

## 対馬そば

対馬の郷土料理。対馬のそばの実は、大陸から日本に最も早く伝わった原種に近い品種で、実が小粒で風味が強いのが特徴です。



対馬

食材の宝庫、  
五島列島・杵岐・対馬。  
水辺の森のワイナリーレストラン  
オープナーズがお届けする、  
「長崎のしま」ならではの  
自慢できる郷土料理！  
ぜひご賞味ください。

杵岐



## 杵岐牛ステーキ重

杵岐生まれ杵岐育ちの杵岐牛。  
ミネラル豊富な牧草で育つため、赤身に独特の旨みがあり、  
食感も驚くほど柔らかく、食べると口の中に  
豊かな味わいが広がります。

期間限定でランチセットなどの  
しまの郷土料理が味わえます。

# 長崎しまフェア 五島列島・杵岐・対馬

in

水辺の森のワイナリーレストラン オープナーズ

2020年1月24日(金) ⇒ 2月21日(金)

●営業時間 ランチタイム 11:00~15:00[L.O 14:30] ディナータイム17:00~21:30[L.O 20:30]

- ・貸切などの営業状況によってはフェアメニューをご提供できない場合がございます。
- ・ディナータイムにフェアメニューの注文をご希望の場合、事前に問い合わせください。

五島



## キビナゴのいりやき

五島特産のキビナゴを  
野菜や豆腐と一緒に煮込んだ、  
五島のヘルシーな郷土料理。

Tsushima

Iki

Kamigoto

Goto

上五島



## 五島手延うどんの 地獄炊き

たっぷりのお湯でゆで上げた  
あつあつの「五島手延うどん」を、  
あごだしのつゆや生たまごに  
からめて食べる郷土料理。

# 2020 Nagasaki Shima Fair

※天候などにより予告なく仕入れが変わる事がございます。

長崎しまフェア  
五島列島・壱岐・対馬

in  
水辺の森のワイナリーレストラン  
オープナーズ

対馬



煮あなご釜めし

対馬は、あなごの水揚げ量日本一！  
対馬のあなごは深海の良質な小魚等を餌としているため  
脂のりが良く、肉厚で栄養価も高いです。

壱岐



ひきとおし

壱岐の郷土料理。  
壱州豆腐とそうめんも添えられ、甘めの味で客をもてなす鶏肉鍋。  
名称の由来は客を座敷に招き上げ(引き通し)もてなしたことから。

五島



五島煮しめ

五島特産の平切り干し大根をはじめとする  
具材を甘辛く煮込んだ、五島定番の郷土料理。

セットメニューの中の  
小鉢として  
ご提供いたします。

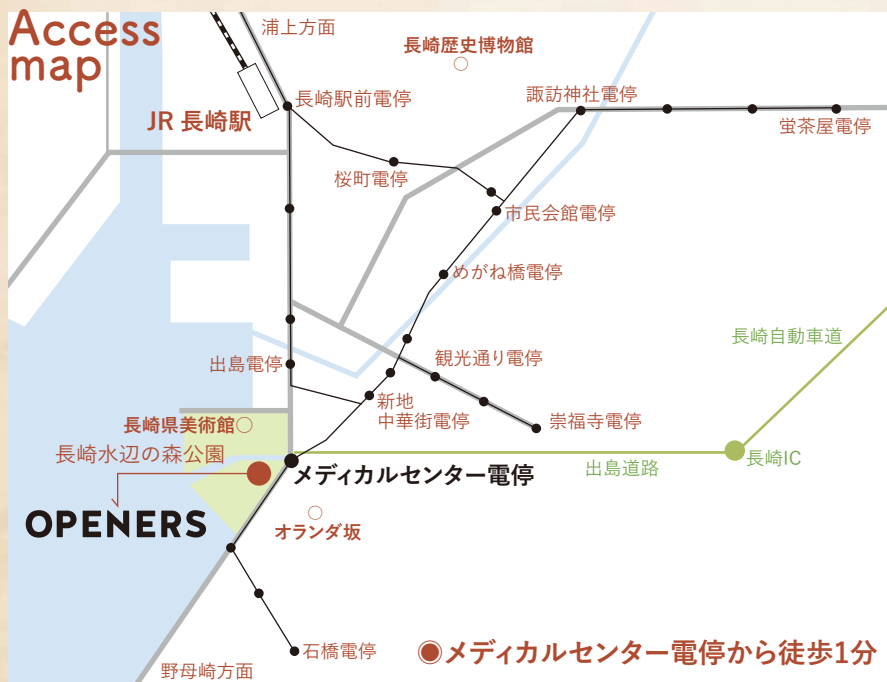
その他のメニュー

- ◎ 壱岐牛サーロインステーキ
- ◎ 壱岐うに釜めし
- ◎ 対馬しいたけのバター焼き
- ◎ 対馬イズミのメンチカツ

Present!!

◎ 期間中フェアメニューをご注文、  
アンケートにお答えいただいたお客様へ  
島の産品(数量限定)プレゼント!!

Access map



フェア期間中  
限定!

島のお酒も  
取り揃えております!

共同企画



長崎県

◎ ご予約・お問い合わせ  
水辺の森のワイナリーレストラン オープナーズ

〒850-0863 長崎県長崎市常盤町1-15  
Tel.095-811-6222



長崎の島に  
行くなら!

長崎しま旅 わくわく乗船券 販売中!

お得なクーポン券付き

帰省にもお得!

長崎しま旅

検索