

# UNZEN GOURMET

M E N U



八十年前の雲仙には、多くの外国人が夏休みを利用して避暑に訪れていました。当時は、長期滞在が当たり前で、滞在中にお昼のランチとして喜ばれていたのが、かつ丼の上にかけてある、醤油ベースの卵とじてではなく、デミグラスソースをかけた「洋風丼」(ハヤシライス)でした…。

## 01 長崎牛デミカツ

長崎牛を贅沢にカツにしました。当館オリジナルのデミグラスソース風ハヤシライスです。

### 【ホテル東洋館】

◆価格/1,500円 ◆時間/11:30~13:30  
※要予約 ◆tel.0957-73-3243



## 02 ハヤシライス

甘さを抑えてちょっぴり大人の味に仕上げました。コーヒーも楽しんで、落ち着いたひとときを…。

### 【九州ホテル】

◆価格/1,000円(サラダ・コーヒー付)  
◆時間/11:30~14:30 ◆tel.0957-73-3234



## 03 雲仙ハイカラオムハヤシ

東京の老舗洋食店で修業したシェフが、3週間熟成させて完成した昭和の懐かしいハヤシライス。

### 【雲仙 福田屋】

◆価格/980円 ◆場所/民芸茶屋「カ」  
◆時間/11:00~15:00(O-S14:30) ◆tel.0957-73-2151



## 04 雲仙ハヤシ「菜園風」

懐かしのハヤシライスに、新鮮なお野菜をたっぷりのせた大満足の一品をお楽しみください。

### 【雲仙観光ホテル】

◆価格/1,600円 ◆時間/12:00~14:00  
◆tel.0957-73-3263



## 05 雲仙テールハヤシ

じっくり煮込んだ柔らかい牛テール。相性抜群のとろとろ半熟卵を添えた自慢のハヤシです。

### 【雲仙宮崎旅館】

◆価格/2,000円 ◆時間/12:00~14:00  
※前日までに要予約 ◆tel.0957-73-3331



## 06 ベジ米のキノコたっぷりハヤシ

健康第一!! お米からも野菜を!! ハヤシに合う「トマトペースト米」「ホウレンソウペースト米」使用。

### 【雲仙スカイホテル】

◆価格/単品800円・セット880円  
◆時間/11:30~14:30 18:00~20:30 ◆tel.0957-73-3345



## 07 長崎牛ときのこのハヤシライス

長崎牛と島原半島自慢のきのこや、旬の野菜をたっぷり入れたハヤシライスをどうぞ。

### 【湯元ホテル】

◆価格/700円 ◆時間/11:30~15:00  
※前日までに要予約 ◆tel.0957-73-3255



## 08 雲仙ソースカツ丼

ハヤシで食べるカツ丼、たまごで食べるカツ丼、両方味わえるお店でごゆっくりお楽しみください。

### 【レストラン小松】

◆価格/800円 ◆時間/9:00~21:00  
◆tel.0957-73-3515



## 09 ハヤシライス

雲仙市名産のホクホクじゃがいもをトッピング。自慢のコーヒー付で、くつろぎながらどうぞ…。

### 【茶房 いま村】

◆価格/1,000円(雲仙サラダ・コーヒー付)  
◆時間/9:00~21:00 ◆tel.0957-73-2444



## 10 ハヤシライス

地元の新玉葱をベースにじっくり煮込み、旨味がたっぷり溶けこんだ優しい家庭の味です。

### 【和中華 喜久】

◆価格/750円 ◆時間/9:00~24:00  
◆tel.0957-73-3555



## 11 温泉ハヤシ

ポテトで♯マークを表現した、ユニークで優しさが広がる懐かしい味わいのハヤシライスです。

### 【たら福亭】

◆価格/850円 ◆時間/10:00~23:00(日により変更あり) ◆tel.0957-73-3566



## 12 雲仙ハヤシちゃん

ライスの代わりに炒めたちゃんぽん麺を使用。半熟目玉もうれしい一度は食べたいハヤシです。

### 【絹笠食堂】

◆価格/750円 ◆時間/10:00~24:00  
※駐車場あり(5台) ◆tel.0957-73-3491



## 13 雲仙オムハヤシ

雲仙牛を使ったハヤシライスを、グリーンテラスで人気のふわとろオムレツでどうぞ。

### 【グリーンテラス雲仙】

◆価格/980円 ◆時間/11:00~17:00(LO)  
◆tel.0957-73-3277



## 14 ハヤシライス

こだわりの自家製デミグラスソースを使用した、シンプルで飽きない美味しさのハヤシライスです。

### 【caféめしや/THE MALL】

◆価格/800円  
◆時間/12:00~15:00 20:00~2:00 ※ペット可 ◆tel.0957-73-3423



## 15 お肉屋さんのハヤシライス

精肉店を営むお母さん。愛情たっぷり長崎牛たっぷりの、絶品ハヤシライスを是非どうぞ。

### 【焼肉の荒木】

◆価格/800円 ◆時間/20:00~24:00  
◆tel.0957-73-3432



島原半島内は、季節ごとに新鮮な野菜がたくさん採れる食の宝庫です。その時に採れた野菜を厳選し、使用した自慢のオリジナル雲仙サラダ。雲仙温泉の各店舗が思考をこらした数々を是非お楽しみください。(サラダの内容は季節によって変更になる場合がございます。)

