

おしながき

九州に息吹く食材と
至福が息吹くひと皿に。

息吹



今日水揚げされた
長崎の新鮮魚を
贅沢に盛り合わせしました。

鉢盛りなど、ご予算に
応じて承ります。

長崎近海盛り (1人前)	¥1,280
長崎近海特選贅沢盛り ※要予約 (4人前)	¥5,800
特選お刺身盛り合わせ (1人前)	¥1,280
(1~2人前)	¥1,880
(2~3人前)	¥3,840
(4人前)	¥5,120



長崎海鮮カルパッチョ¥880

地魚の旨味を芳醇なバルサミコ酢
ソースが引き立てます。



すぐ出てくる、サクッと食べれる



熊本名物一文字ネギぐるぐる¥390

カリカリとした歯ごたえが軽快! あふれるネギの
香りに酢みそを添えて。

諫早名物 ぬたあえ¥390
フレッシュトマトスライス¥380
とろとろ生湯葉のせ冷奴¥480
枝豆¥390
ゆでピー¥390
もろきゅう¥390
梅きゅう¥390
たこわさ¥390
おしんこ盛り¥430



旬菜

地元の採れたて野菜をふんだんに使った一品

ハーフサイズは各種半額になります。



パリッとじゃがサラダ普賢岳盛り ¥720

パリッと香ばしい! 千切りじゃがいものフライをこんもりと。

トマトイッぱいシーザーサラダ ¥790

フレッシュなトマトを滑らかなクリームチーズと共に。

本日の元気野菜サラダ ¥780

採れたての旬野菜を香ばしい和風ドレッシングで。

生湯葉と豆腐の青じそサラダ ¥720

アクセントにカリカリの炒りじゃこをのせてさっぱり仕上げました。

シャキッと大根サラダ ¥720

食感が楽しい。いろいろ野菜のボリュームサラダ。

本日の海鮮サラダ ¥980

大地と海のめぐみを一皿に。クリーミードレッシングで。



逸品

いぶき地自慢の逸品



だし巻き玉子 ¥490

本格お出汁がたっぷりしみ込んだ、絶品のふんわり感。

米ナス田楽 ¥680

大きな米ナスに甘い味噌が合う。

特製エビマヨ ¥790

プリプリとしたエビにこっくりマイルドなエビマヨソースが決め手。

諫早名物う巻き ¥780

香ばしいうなぎの蒲焼をふんわり玉子で巻いた一品。

雲仙ハム ¥580

雲仙の大自然が育んだ、ジューシーでコクのある良質ハム。

牛たんのホロホロ焼 ¥780

ホロホロに煮た牛たんを香ばしく焼いて。

牛たんのコリコリ焼 ¥780

ネギ塩ダレでさっぱり。コリコリとした食感がクセになる。

特製揚げ出し豆腐 ¥540

表面をカリカリに揚げたお豆腐を特製かつお出汁とともに。

揚げ出し(ナス / もち)

