

2024年3月14日

JR九州フードサービス（株）

長崎の魅力とうまやの味覚が詰まった、心温まる料理をお楽しみください

「うまや長崎」がリニューアルオープン！

JR九州フードサービスは、「アミュプラザ長崎」5階にある人気レストラン「うまや長崎」を2024年1月9日（火）より、リニューアル工事中でしたが、いよいよ2024年3月29日（金）にリニューアルオープンします。

一步足を踏み入れれば、明るく温かみのある照明と広々とした開放的な店内が皆さまをお出迎えします。テーブル席は、人数に合わせてお食事をお楽しみいただけるよう自由に配置可能になりました。長崎の波佐見焼や福岡の小石原焼など、九州の伝統的な器を多く使用し、自慢の料理をより一層に引き立てます。

ランチタイムは豊富な定食メニューの数々、夜は九州の地酒に合う一品料理や焼き鳥、〆に自慢の蕎麦をご提供。長崎の風土や食材を活かした料理で、お客さまをおもてなしいたします。是非、この機会にご来店いただき、長崎の素晴らしさと「うまや」の味をご堪能ください。

■「うまや」ならではの味覚のご紹介**その1「牛たん」**

自慢の薄切り牛たんが、より一層美味しくなりました。噛むたびに口いっぱいに広がる深い旨みが魅力です。

その2「蕎麦」

なめらかで歯切れが良く、香り高い蕎麦をお楽しみください。

その3「焼き鳥」

「みつせ鶏」を使用した、ジューシーで旨味たっぷりの焼き鳥です。



[上]牛たん麦とろろ定食(牛たん 1.5倍盛り) 税込 2,180円

[左下]季節の天井と蕎麦セット 税込 1,120円

[右下]みつせ鶏の焼き鳥 各種 税込 210円～

■長崎名物を用いた料理の数々

ご当地、長崎ならではの料理も豊富にご用意しております。



角煮つけ蕎麦

税込 1,300 円

豚の角煮はとろけるような食感と甘みが特徴です。香り高い蕎麦と特製のつけだれが絶妙にマッチします。

雲仙ハムカツ

税込 630 円

雲仙ハムを厚切りにし、外はカリッと中はジューシーに揚げました。アツアツの揚げたては、一度食べたら忘れられない逸品です。

出島セット

税込 1,800 円

豚の角煮や、みつせ鶏の焼き鳥、当店自慢の蕎麦など、うまや長崎の魅力が詰まったセットです。ドリンクはビールまたはハイボールからお選びいただけます。

店舗概要

うまや

店舗名 うまや長崎
所在地 〒850-0058 長崎県長崎市尾上町 1-1
アミュプラザ長崎 5F
電話番号 095-808-1512
営業時間 11:00~22:00
店舗概要 84席 (テーブル78席・カウンター6席)



Instagramを
開設しました！
ぜひフォロー
お願いします。



UMAYA_NAGASAKI