

第109回

朱楽（ざぼん）

場 所：長崎県長崎市下西山町 1-7

電 話：095-822-3574

参加者：正会員 8 名

費 用：120,000 円

メニュー

○卵の花寿司	○ハトシ	○シャインマスカットみぞれあえ
○芋ツル煮	○鰯の酢漬け	○ピクルス
○煮なます	○刺身：（しめ鯖、大トロ、ヒラス）	○鰻の白焼き
○ゴーヤの佃煮	○朱楽揚げ 柚子胡椒で	○団扇海老のフライ
○ノドグロの煮付け	○キノコの辛子和え	○佐賀牛のヒレステーキ
○渡り蟹ご飯	○冬瓜のお吸い物	

名 前	コメント	評 価
シュゴン	本気で酔って、酔って、、、。とても丁寧で気負わない料理	9.8 点
むささび	一つ一つ丁寧に作っており、美味しかったです。	9 点
きりん	自家製イワシが絶品。前菜からカニご飯までの味の流れが自然でした。過不足ない味と量のバランスが絶妙です。みんなに味わってもらいたいですが、予約できなくなるのが心配です。	10 点
白うさぎ	こういうお店がすき。	9 点
ビーバー	（ワイン）グラスがね？みんな酔ったね！長崎の郷土料理どうだっただろうか？	9 点
ヨークテリア	どの料理も美味しかった。	9 点
ねこ	ごちそうさまでした！	8 点
クリオネ	長崎のベストオブ「おばんざい」！！美食というのはこういうことなんです！また行きます！	9 点

朱楽（ざぼん）

総合評価 9.1 点

☆殿堂入り☆