



**上五島の
生本まぐろ
とは。**

**上五島の
入りくんだ地形が創る
美しい島で育ったまぐろです。**

九州の最西端に位置する五島列島。その中央に位置する若松島周辺は古くから養殖業が盛んで、若松瀬戸の入りくんだ地形は、海流の流れが速く、その中で育ったクロマグロは身が引き締まっています。きめ細やかな肉質が特徴です。一年を通じて養殖に適した水温が保たれ、海水温は13度を下回ることなく、夏場の海水温が高い時期でも29度を超えることはほとんどないため締まりの良い身と、きめの細かい脂を持ち、その味と食感が高く評価されています。上五島周辺では、2008年よりデリケートで養殖が難しいとされるクロマグロの養殖を行い、安心・安全のため、徹底した飼育管理と衛生管理で、高品質で新鮮なまぐろをお届けしております。



養殖
ならではの
品質への
こだわり

水揚げ後
2分以内に
冷やしこむ



1 **夜**
2日前までに要予約
宿泊代(1泊2食付)12,100円
**有川ビーチ
ホテル浦**
生本まぐろ丼
(五島うどんの吸い物付)
2,200円(税込)
新鮮な生本まぐろに合うように
寿司飯にもこだわっております。



2 **夜**
**たま
潦り茶屋 し喜**
海鮮丼
(生本まぐろ入)
1,980円(税込)
朝獲れの地魚三種+生本まぐろの
組み合わせは絶品です!



3 **昼**
当日朝までに要予約
cafe nanami
炙りまぐろのカプレーゼ風
~洋風まぐろ丼~
1,500円(税込)
(サラダ・コーヒー付)
バターライスの上にまぐろの炙り焼きとカツレツを贅沢に使用し、モッツアレラチーズと合わせタレの組み合わせは格別。



4 **昼**
ランチ限定
麺's はまさき
まぐろ丼(小うどん付)
2,000円(税込)
是非、生本まぐろを食べてもらいたい。
そんな想いで、まぐろを贅沢にのせた丼です。



5 **昼 夜**
完全予約制
昼は10名様~より
**ホテル
マリンピア**
まぐろ丼(汁物付)
1,650円(税込)
生本まぐろ本来の味がダイレクトに味わえます。
ご予約いただいでから仕入れるので鮮度抜群!



6 **昼 夜**
3日前までに要予約
ランチは金・土・日のみ
和処 よかよ
まぐろ会席 3,850円(税込)
上五島産養殖まぐろを会席料理にしました。
刺身・サラダ・煮物・焼き物・揚げ物・香物・ご飯・味噌汁
漬生まぐろ とろろ丼 1,980円(税込)
よかよ特製のタレに漬けた生まぐろを卵黄と山芋をすりおろしたとろろと一緒に召し上がっていただきます。



7 **昼 夜**
居酒屋 優心
上五島まぐろの
カルパッチョ
1,300円(税込)
新鮮な生本まぐろをカルパッチョに。
シンプルなまぐろの味をお楽しみください。



8 **夜**
3日前までに要予約
ディナータイム限定
**restaurant
umigoto**
UMIGOTO ディナーコース
6,600円(税込)
上五島養殖生まぐろを使用したタルタル。
料理長のスペシャルティ"UMIGOTOディナーコース"の
アミューズの一品として。生まぐろの旨み・脂・香りを白
ワイン・シャンパンとのペアリングでお楽しみください。



9 **昼 夜**
前日までに要予約
**若松瀬戸
クルージング
遊食館**
上五島生本まぐろ丼
~若松瀬戸うず潮造り~
2,000円(税込)
若松瀬戸のきれいな海で育ったまぐろなので、
若松瀬戸のうず潮をイメージした丼に仕上げました。