## 16 豆腐サラダ

雲仙の豆腐店の自家製豆腐と地元産のお野菜がマッチした健康でヘルシーなサラダです。

### 【ホテル東洋館】

◆価格/700円 ◆時間/11:30~13:30  
※要予約 ◆tel.0957-73-3243



## 17 雲仙バリバリサラダ

島原半島の美味しい野菜を有機野菜トマト使用の自家製ドレッシングで仕上げたオリジナルサラダ。

### 【雲仙 福田屋】

◆価格/500円 ◆場所/民芸茶屋「カ」  
◆時間/11:00~15:00(O-S14:30) ◆tel.0957-73-2151



## 18 雲仙じゃがいもと根野菜サラダ

雲仙名物のじゃがいもと根野菜のサラダ。豆腐ドレッシングとの相性が抜群の一品をどうぞ。

### 【雲仙宮崎旅館】

◆価格/500円 ◆時間/12:00~14:00  
※前日までに要予約 ◆tel.0957-73-3331



## 19 コールベイスラダ

雲仙産野菜と豆腐ドレッシングのコールスローを、名物の湯せんべいでお楽しみください。

### 【たら福亭】

◆価格/650円 ◆時間/10:00~23:00(日により変更あり) ◆tel.0957-73-3566



## 20 雲仙ジオそうめんサラダ

雲仙の豆腐でドレッシング。島原半島のそうめんと雲仙の野菜を使用したオリジナルサラダ。

### 【絹笠食堂】

◆価格/650円 ◆時間/10:00~24:00  
※駐車場あり(5台) ◆tel.0957-73-3491



## 21 雲仙豆腐サラダ

カリッと柔揚げた豆腐をトッピングしたサラダ。お酒のお供にも是非いかがですか…。

### 【居酒屋 祐ちゃん】

◆価格/450円 ◆時間/19:00~24:00  
◆tel.0957-73-3575



## 22 雲仙野菜の豆腐フォンデュ

厳選された雲仙野菜を、あつあつの雲仙豆腐のフォンデュでお召しあがっていただけます。

### 【グリーンテラス雲仙】

◆価格/880円 ◆時間/11:00~17:00(LO)  
◆tel.0957-73-3277



## 23 お山のクレープツナサラダ

雲仙の自然の生き生きとした美しさをサラダで表現。

### 【caféめしや/THE MALL】

◆価格/600円  
◆時間/12:00~15:00 20:00~2:00 ※ペット可  
◆tel.0957-73-3423



国立公園「雲仙」指定80周年記念



スムージーは美容と健康によいとされる成分を多く含み、バランスよく効率よく栄養素を摂取できます。雲仙温泉では、食の宝庫の島原半島内で採れた新鮮な野菜、果物を使用した各店舗オリジナルのスムージーを提供します。(スムージーの内容は季節によって変更になる場合がございます。)

24 ポテトスムージー

地元産のじゃがいもを使用した、シンプルかつ風味豊かなスムージーをどうぞ...