..... (各) ¥580

いぶき地茶碗蒸し ¥580

旬の食材を詰め込んだ、たっぷりサイズ。



炙り

aburi

香ばしさが食欲をそそる



塩さば ¥680

程良い脂がのったさばの旨味でお酒がすすむ。

いか一夜干し ¥580

身がふくらと香ばしい、酒の銘肴。

ささみチーズ焼き ¥580

外がパリッとしたささみの中に、チーズがとろり。

ささみ梅焼き ¥580

淡白な鶏身に梅と大葉の香味が良く合う。

長崎鶏のごろごろ炙り ¥780

柔らかく香りよい地鶏を塩ダレで。

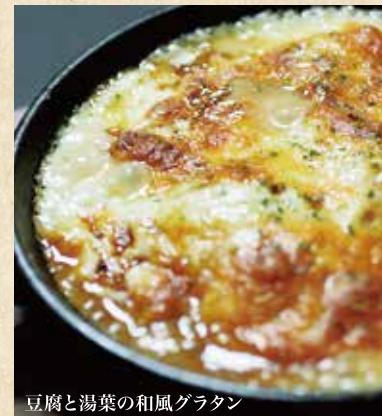
長崎豚の豚足 ¥580

トロトロに煮込んだ豚足を表面をカリッと炙って。



鉄板

あつあつの音もご馳走



山芋鉄板焼き ¥690

表面はふわっと中はトロッとした山芋定番メニュー。

じゃがとろグラタン ¥680

ぶるぶる食感のコラーゲンとほっこり肉じゃがの和風チーズグラタン。

ホルモン鉄板焼き ¥850

柔らかい丸腸をこってりソースにからめて。

お好み焼き ¥720

餅・チーズ入りのボリューム感ある一枚。辛子がきいた特製ソースで。

長崎牛の炙り

..... ¥1,280

上ランクな牛肉の旨味と香りを自家製塩ダレがさらに引き立てます。



揚 agemono 物

カリカリ！サクッ！ジュワ～！食感が楽しい

長崎名物 エビハトシ……………¥550

プリプリのエビのすり身をサクサクのパンに挟んで香ばしく。

四季の天ぷら……………¥880

軽やかに揚げたエビと季節の食材の盛り合わせ。

串揚げ5種盛り合わせ……………¥880

季節の野菜・海鮮・肉をさっくり揚げて、あっさりソースで。

鹿児島名物 さつま揚げ……………¥580

厳選した白身魚の旨味がジュワッと。

湯葉とチーズの磯辺揚げ……………¥580

海苔の中に湯葉とチーズがとろり。

大分名物 鶏天ぷら……………¥720

自家製ダレにじっくりと漬け込んだしっかり味。

宮崎名物 チキン南蛮……………¥620

濃厚タルタルソースとさっぱり南蛮酢の絶妙な組合せ。



白身魚の梅肉フライ……………¥880

ふわっと美味しい白身フライを梅でさっぱり。

山芋磯辺揚げ……………¥580

パリッと香ばしい海苔の中にたっぷりとろろ。

ジューシー鶏から揚げ……………¥620

醤油ダレに漬け込んだ柔らかくジューシーな味わい。

イカケソから揚げ……………¥520

食べ出したら止まらない定番おつまみ。

ピリカラ軟骨揚げ……………¥580

一味をきかせてカラッと揚げました。

ポテトフライ……………¥480

カリッとホクッと。王道メニュー！

煮 nikomi 込

嬉野名物 温泉湯豆腐……………¥680

温泉水が豆腐を柔らかに。とろける口あたりがたまらない。

長崎名物 豚角煮……………¥680

じっくり煮込んでトロッと柔らかに。肉の旨味が豊か。

博多名物 もつ鍋……………¥750

上質な醤油ベースのダシで煮込んだプリプリの新鮮モツ。

じっくり煮込まれて染みウマな一品

旬鮮魚のあら煮……………¥680

旬魚のあらをホロリと柔らかく甘辛く煮込んで。

豚軟骨のとろとろ肉じゃが……………¥580

長時間煮込んだ豚軟骨は食感とろとろ、染みウマ。

美肌効果も◎

牛すじポン酢……………¥590

柔らかな牛すじをポン酢でさっぱりと。





五島 udon

gotoudon

島の美味をいろんなバリエーションでお楽しみ下さい。

潮風、椿油と伝承の技から生まれます。

細くてコシの強い麺は、五島の清水、ミネラル塩。

幻のうどんとも評される五島うどん。



五島うどん地獄炊き.....¥580

五島うどん本来の味、香り、コシを堪能できる食べ方。味わい深いあごだしつゆで。



かけ五島うどん.....¥550

あごだし独特のつゆが染みわたる一品。シンプルな具材がアクセント。



焼き五島うどん.....¥680

コシの強い細麺を奥深い特製醤油ソースに焼き絡めた和風焼きうどん。

イカの塩辛パスタ風.....¥680

塩辛のコクと辛みが絶妙かつ、クリーミーな味わい。まるでパスタの様なうどん。

カルボナーラ五島うどん.....¥680

卵黄とチーズのクリーミーソースをコシの強い麺にねっとりからめて。

