

**S** 10周年記念スペシャル丼提供店

**A** さいかい丼参加店

**1** スイーツ丼参加店

直売所

長崎がんばらんば国体  
長崎がんばらんば大会  
文化プログラム事業

第16弾

秋のさいかい丼フェア!

西海の旬を召し上がれ!!



西海市 市制10周年記念  
スペシャル丼も登場!!

9月28日(日)~11月29日(土)

マイ箸持参でおいしい特典付き!  
さいかい丼をマイ箸で食べると、各店オリジナルの特典を準備しています。ご注文の際「マイ箸持参」とスタッフまでお知らせください。ただし、割り箸・スイーツ丼は対象外とさせていただきます。



西海市への行き方  
西九州自動車道  
大塔ICより  
R202を  
長崎方面へ。  
西海橋までは  
20分で到着。



**A 長崎バイオパーク レストランケーナ** ☎0959-27-1090  
みかんライスのゆでほしロールカツ丼~洋風仕立て~ **980円**

☎ 西海市西彼町中山郷2291-1  
☎ なし  
☎ 9:00~17:00 (16:00LO)  
☎ 800台

園内収穫のミカンで炊いたミカンライスの上にトッピングされたロールカツは、洋風に味付けした、ゆで干し大根とサクサク衣の歯ごたえが楽しく、梅肉ソースでさっぱりといただけます。季節のスープとデザート付。※数量限定

**ソフトドリンク**



**B レイクサイドレストランkazan** ☎0959-37-9510  
魚介のリゾット・ポルトガル **1,000円**

☎ 西海市西海町中浦郷1133-48 (伊佐ノ浦公園内)  
☎ 不定休  
☎ 10:00~17:00 (17:00LO)  
☎ 伊佐ノ浦公園駐車場

西海市産の色鮮やかなトマトにイカ、タコ、アサリなどを加え、魚介の旨味とトマトの酸味を活かした仕上げ。野菜サラダ付。

**デザート**



**1 フレージュ近藤** ※テイクアウトのみ  
秋のチーズプリン丼 **1,080円**

☎0959-28-1377  
☎ 西海市西彼町小迎郷1027-1  
☎ なし  
☎ 9:00~19:30  
☎ 8台

プリンの上にチーズケーキをのせ焼き上げた丼です。さらに西海産秋の味覚をたっぷりトッピングしました。又、後半は、カボチャをベースにしたハロウィン丼に様変わり致します。両方共よろしく!

**毎回大好評! スイーツ丼**  
海の幸、山の幸など新鮮食材が自慢の西海市。旬の野菜や果物を使ったオリジナルスイーツ丼は、秋の味覚がいっぱい。2種の丼をお楽しみください。



**2 アイスクリームショップ木場**  
畑の恵みスイーツ丼~2014秋~ **650円**

☎0959-32-1899  
☎ 西海市西海町木場496-7  
☎ 水  
☎ 10:00~18:30 (18:00LO)  
☎ 10台

お店自慢のアップルパイにパナライスを添えて、地元産の果物と、野菜のピューレで彩りと食感を演出。果物と野菜は旬のものをを用いる為、時期によって違った美味しさを楽しめる。挽きたてコーヒー付。



**C 活魚料理 小安丸** ☎0959-32-9500  
活ちゃん ちらし **1,500円**

☎ 西海市西海町太田郷3852-12  
☎ 月 (祝日の場合は翌日)  
☎ 11:00~22:00 (20:00LO)  
☎ 20台

今回はお寿司に挑戦! わたは新鮮!! その日のおススメの魚介が5~6種ほどのった、見た目にも楽しいちらし寿司。通常1,780円を1,500円で提供。

**オリジナルお手拭き**



**D 割烹旅館 呼子** ☎0959-32-9545  
光プリ丼 **970円** 18時以降 要予約

☎ 西海市西海町中浦郷1736  
☎ 国木  
☎ 11:00~21:00 (18:00LO)  
☎ 30台

厚く切られた新鮮な光プリと鯛の刺身を花のように綺麗に飾った丼。甘めの自家製ダレを絡めて豪快に食べるのがおススメ。添えられたレモンでさっぱり味も楽しめる。ご飯の大盛り希望は注文の際に一言。

**アイスクリーム**



**E 寿し博** ☎0959-34-2032  
あぶり入り寿し博丼 **1,100円**

☎ 西海市大島町1909  
☎ 不定休  
☎ 11:30~21:00  
☎ 店舗に問い合わせ

レモン塩のタレでいただくあぶりはさっぱりとした味わいとプリプリの歯ごたえを楽しめる。大ぶりの椀で出される魚のあらのみそ汁も、食べ応えがありながらあっさりとした味わいで、さっぱりといただける。

**茶碗むし**



**F 伊達本舗** ☎0959-35-2121  
五島灘丼 **1,300円**

☎ 西海市崎戸町疋瀬浦郷980-17  
☎ なし  
☎ 9:00~17:00 (16:30LO)  
☎ 60台

卵の黄身とオリジナルブレンド醤油を全体にまぶしていただく。厚めに切られた刺身は、たれに負けない存在感。揚げたての天ぷら、ツケと共にいろんな味を楽しめる。プラス200円で赤だしの魚のあら汁にできる。

**まるぼーろ1個**



**G ホテル咲き都 レストランさざんか** ☎0959-35-2050 夜のみ 要予約  
ポークレモンステーキ重SP **1,500円**

☎ 西海市崎戸町本郷362-1  
☎ なし  
☎ 11:00~14:00 (13:30LO)  
☎ 18:00~20:30 (20:00LO)  
☎ 30台

