



11月10日 販売開始

ながさき 海のオーケストラ

NAGASAKI ORCHESTRA OF THE SEA

地元・長崎県産の旬の魚で奏でる
美味しいハーモニー

355種類以上の魚が水揚げされる長崎。

獲れるお魚の種類はダントツの日本一です。

この豊かな海、長崎の鮮魚の美味しさを伝えるために
「海のオーケストラ」メニューが誕生しました。

それも「海オケ丼」。

定番のお魚を、とびきりのおいしさで。

珍しいお魚も、たくさん味わえる。

長崎に来たら絶対に食べたい新しい定番グルメです。

海オケ丼とは？

地元、長崎産の旬のお刺身を自分で丼に盛り付けて味わう、まさに「MY丼」のことです。薬味も醤油も自由自在！
自分好みの丼をつくってみてください。

波佐見焼をプレゼント！

海オケ丼を注文&アンケートにお答えいただいた方には
箸置き、醤油皿、スプーンカトラリーなどいろいろな
用途で使える波佐見焼「重宝皿」をもれなくプレゼント。



お問い合わせ
取材お申し込み先

長崎都市経営戦略推進会議
魚の美味しいまち長崎・養殖漁業振興対策ワーキングチーム
電話 095-824-2400 (担当/瀬戸正志)
メール t_seto611@jtb.com 企画 株式会社JTB長崎支店

写真素材
提供可能

現地取材
可能

事前にご連絡
ください

海オケ丼は、3つのホテルでいただくことができます。



ANA クラウンプラザホテル 長崎グラバーヒル

ランチ ¥3,500 (税込) 2日前までの要予約

●小鉢／ふく皮ポン酢と季節の野菜 ●刺身／本日の鮮魚より7-8品(鯛、ヒラス、アジ、イカ、エビ、アオナ、イサキ、鱈、鯉、イワシ、キビナ、蛸などの中から、季節、入荷状況等に応じてご提供いたします) ●ミニ丼／ハマチ、鱈など※予めご飯に盛り付けてご提供します。 ●吸物／つみれ ●水物／季節の物から

ディナー ¥5,000 (税込) 2日前までの要予約

夜は上記の内容に天婦羅が付いてきます。

三方を海に囲まれた長崎は、水揚げされる魚種の豊かさが日本一と言われます。観光スポットだけでは足りない長崎の食の魅力、五感を通して堪能ください。

ANAクラウンプラザホテル
長崎グラバーヒル
和食料理長
川内浩二



和食・中華「潤慶」

営業時間 昼／11:30～14:30 夜／17:00～21:00
※当日の状況により営業時間を短縮する場合がございます。

予約専用電話番号
050-3187-3222

お問い合わせ電話番号
☎095-818-8011



ホテルニュー長崎

ランチ ¥3,500 (税込) 2日前までの要予約

●小鉢／戸石産とらふく鉄皮と季節野菜の酢の物 ●椀物／あご出汁仕立ての白出汁 ●香の物／盛り合わせ ●海鮮丼／御飯(白御飯)、戸石産とら河豚、五島産カツオ、長崎産水イカ、五島産アマジ、長崎産真鯛、長崎産ヒラス、長崎産金時鯛※季節、入荷状況等に応じてご提供いたします。 ●水物／バニラアイス、黒蜜、きな粉

ディナー ¥5,000 (税込) 2日前までの要予約

夜は上記の内容に角煮が付いてきます。

海に恵まれた長崎は、魚の種類が多いことも有です。赤身から白身、青魚まで、鮮度が高く、バラエティに富んだ地魚をお楽しみください。

ホテルニュー長崎
銀葉料理長
溝永達也



日本料理 錦茶房

営業時間 昼／11:00～14:00 夜／17:00～21:00
※当日の状況により営業時間を短縮する場合がございます。

予約専用電話番号
050-3138-3313

お問い合わせ電話番号
☎095-828-7228



稲佐山観光ホテル

ランチ・ディナー ¥5,500 (税込) 要予約

●先附／島原産若芽寄せ、鱧、蛸、湯洗い ●海鮮一／五島鮪、鱈、あこう、鰹たたき、あらかぶ、烏賊、鯖炙り、車海老、あこう炙り ●海鮮二／鯛、鯛、栄螺、あらかぶ、鱈、太刀、鯖炙り、鯖鱈 ●薬味／大葉、長いも、胡瓜、のり、ねぎ、土鍋炊き立て御飯(毎日手作り) ●海鮮出汁(長崎そつぷ) ●強肴／海鮮しゃぶしゃぶ(季節により、鱧や鯛など内容が変わります) ●御飯／ながさきひのひかり御飯、寿司しゃり ●水菓子／枇杷アイス&シャーベット※お魚の内容は時季や仕入れにより変更になる場合がございます。

豊かな海を持ち、日本一という魚種の多さに恵まれた長崎は、魚がとて美味しい町です。それをもっと知っていただきたいと思っています。旬の地魚をぜひお楽しみください。

稲佐山観光ホテル
料理長
濱本定男



稲佐山観光ホテル

営業時間 昼／11:30～14:00 夜／17:30～21:00
※お料理の内容、お時間、人数などお気軽にお問合せ下さい。

お問い合わせ電話番号 ☎095-861-4155

海オケ 応援団 MOVIE

長崎県民が、
魚種の豊富さと
美味しさをPR!



松尾 華子さん(長崎市)

主婦目線から海オケ応援!



山本 優也、乗松 亮平(長崎市)

旅行のプロから海オケ応援!



紅灯記 譚さん夫妻(長崎市)

料理のプロから海オケ応援!

まだまだ
います!

海オケ 応援団

随時、追加予定

お問い合わせ
取材お申し込み先

長崎都市経営戦略推進会議
魚の美味しいまち長崎・養殖漁業振興対策ワーキングチーム
電話 095-824-2400 (担当/瀬戸正志)
メール t_seto611@jtb.com 企画 株式会社JTB長崎支店

写真素材
提供可能

現地取材
可能

事前にご連絡
ください