ペペロンチーノ五島うどん.....¥680

香ばしいガーリックと鷹の爪が食欲をそそるしっかり味。

焼きめんたい五島うどん.....¥680

明太子のまろやかな旨味・辛味と麺の食感を楽しむ。



め meshi

ふっくらご飯、シメにも最高

諫早名物 うなぎの棒寿司.....¥1,800

タレが香ばしいうなぎの蒲焼を贅沢にも棒寿司で。

長崎名物 鮣茶漬け.....¥580

醤油漬けのアジに、上品なかつお出汁をかけて。

雲仙名物 高菜おむすび(2コ).....¥390

高菜のシャキシャキ食感と、ほのかなごま油の香味。

雲仙名物 高菜チャーハン.....¥580

旨味豊かな雲仙ハムも入れたパラパラチャーハン。

宮崎名物 肉巻きおにぎり(2コ).....¥680

自家製ダレに漬け込んだこってり豚バラ肉をアツアツご飯に巻いて。

本日のにぎり寿司6貫.....¥880

その日に採れた旬魚5種類の新鮮なにぎり。

おにぎり(梅・鮭)(2コ).....¥350

長崎産のおいしいお米を使用。

お茶漬け(梅/鮭).....(各)¥460

上品なかつお出汁でサラサラと。



甘 kanmi 味

最後に恋しくなるのはこれ!

諫早新名物 生カステラ盛りアイス.....¥420

温かなとろける半熟生カステラとおこしを盛った豪華バニラアイス。

島原名物 かんざらし.....¥390

モチモチと弾力のある白玉団子に特製蜜をかけてひんやりと。

黒蜜きな粉わらび餅.....¥390

黒蜜きな粉をたっぷりかけたモチモチのわらび餅。

季節のシャーベット.....¥390

口あたりさっぱり!爽やかなシメにどうぞ。

コーラフロート.....¥390

子供の頃を思い出す懐かしい味。

ようこそ。新しいお酒の世界へ。



和カクテルは、芳醇な日本酒を使ったカクテル。

日本酒好きな方は、新しい味わいを発見できます。

日本酒が苦手な方でも楽しめ、

カラフルで斬新なフレーバーをお楽しみ下さい。

スタンダードな洋カクテルも取り揃えています。



和 洋 カクテル

いぶき地オリジナルカクテルをお楽しみ下さい

和カクテル……… ALL ¥550

轟ファンタスティック

轟渓谷の清涼感をイメージ。レモンが弾ける爽やかさ。

白木峰コスモス

秋の白木峰に広がるコスモス畑をイメージ。ほんのり甘くてさっぱり。

ウキウキサンセット

有喜の夏の夕焼けをイメージ。甘い青春を感じさせるフレーバー。

オノヘイヤ

小野平野に広がる春の息吹をイメージした心地よいさっぱり感。

多良見オレンジ

多良見の名産 伊木力みかんのような甘酸っぱさ。

千々石ココナッツ

夏の千々石で飲みたくなるような、ココナッツミルクの心踊る甘さ。

御館マウンテン

御館山のような緑あふれるさっぱりとした飲み口。ショットでどうぞ。

多良岳サンライズ

燃えるような多良岳の朝焼けをグラスに再現。

洋カクテル……… ALL ¥500

カシスオレンジ

ジントニック

パッソアオレンジ

抹茶ミルク

カシスグレープ

ジンバック

パッソアグレープ

マリブコーク

カシスウーロン

モスコミュール

マンゴヤンオレンジ

照葉樹林

カシスソーダ

ソルティードック

カルーアミルク

シャンディーガフ

ファジーねーブル

イチゴミルク

ノンアルコールサワー… ALL ¥400

ライム	グレープフルーツ	梅
レモン	ライチ	桃
オレンジ	カシス	柚子
	カルピス	巨峰

ソフトドリンク… ALL ¥350

ウーロン茶	カルピス	コーラ	ミルク
オレンジジュース	ジンジャーエール		
グレープフルーツジュース	アイスコーヒー		
長崎名物 バンザイサイダー			……… ¥500

ビール

生(プレミアムモルツ)	(中) ¥500
..... (小) ¥350	
瓶(アサヒスーパードライ/キリンクラシックラガー) (各)	¥600
黒ビール(ギネス)	¥600
金麦	¥400
オールフリー(ノンアルコール)	¥500

ウィスキー

※ハイボールなどでも楽しめます。

角	¥500
山崎	¥800

麦焼酎

壱岐ゴールド	(一杯) ¥550
..... (ボトル) ¥2,500	
二階堂	(一杯) ¥550
..... (ボトル) ¥2,300	
田苑	(一杯) ¥500
..... (ボトル) ¥2,300	

