

2023.7.22(土)~7.28(金)限定! SPECIAL COLLABORATION MENU

松浦市は海にも山にも自信あり



長崎県松浦市は、玄海灘に面する九州北西部に位置し、海と山に囲まれた小さなまちです。かつては元寇や源平合戦で活躍した海の武士「松浦党」が誕生した地でもあり、その歴史を今に伝える「鷹島神崎遺跡」は、水中遺跡として国内で初めて国史跡に指定され、現在も海底に眠る遺跡の調査・研究が進められています。

松浦市を囲む豊かな海では、日本有数を誇るアジ・サバの水揚げや、本マグロ・トラフグ・車エビなどの養殖も盛んに行われています。また海から伸びる山腹の斜面の日あたりを利用した野菜や果物、お茶、お米などの農産物、養鶏、養卵、和牛の繁殖も盛んに行われており、海と山の恵みに包まれた「食のコンパクトシティ」です。



アジフライ 自家製タルタルソース 800円
アジフライの聖地、松浦市自慢の逸品。衣サクサク、身ふっくらで食べ応え抜群のアジフライに一献風月特製のタルタルソースを添えて



しらすとキャベツのペペロンチーノ 1300円
今が旬の松浦市の釜揚げしらすを贅沢にたっぷり使用！キャベツの甘味としらすの塩気の相性が抜群です。



鯖缶のブルスケッタ(4種類) 1200円
鮮度と脂ノリを厳選した「さば」を使用し、松浦の工場ですべて仕上げた鯖缶を一献風月風にアレンジ。日本酒によく合います！



ソフトシェルシュリンプのフリット
～フラワーソルトで～ 700円
一献風月の人気メニューが、パワーアップして復活！エディブルフラワーのほのかな香りと風味が素材の味をより引き立ててワンランク上の味わいに！



イカ墨のライスコロケ 900円
寒暖の差が大きく米作りに恵まれた志佐川上流で育てた「棚田浮立の里のお米」を使用。お米本来の美味しさとイカ墨の旨味、こだわりのトマトソースが絶妙にマッチ！