オリジナルのレモンソースをからめた西海ポークはやわらかく、脂身もあっさりとした甘みがある。日替わりの刺身2種盛り、イセエビでだしをとったアオサのみそ汁、茶碗むし、漬物付。

**ソフトドリンクまたはコーヒー**



**H 西海橋コラソンホテル 白雲** ☎0956-58-7001  
鯛の胡麻だれ漬けぶっかけ丼 **1,500円**

☎ 佐世保市針尾東町2523-1  
☎ なし  
☎ 11:30~14:30 (14:00LO)  
☎ 70台

たっぷりのタイのゴマダレ漬けに温泉卵を絡めていただく漁師風のボリューム満点丼。だしにこだわったタイ鍋、日替わりの小鉢、漬物、フルーツ付。

**食後のコーヒーまたは紅茶**



**I 西海橋 エンチ** ☎0956-58-3434  
海鮮丼 **1,100円**

☎ 佐世保市針尾東町2607-3  
☎ 不定休  
☎ 10:00~19:00 (18:30LO)  
☎ 無料県営駐車場

新鮮な魚介4種が盛られた丼に、醤油を回しかけていただく。厚めに切ったネタは食べごたえあり。アラカブのみそ汁、小鉢、漬物付。

**小鉢一品**



**J いけす一栄** ☎0956-58-2070  
刺盛丼 **1,200円**

☎ 佐世保市針尾東町2614  
☎ 不定休  
☎ 11:30~19:00 (18:30LO)  
☎ 無料県営駐車場

日替わりの魚介5種の刺し盛り丼。西海橋名物のアラカブのみそ汁、小鉢、漬物付。アラカブのみそ汁を普通のみそ汁にした場合、1,000円に割引。

**小鉢一品**



**K 鮪政** ☎0959-27-0237  
刺身盛り&あらかぶ汁&天丼 **1,399円**

☎ 西海市西彼町喰場郷1302  
☎ 水  
☎ 11:00~21:00 (18:00LO)  
☎ 30台

軽やかな口当たりの衣に自家製の丼つゆを絡めた、ボリュームたっぷりの天丼は圧巻。最後まで美味しく食べて欲しい大将の心配りが行き届いた目にも鮮やかな自慢の刺し盛りとアラカブを丸々一匹使ったみそ汁を添えて。

**ゆずシャーベット**



**L 寿し割烹 若潮** ☎0959-22-0222 要予約  
アワビ釜飯丼 **1,500円**

☎ 西海市大瀬戸町瀬戸椋浦郷162-29  
☎ 不定休  
☎ 11:00~15:00  
☎ 6台

刺身、焼き、炊くの3種の味を楽しめるアワビ三味丼。アワビの肝の出汁の香りが食欲をそそる釜飯に、刺身の半分を混ぜ込んで食べるのがおススメ。アワビステーキ、旬の地魚のお造り付。

**コーヒー**



**M 割烹民宿 波ま夕** ☎0959-34-5300 夜のみ 要予約  
地魚丼 **1,400円**

☎ 西海市大島町1213-1  
☎ 水  
☎ 11:00~14:00  
☎ 20台

新鮮な地魚の刺身を特製のごま風味のタレでいただく。桜色でんぶや厚焼き卵、大葉の緑と色彩も豊かな丼に。地元産にこだわった小鉢2種とアラカブのみそ汁付。

**シャーベット**



**N お食事処 海山** ☎0959-34-5660  
西海光輝のあぶり丼 **1,200円**

☎ 西海市大島町1894-26  
☎ 不定休  
☎ 11:30~14:00  
☎ 17:00~22:30 (22:30LO)  
☎ 6台

脂ののったプリの身を香り良く炙り、ひらめと刺身と一緒にいただく。ご飯と刺身の間に敷かれた山芋トロロが食べやすさをプラス。プリのあらのみそ汁もボリュームがあり、食べ応えある一品。

**デザート**



市制10周年記念 スペシャル丼  
**10周年からすみ入り 海鮮丼 2,495円** 1日 限定10杯

たっぷり添えられた野菜が鮮やかな色彩と食感を作り出す豪華な海鮮丼。自家製ごまだれに、サクサクの天ぷらとアラカブのみそ汁と共に、長崎名物「自家製からすみ」が付いたスペシャル丼。



市制10周年記念 スペシャル丼  
**要予約 味彩丼 2,500円** 1日 限定10杯

アワビ三味の釜飯丼に、賢沢にも伊勢海老の半身を網焼きで楽しめる海の幸贅沢コース。目の前でグツグツと煮立つ海老味噌に大興奮。アワビステーキ、アワビの刺身、旬の地魚のお造り付。



市制10周年記念 スペシャル丼  
**1日 限定10杯 西海豚丼 1,280円**

和風仕立てのタレとワサビでいただく豚テキはさすがの和食職人の技が光る一品。柔らかい豚テキとモヤシのシャキシャキした歯ごたえが楽しい。小鉢、みそ汁付



市制10周年記念 スペシャル丼  
**無菌豚のカツ丼 1,080円** 1日 限定10杯

甘みと肉質の柔らかさが人気の品種・無菌豚を200gの圧倒的なボリュームでカツ丼に。たっぷりのごはんと玉子に思わずすすんでしまう程。あっさりとした甘みの出汁で最後まで美味しく食べられる。



※表示価格は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。 ※各店、店休日、営業時間、予約の有無などが異なりますので事前にご確認ください。