芋焼酎

黒霧島	(一杯) ¥550
..... (ボトル) ¥2,400	
白波	(一杯) ¥500
..... (ボトル) ¥2,300	
五島灘(白麹)	(一杯) ¥600
..... (ボトル) ¥3,600	
五島灘(黒麹)	(一杯) ¥600
..... (ボトル) ¥3,600	
薩摩の風	(一杯) ¥680
元老院	(一杯) ¥680

米焼酎

白岳しろ	(一杯) ¥550
..... (ボトル) ¥2,500	
鳥飼	(一杯) ¥800
..... (ボトル) ¥3,800	
琥珀熟成大石	(一杯) ¥680

日本酒

ろくじゅうよしゅう 六十餘洲(長崎)	(一合) ¥550
てんぐまい 天狗舞(石川)	(一合) ¥780
こしのばいり 越乃梅里(新潟)	(一合) ¥780
じょうぜんみずのごとし 上善水如(新潟)	(一合) ¥720
うらかすみ 浦霞(宮城)	(小瓶) ¥790
みねのはくばい 峰乃白梅(新潟)	(小瓶) ¥790
さわのい 澤乃井(東京)	(小瓶) ¥790
ごきょう 五橋(山口)	(小瓶) ¥790
ろくじゅうよしゅうなまちょぞうしゅ 六十餘洲 生貯蔵酒	(小瓶) ¥880
きくすいよんだんじこみ 菊水四段仕込み(新潟)	(四合瓶) ¥2,400

泡盛

ざんぱ 残波	(一杯) ¥680
-----------------	-----------

梅酒・果実酒

濃醇梅酒	¥480
赤兎馬梅酒	¥500
紀州緑茶梅酒	¥480
あらごし梅酒	¥550
紀州のシークアーサー梅酒	¥480
あらごし桃酒	¥550
あらごしゆず酒	¥550

サワー	ALL ¥500
-----------	----------

ライム	グレープフルーツ	梅
レモン	ライチ	桃
オレンジ	カシス	巨峰
	カルピス	柚子

コースメニュー

2名様から承ります。

息吹コース ¥2,500

(税込)/1名様

付出 / 刺盛 / サラダ / 蒸物 / 創作一品 / 揚物 / 焼物

煮物 / 五島うどん / デザート(全10品)

※内容は仕入状況や季節により異なる場合がございます。

おすすめ

料理長お任せ季節のコース ¥3,500

(税込)/1名様

前菜 / 旬鮮刺盛 / 旬のサラダ / 蒸物 / 創作一品 / 揚物 / 焼物

煮物 / 五島うどん / 御飯物 / デザート(全11品)

※内容は仕入状況や季節により異なる場合がございます。

ご当地グルメコース ¥3,000

(税込)/1名様

長崎近海のお造りや、県産野菜のサラダ、長崎名物の角煮、
ハトシ等の長崎の味を思う存分お愉しみ頂ける、いぶき地の特別コース

※内容は仕入状況や季節により異なる場合がございます。

前日までのご予約を
お願い致します。

ご予約はこちらから

いぶき地 本店
TEL: 0957-21-5050



蔵屋敷 いぶき地
TEL: 0957-21-5353



飲み放題 (2時間) ¥1,500

+300円でプレミアム飲み放題に変更可能◎ 梅酒やカクテルなど25種類増えます。

- 生ビール ■梅酒 / 濃醇梅酒 ■ワイン / 白・オペレーター・赤・キティ・カリモーチョ
- 麦焼酎 / 壱岐ゴールド・二階堂 ■芋焼酎 / 黒霧島・白波 ■日本酒 / 杵の川・六十餘洲
- ウイスキー / 角・ハイボール・コークハイ・ジンジャーハイ
- サワー or
ノンアルコールサワー / ライム・レモン・ライチ・カシス・オレンジ・カルピス・青りんご
シークヮーサー・グレープフルーツ巨峰・柚子・梅・桃
- ソフトドリンク / ミルク・コーラ・カルピス・オレンジ・ウーロン茶・グレープフルーツ
ジンジャーエール・アイスコーヒー