

長崎カステラランド  
テイクアウトメニュー

和泉屋のカステラソフト

雲仙牛乳を使用した  
特製のソフトクリームです。

※ハチミツを使用しています。

400 円

ソフトクリーム

350 円



ラスクの  
種類は  
日替わりです

雲仙ハムのトマトピザ

雲仙ハム、季節の野菜、チーズをのせ  
トマトソースで仕上げました。

500 円



和泉屋のカステラパフェ

2種のカステラとラスクを  
使ってブルーベリーソースで  
仕上げた和泉屋のオリジナル。

700 円



角煮のてりやきピザ

秘伝のタレで煮込んだ角煮、  
和泉屋のカステラ卵、チーズをのせて  
てりやきソースで仕上げました。

500 円



有喜のかりかりすり身フライ

有喜の新鮮な魚のすり身を  
カリッと揚げました。

400 円



4個  
入り

雲仙ハム串

豚肉のうまみがギュッと  
詰まったジューシーなハムです。

300 円



とろーりチーズの  
えびハトシ

えびのすり身をパンで  
包んで揚げた  
長崎名物です。

400 円



\*価格は全て税込です。

ソフトドリンク

- ◆ 100%オレンジジュース ◆ カルピス
- ◆ メロンソーダ ◆ コカ・コーラ ◆ ウーロン茶

各350 円



コーヒー

- ◆ オリジナルブレンドコーヒー(ホット)
- ◆ 薫るこだわりのアイスコーヒー
- ◆ 泡までおいしい雲仙牛乳の  
カフェラテ(ホット/アイス)

各400 円