

# 純忠御膳とは

大村家当主で、日本初のキリシタン大名として知られる「大村純忠」。その時代に大村純忠邸で出された献立表が、伊勢市の神宮文庫で発見。これを機に、約450年前の献立をもとに「純忠御膳プロジェクト」を発足し献立メニューの中から必須項目を取り入れ、現代風にアレンジした「純忠御膳」。大村市の新しい食が誕生しました。

(一社)大村市観光コンベンション協会  
〒856-0834長崎県大村市玖島1-45-3  
TEL 0957-52-3605  
Mail:kanko@e-oomura.jp  
https://www.e-oomura.jp

大村市観光コンベンション協会



## ゆの華亭

煮物、天婦羅、刺身の盛り合わせなど当時の面影を感じながら彩りよく作られた御膳。豆腐には落花生を練りこみ大村風に。純忠公が食されたら、争いなどの日々にならかなひと時を与える御膳となったであろう。



- ◆価格：2,500円(税込)
- ◆住所：大村市森園町663-3
- ◆電話：0957-50-1126
- ◆営業時間：昼11時～夜20時半
- ◆定休日：年中無休
- ◆予約：要(3日前までに)
- ◆提供時間帯：昼
- ◆備考：駐車場あり(無料) 1日35名限定



## お食事処 四季菜

純忠公が開いた長崎港がきっかけとなり誕生した「シュガーロード長崎街道」。そのシュガーロードをイメージした郷土料理で構成。大村産のピーナッツを使った「煮ごみ」とさつまいもの「つきあげ」は大村市ならでは。大村の郷土料理を味わいたい方へ。



- ◆価格：1,650円(税込)
- ◆住所：大村市東本町35-1
- ◆電話：0957-53-0283
- ◆営業時間：火水木金 昼11時～14時半 夜17時～20時半(O.S)
- 土日祭日 昼11時～夜20時半(O.S)
- ◆定休日：月曜日(月曜日が祝日の場合火曜日)
- ◆予約：要(前日までに)5食以上の場合
- ◆提供時間帯：昼夜
- ◆備考：駐車場あり(無料) 大型バスは要予約



## レストラン パーパームーン

天正遣欧少年使節を派遣したことでポルトガル人との関わりは実に深い。この史実をもとに創作した「純忠Curry」をメインにポルトガル伝来のスープ「ヒカド」、九州地方特有のあまくち醤油が良くあう「呉豆腐」等の自家製豆腐をデザートに。欧風と和風の融合を体感せよ。



- ◆価格：1,980円(税込)
- ◆住所：大村市池田2丁目317-1
- ◆電話：0957-52-3927
- ◆営業時間：平日 昼11時～15時(O.S14時半) 夜17時～21時(O.S20時半)
- 日曜・祝日 昼11時～夜21時(O.S20時半)
- ◆定休日：水曜日、その他イベント出店時
- ◆予約：4名以下不要 5名以上の団体の場合 前日午前中までに要予約
- ◆提供時間帯：昼夜
- ◆備考：駐車場あり(無料)大型バスは要予約



## テラスフィールド

発見された献立から純忠公の「生涯」をイタリアンコースとして創作。メインとなるお肉は大村産の長崎和牛を使用し、純忠公の居城たる三城城と七騎を表現、更にパスタの「大村カチョエペペ」は旬の大村野菜とローマの名物パスタを融合し、シメのイタリアンドルチェであるセミフレッドは大村果物で仕上げた。大村の歴史とそれを築いた純忠公に思いを馳せ、特別な人と召し上げられ。



- ◆価格：6,200円(税込)
- ◆住所：大村市東本町604コレモおおむら内
- ◆電話：0957-49-5722
- ◆営業時間：昼11時～夜22時
- ◆定休日：月曜日
- ◆予約：要(2日前までに)
- ◆提供時間帯：夜
- ◆備考：駐車場あり



SUMITADA GOZEN



約450年前の大村純忠邸の献立からセレクトし現代風にアレンジした特別な御膳が誕生

## 手打蕎麦 そば正

メインのそばは、日本初のキリシタン大名大村純忠のモチーフとして十字架を描いたオリジナルの「クルスそば」。シメはだし茶漬けで召し上げられ。純忠が送り出した天正遣欧少年使節が持ち帰ったとされるスパイス(シナモン)を使った手作りの千菓子を味わいながら純忠を想う。



