

# 第105回 和食ほりた

場 所：長崎県長崎市古川町 4-3 タカダビル 1 階

電 話：095-893-8988

参加者：正会員 8 名

費 用：122,485 円

## メニュー

- 銀杏がゆとばちこ（ナマコの卵巣を干したもの）
- 牡蠣の山椒煮
- 蓮根もちアワビだけ赤葦エビ
- お刺身盛り合わせ（五島沖カジキ、五島沖シマアジ、対馬穴子）
- 長崎出島ばらいろ牛とひらたけのくずひき
- 五島沖かますの風干し
- クレソンのナムル
- キンフグの竜田揚げ
- 甘長唐辛子素揚げ
- ちりめん山椒の出汁茶漬け
- シルクスイートのモンブラン

名 前	コメント	評 価
ジュゴン	一つ一つ、何もかも心が込められていて美味しいです。ただし、Total でなんか物足りないです。野性味ですかね？	8.5 点
むささび	何かつつこうもうかと思ったけど、美味しくて思いつきませんでした。	9 点
白うさぎ	良心的なお店で居心地がよく癒されました。	9 点
ビーバー	懐かしい店。10 年以上前に来たことがあり、すっかり変わっていて・・・。 昔のような感じでよかった。でも、おすまし Keep 美味しかった。	9 点
ヨーカテリア	おすましが美味しかったです。	8.5 点
クリオネ	カジュアルな創作和食という感じでした。美味しかったですけど、美食という観点では、この点数かなと。	8.3 点
アrikui	美味しかったです。けど、あんまり特徴はなかったかな。	8 点
きりん	時期的に温かいものがほしかった。	8.5 点

## 和食ほりた

総合評価 8.6 点