



## 夏の美食会席プラン

期間：2025年6月1日(日)～2025年8月31日(日)



**JAPANESE RESTAURANT**  
**URARAKA** レストランウラカ

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸	おとし鱧と夏野菜の梅ジュレかけ / 鬼灯卵味噌漬け / 唐黍の嶺岡豆腐
造里	特選鮮魚のお造り玉手箱
進肴	鮑の踊り焼き
合肴	長崎県産イサキの薫焼き
追肴	天草産車海老と鮑の天婦羅
強肴	長崎牛トマトすき焼き鍋
食事	メのおうどん
水菓子	柚子シャーベット



## 夏の和食旬味プラン

期間：2025年6月1日(日)～2025年8月31日(日)


**JAPANESE RESTAURANT**  
**URARAKA** レストランうららか

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸	おとし鱧と夏野菜の梅ジュレかけ / 鬼灯卵味噌漬け / 唐黍の嶺岡豆腐
造里	鮮魚のお造り玉手箱
進肴	地魚竜田揚げ 沢煮餡掛け
合肴	長崎牛ローストビーフ
強肴	雲仙豚と鶏軟骨つくねのレモン鍋
御飯	島原そうめん
水菓子	柚子シャーベット