- ◆価格：1,980円(税込)
- ◆住所：大村市杭出津2丁目574-4
- ◆電話：0957-50-0909
- ◆営業時間：昼11時～14時/夜17時半～20時
- ◆定休日：水曜日 ※火曜は昼のみ営業
- ◆予約：不要
- ◆提供時間帯：昼夜
- ◆備考：駐車場あり(無料)、数量限定 ※そば自体が売切れる場合もあります。 ※繁盛時は承れない場合があります。



## 和心 古民家 花さんさん

純忠公の出身地である島原の名物「貝雑煮」をオリジナルにアレンジ。発見された献立に数々並んでいたおもてなし料理のように、季節に応じて変わるたくさんの種類の料理を召し上げられ。



- ◆価格：3,300円(税込)
- ◆住所：大村市松原2丁目153
- ◆電話：0957-55-8933
- ◆営業時間：昼11時半～14時半 夜17時半～21時
- ◆定休日：火曜日
- ◆予約：要(2日前までに)
- ◆提供時間帯：昼夜
- ◆備考：駐車場あり(無料) 大型バス駐車可



## 日本料理 桜華

ポルトガル語で「調理」を意味する「tempero」(天婦羅)には大村湾で獲れたアナゴを大胆に一本まるごと使用。煮物には純忠公も食したであろうひじき・豆腐を使った飛竜頭(がんもどき)を使用。贅沢な殿様御膳に純忠公も大満足されるであろう。



- ◆価格：3,800円(サービス料・税込)
- ◆住所：大村市水主町1丁目973-1
- ◆電話：0957-52-1111
- ◆営業時間：昼11時半～14時/夜18時～21時
- ◆定休日：無休
- ◆予約：要(前日までに)
- ◆提供時間帯：昼夜
- ◆備考：駐車場あり(無料) 大型バス駐車可



## 日本料理 実り

当時から食べられていた素麺は、純忠公の故郷である島原から送られたものだったのである。ほかにも、ひじき、刺身、栗を取り入れ純忠公のおもてなし料理に近いよう再現。故郷を想う純忠の心奥が伝わってくるかもしれない。



- ◆価格：2,200円(税込)
- ◆住所：大村市東本町205-5
- ◆電話：0957-54-2565
- ◆営業時間：昼11時半～14時半(O.S13時半) 夜18時～22時(O.S 21時)
- ◆定休日：月曜日
- ◆予約：要(前日までに)
- ◆提供時間帯：昼
- ◆備考：駐車場あり(無料) 1日10食限定



## お料理 やまうえ

煮物や天婦羅、菓子(くだもの)を大村の郷土芸能などが描かれたオリジナルの陶器で召し上げられ。この陶器が純忠公の死後、嫡子・喜前公が朝鮮から持ち帰り、「波佐見焼」として今もなおたくさんの人に愛されていることを知ったら、さぞかし純忠公も喜ばれるであろう。



- ◆価格：3,300円(税込)
- ◆住所：大村市原口町617-58
- ◆電話：0957-55-2922
- ◆営業時間：昼11時半～14時半 夜17時～19時半
- ◆定休日：火曜日 臨時休業あり
- ◆予約：要(2日前までに)
- ◆提供時間帯：昼
- ◆備考：駐車場あり(無料)



## 和食屋 杏

純忠公が愛した豊かな自然に囲まれた大村で育った旬の食材を使用。全体的に味が薄かった当時の御膳で味の調整のために使われていた「手塩」を設けることで江戸時代の雰囲気をも再現。殿様気分を楽しめます。



- ◆価格：2,970円(税込)
- ◆住所：大村市古賀島471-4
- ◆電話：0957-53-8721
- ◆営業時間：昼11時半～14時半(O.S14時) 夜18時半～22時(O.S21時)
- ◆定休日：不定休
- ◆予約：要(2日前までに)
- ◆提供時間帯：昼夜
- ◆備考：駐車場あり(無料) 1日10食限定

