の恵みを召し上がれ。

7月 戸石はも・かに祭り 7月下旬~8月上旬

旬のハモをはじめ、戸石地区に水揚げされた橘湾の夏の味覚が大集合！
「戸石はも・かに料理フェア」期間中は、東長崎地区の料理店でも、かに料理が味わえます。

8月 もぎたて大漁祭り 8月上旬

茂木港で開催。地元で漁獲されたワタリガニやザッコエビ、タチウオ等の夏に旬をむかえる魚介類
やすり身揚げ、ハモの湯引きなどの加工品等を販売します。

9月 のもぎき伊勢エビまつり 9月上旬~9月下旬

野母崎地区で開催。期間中は、通常の市価よりも安く伊勢エビの直売が行われるほか、地域の
料理店では、オリジナル伊勢エビ料理が産地価格で味わえます。

10月 長崎さかな祭り 10月中旬

長崎魚市場を開放し、鮮魚や水産加工品を展示・販売します。また、刺身の試食やお魚の調理
実演のほか、競り体験やお魚すくい捕りなどの消費者参加型のイベントも行います。



11月 戸石とらふぐ・かき祭り 11月~12月下旬

長崎県が生産量日本一を誇る養殖トラフグ。トラフグの加工品やカキなどが販売されるほか、カキ
焼きバーベキューも。また、東長崎地区の料理店で、トラフグ・カキ料理を堪能できます。



12月 長崎県水産加工振興祭 12月中旬

長崎県内の様々な水産加工品を展示・販売します。チャリティー蒲鉾やマグロを特別価格で販売
するほか、オンラインショップでも特別価格で全国に配送します。

通年 伊王島朝市 毎月最終日曜日

伊王島で開催。地元で水揚げされた四季折々の新鮮な魚介類(イセエビ等)やこだわりの干物等の
加工品の他、手作りパンやまんじゅう等、そこでしか味わえない島の味覚が大集合。

※掲載されている情報は変更になる可能性があります。

長崎県は
養殖トラフグ生産量
日本一!!

長崎のトラフグ、
美味しいんだって!!




長崎県の養殖トラフグ生産量は日本一を誇ります。
県下三大産地のひとつ、長崎市戸石地区で1年半から2年かけ育てられる「戸石とらふぐ」は、
天然ものほとんど変わらない美味しさという評価を受けています。

最近では、低脂肪、低カロリー、コラーゲンが多いと、女性にも注目されている魚です。

「戸石とらふぐ」の旬は10月頃~3月頃まで。

長崎で「福」を呼びこむトラフグ料理をぜひ召し上がれ。

11月29日「いいフグ」の日、2月9日は「フグ」の日。

トラフグが食べられるお店はトラフグ提供店  をご覧ください。



長崎の魚やイベント情報を発信中！



X(旧ツイッター)



ホームページ



Instagram



このガイドブックは印刷費の一部に宿泊税を活用しています
長崎市