お刺身

TORITEI
SASHIMI

海の宝庫長崎。
有明海・大村湾・橘湾の
三海からなり
長崎ならではの
魚種が集まります。
登利亭では旬な地魚の
刺身盛り合せを
ご用意しております。

①お刺身盛り合せ

1人前　一五九〇円
2人前　二八九〇円
3人前　四二九〇円
4人前　五六九〇円

※写真は4人前です。
※仕入により内容が異なる場合がございます。

低温調理で安心！

②和牛レバ刺し

一七八〇円

③地鶏タタキ

九八〇円

鮮度バツグン!!

じっくり低温調理しておりますので
どなたでも安心してお召し上がりいただけます

④湯引き手羽元の炙り刺し

八八〇円

A

※表示価格は全て税込金額です。

サラダ

TORITEI SALAD

①チーズたっぷりシーザーサラダ
九八〇円

パルメザンチーズをお客様の前で削ります

②ゴボウサラダ
八八〇円

揚げたてパリパリゴボウが香ばしい!!

③スモークさばポテサラ
六五〇円

じっくりとスモークしたさばとポテトサラダがベストマッチ!

とりあえず

⑥がりトマト
五六〇円

⑤フライドポテト
五四〇円

④ナムル盛合せ
六八〇円

⑧枝豆
四八〇円

⑦白菜キムチ
四五〇円

⑥チャンジャクリーム
五六〇円

※表示価格は全て税込金額です。

じげもん 長崎の味

TORITEI
ZIGEMON

①鯨三種盛り
（ベーコン・さえずり・湯かけ）
三五八〇円

③長崎対馬地どり
皮焼（塩・タレ）
九八〇円

これぞ有明海の
酒のあて！

④コノシロ
なめろう
七八〇円

旬の鮮魚を厳選した
自家製すり身！

⑥自家製すり身揚げ
七五〇円

長崎といえば
やっぱりコレ!!

⑤皿うどん　九八〇円

※表示価格は全て税込金額です。

C

①登利亭 自家製ハトシ

長崎卓袱料理のひとつ「ハトシ」。
当店では海老のすり身の他
魚のすり身などをまぜて
オリジナルで作っています。

（2個）五八〇円

②鯨竜田揚げ

長崎では江戸時代から
お祝いの席で食されるほど
馴染み深い食材です。

九八〇円

③真海老唐揚げ

七八〇円

④エツ子南蛮漬け

八五〇円

⑤くつぞこ唐揚げ

一八六〇円

⑥わらすぼ 炙り焼き

七八〇円

⑦むつごろう 甘露煮

九八〇円

※表示価格は全て税込金額です。

こだわりの逸品

TORITEI
KODAWARI

①だし巻き玉子
七六〇円

ぷりぷり海老。
変わらない美味しさ。

②海老マヨ
九八〇円

長崎県産！
食べごたえあります！

③ぶりかま焼き
七八〇円

④昆布だし唐揚げ
七五〇円

⑤あさり（バター・酒蒸し）
八四〇円

※表示価格は全て税込金額です。

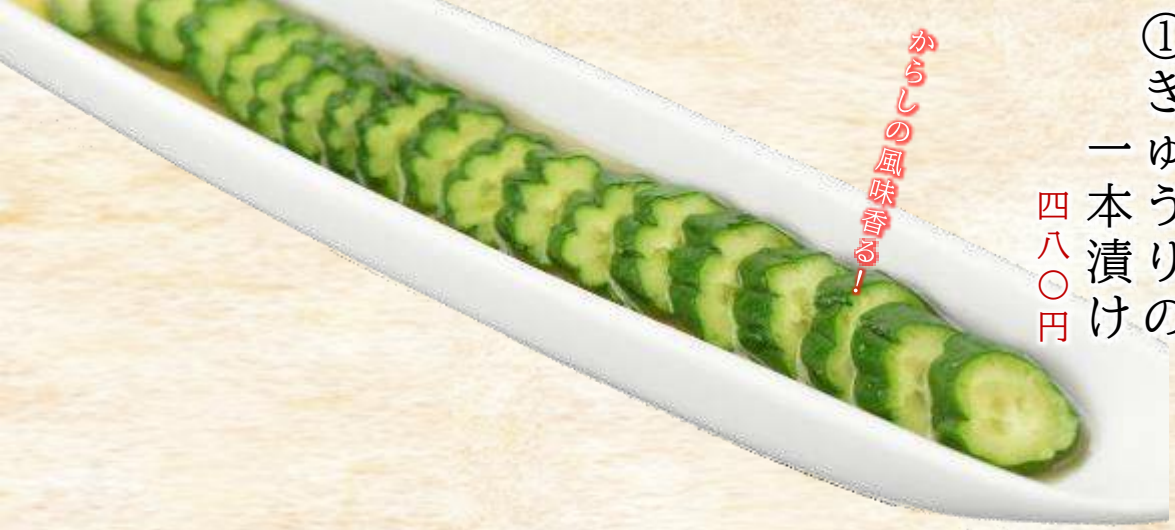
E

F

※表示価格は全て税込金額です。

おつまみ

TORITEI
OTSUMAMI



①きゅうりの一本漬け
四八〇円
からしの風味香る！

②エイヒレ炙り
七五〇円

③壺漬けウズラ
四九〇円
特製醤油ダレでじっくり漬込みました。

④ゴボウ唐揚げ
六九〇円
無限にパリポリ。

⑤砂ずり唐揚げ
七八〇円
コリコリ食感がクセになる！

⑥イカ下足唐揚げ
六六〇円
G

※表示価格は全て税込金額です。

麺の一四 ごはん

TORITEI
MEN・GOHAN

①石焼和牛ビビンバ
一〇八〇円

②おにぎり
（梅・鮭・明太子）
〈1個〉 二〇〇円

③長崎巻き
八九〇円

④ご飯セット
五四〇円

⑤登利亭茶漬け
八五〇円

⑥おまかせ雑炊
八九〇円

TORITEI DESSERT 登利亭オリジナルデザート

長崎名物！
カステラとバニラアイスのサンドです

⑦カステラアイス
五九〇円

⑧バニラアイス
三九〇円

H

※表示価格は全て税込金額です。