【ホテル東洋館】

◆価格/500円 ◆時間/11:30~13:30  
※要予約 ◆tel.0957-73-3243



25 グリーンスムージー-BIHADA

名店「山本豆腐店」の豆乳と有機栽培の島原半島のほうれん草、フルーツを使用したスムージー。

【雲仙 福田屋】

◆価格/500円 ◆場所/民芸茶屋"カ"  
◆時間/11:00~15:00(O・S14:30) ◆tel.0957-73-2151



26 ヘルシースムージー

アロエに地元産の柑橘類。マンゴーにハチミツを加えた、とってもヘルシーなスムージーです。

【雲仙宮崎旅館】

◆価格/800円 ◆時間/12:00~14:00  
※前日までに要予約 ◆tel.0957-73-3331



27 グリーンスムージー

雲仙市産のフレッシュ野菜を使った、栄養豊富で元気いっぱいのグリーンスムージーです。

【茶房 いま村】

◆価格/300円 ◆時間/9:00~21:00 ◆tel.0957-73-2444



28 旬野菜のスムージー

優雅な避暑地のひとときが味わえる、ミネラルたっぷりのグリーンスムージーをどうぞ。

【かせやCAFÉ】

◆価格/450円 ◆時間/7:00~18:00 ※水曜定休  
◆tel.0957-73-3321



29 雲仙スムージー

身体にうれしい季節野菜とフルーツのスムージー。美容と健康を爽やかにお届けします。

【グリーンテラス雲仙】

◆価格/480円 ◆時間/11:00~17:00(LO)  
◆tel.0957-73-3277

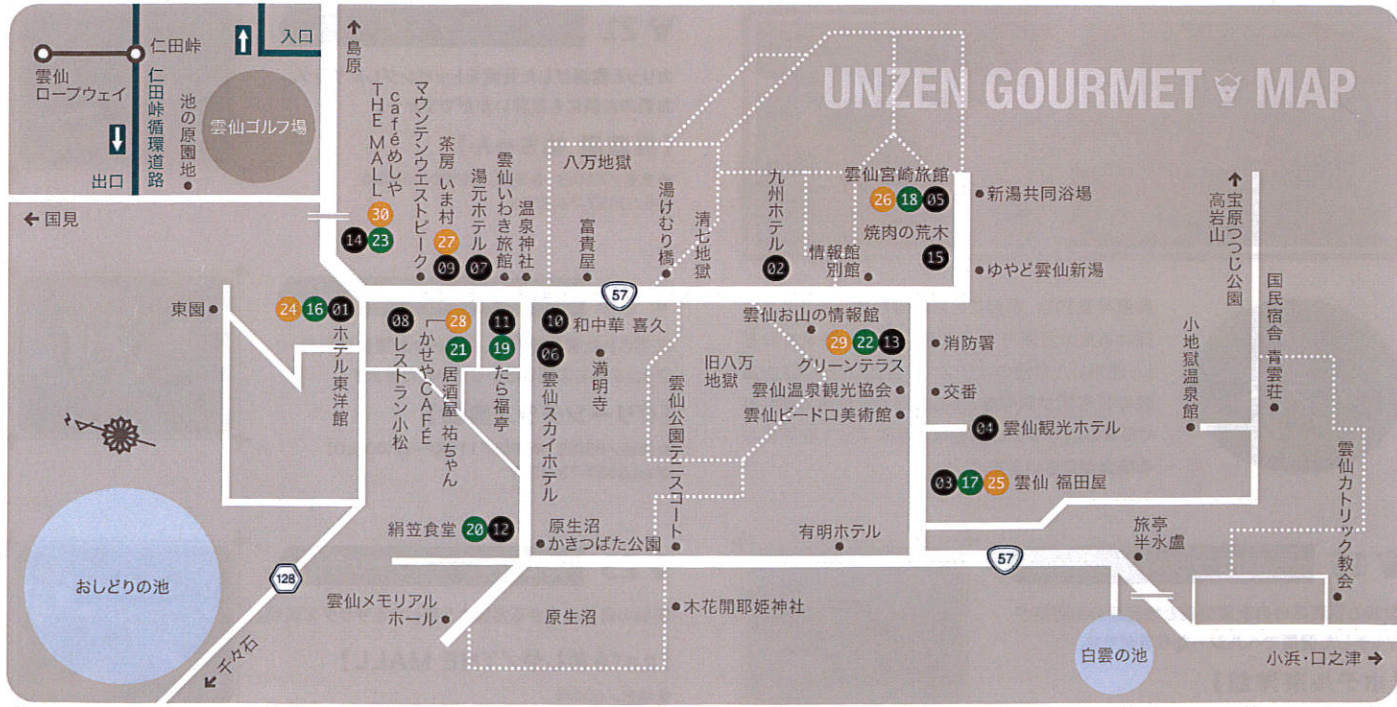


30 スムージーカクテル

葉野菜と果物とリキュールの、身体に優しいフレッシュなカクテルをどうぞお楽しみください。

【caféめしや/THE MALL】

◆価格/600円 ◆時間/12:00~15:00 20:00~2:00 ※ペット可 ◆tel.0957-73-3423



# UNZEN GOURMET GUIDE

国立公園「雲仙」指定80周年記念

## 雲仙グルメガイド



雲仙温泉の“新三大”ご当地グルメ



# 誕生

80年分の美味しさを！ 永い間、外国人に愛された高原リゾート雲仙温泉は、優雅な避暑地として様々なグルメが生まれてきました。このたび、国立公園80周年を迎える雲仙に、思考をこらした個性豊かなご当地グルメ“ハヤシ”“サラダ”“スムージー”が誕生しました。

