

広報 させぼ

2014
VOL.758

1

特集

海風の国

佐世保・小値賀観光圏



●昨年11月29日、佐世保駅みなと口側にオープンした「させぼ五番街」

九十九島かきを使った佐世保 Style “食べる”スープ

九十九島かきは冬が旬。ぷりぷりに育ったカキを使った季節限定の“食べる”スープがことしも登場します。具たくさんでボリューム満点、和風やトマト、ミルク、コンソメをベースにした洋風のものなど、お店ごとにこだわった味は絶品！この冬の一押しです。



①九十九島温泉花みずきサspa
九十九島海鮮スープ
1,500円
九十九島かきの身をカブに詰め込み、カキから取ったスープで煮込みました。

鹿子前町1129 ☎28-5151



②レストランラージュ
九十九島かきブイヤベース風
スープスパゲティ
1,260円
たっぷりのサフランとトマトが入ったブイヤベース仕立てのスープ。

山祇町183 ☎34-5313



③セントラルホテル佐世保
パールシーの恵み
2,800円
タイとアラ、野菜、白ワインで煮込んだコンソメベースのスープで新鮮な海の幸をどうぞ。デザートも付きます。
上京町3-2 ☎25-0001



④佐世保ワシントンホテル
かきの味噌鍋コース
4,273円
九十九島かきに合うみそを使ったスープに新鮮な野菜を加えました。

潮見町12-7 ☎32-8011



⑤ガスライト参番館
海の幸トマトスープ
1,200円
魚介のうま味とトマトの酸味がマッチしたまろやかスープ。しめのショートパスタもボリューム満点。
栄町3-22 ☎25-1622



⑥フラットファイブ
ガンボ99スペシャル
990円(セット1,580円)
ニューオーリンズの郷土料理ガンボに魚介やスボを加えました。
光月町2-3 ☎22-8100



⑦ホテルリソル佐世保
九十九島かきのチャウダー
スープで板山大根食べてみんね
700円
世知原産の板山大根とカキを使い、九十九島の風景を描いたスープ。
白南風町8-17 ☎24-9269

提供期間 ①3月31日(月)まで ②～⑦2月28日(金)まで 問い合わせ 佐世保観光コンベンション協会 ☎23-3369