

SAGA BEEF ROYAL COURSE

※コースのご注文はグループみなさまのご注文をお願いします。

最上級
美味

辛亥年

- ◆ 佐賀牛サーロインの焼きしゃぶ
 - ◆ 佐賀牛特選盛り合わせ（特選カルビ、特選ロース、ミスジ）
 - ◆ 佐賀牛厚切り盛り合わせ（カイノミ、ランプ）
 - ◆ 佐賀牛ローストビーフ ～サラダ仕立て～
 - ◆ 海鮮の盛り合わせ（帆立、有頭海老）
 - ◆ 焼き野菜の盛り合わせ
 - ◆ キムチの盛り合わせ
 - ◆ 豆腐チゲ
 - ◆ 佐賀牛の特製ペッパーライス
 - ◆ 福岡あまおう最中



※写真は二人前のイメージです。

COURSE

かくらコース

KAKURA COURSE

お一人様 5,000円 (税込5,500円)

※コースのご注文はグループみなさまのご注文をお願いします。

オリジナルサラダ

キムチ盛り合わせ

佐賀牛ウチモモのねぎしゃぶ

佐賀牛希少部位盛り合わせ(3種)

焼肉盛り(特選サガリ、国産丸腸、黒豚カルビ)

焼き野菜盛り合わせ

石焼ビビンバ

食後のデザート

当店の
おすすめ

プレミアムコース

PREMIUM COURSE

お一人様 8,500円 (税込9,350円)

※コースのご注文はグループみなさまのご注文をお願いします。

オリジナルサラダ

キムチ盛り合わせ

厚切り上タン塩

佐賀牛厚切り盛り合わせ

(カイノミ、ランプ)

佐賀牛サーロインの焼きしゃぶ

佐賀牛希少部位盛り合わせ(3種)

焼き野菜と有頭海老の盛り合わせ

冷麺

福岡あまおう最中

豪華
厳選



※写真はプレミアムコース二人前のイメージです。

焼肉
かくら

厳選美味

GRAND

MENU

佐賀牛

SAGA BEEF

佐賀で育まれた「黒毛和種」の中でもA4・A5ランクのBMS7以上の和牛のみが「佐賀牛」と呼ばれ、柔らかな肉質に妖艶できめ細かな霜降りは凄みすら感じられます。佐賀県の穏やかな気候と澄み切った空気、美味しい水の賜物です。



特選佐賀牛

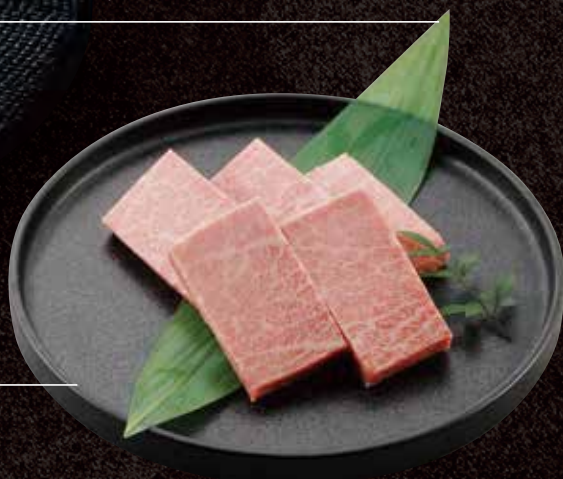
SPECIAL SAGA BEEF



佐賀牛 シャトーブリアン

Chateaubriand

8,000円 (税込8,800円)



佐賀牛特カルビ

Premium
boneless short rib

3,200円 (税込3,520円)



佐賀牛ミスジ

Premium top blade

3,980円 (税込4,378円)



佐賀牛サーロインの 焼きしゃぶ

～温玉添え～

3,800円

(税込4,180円)



佐賀牛特ロース

Premium loin

3,600円 (税込3,960円)

盛り合わせ

SET MENU



◆ プレミアム佐賀牛セット

SAGA BEEF Premium set

9,980円 ※写真は1セット2名様分
(税込10,978円)

佐賀牛特ロース、佐賀牛特カルビ、佐賀牛ランプ、
佐賀牛イチボ、佐賀牛タテバラ、佐賀牛ウチモモ

豪華
6種



おすすめ
6種

◆ かくらセット

KAKURA set

6,980円

(税込7,678円)

※写真は1セット2名様分

佐賀牛カルビ、佐賀牛赤身、
佐賀牛カイノミ、特選サガリ、
黒豚カルビ、鶏もも

※写真はイメージです

最上級
美味



佐賀牛Royalセット

SAGA BEEF Royal set

- ◆ 佐賀牛シャトーブリアン
- ◆ 佐賀牛サーロインの焼きしゃぶ
- ◆ 佐賀牛特選カルビ
- ◆ 佐賀牛カイノミ
- ◆ 佐賀牛特選ロース
- ◆ 佐賀牛イチボ
- ◆ 佐賀牛ミスジ

15,000円

※写真は1セット2名様分
(税込16,500円)



◆ 佐賀牛バラセット

SAGA BEEF Rib set

7,980円 ※写真は1セット2名様分
(税込8,778円)

佐賀牛タテバラ、佐賀牛カルビ、
佐賀牛中落ちカルビ、佐賀牛カイノミ、
佐賀牛ささみ、佐賀牛ウチハラミ



◆ 佐賀牛赤身セット

SAGA BEEF Lean meat set

8,980円 ※写真は1セット2名様分
(税込9,878円)

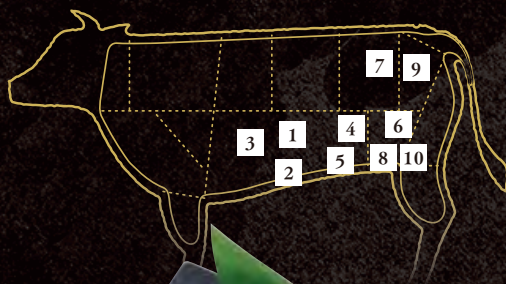
佐賀牛ウチモモ、佐賀牛イチボ、
佐賀牛ランプ、佐賀牛赤身、
佐賀牛カメノコ、佐賀牛トモサンカク

佐賀牛希少部位

Rare parts of SAGA Beef



当店自慢の「佐賀牛」の希少な部位を
お好みでご堪能ください。一頭買いだから
可能な部位別のラインナップです。



1

Rib finger
中落ち

1,180円(税込1,298円)



6

Top round
ウチモモ

1,280円(税込1,408円)



2

Rib (bottom)
タテバラ

1,280円(税込1,408円)



7

Rump
ランプ

1,480円(税込1,628円)



3

Inside skirt
ウチハラミ

1,380円(税込1,518円)



8

Kamenoko (Knuckle)
カメノコ

1,580円(税込1,738円)



4

Rib (bottom flap)
カイノミ

1,480円(税込1,628円)



9

Rump cap
イチボ

1,680円(税込1,848円)



5

Frank
ささみ

1,480円(税込1,628円)



10

Tri-Tip
トモサンカク

1,680円(税込1,848円)



焼肉

YAKINIKU



◆ 牛 BEEF

佐賀牛カルビ 1,480円 (税込1,628円)

佐賀牛赤身 1,480円 (税込1,628円)

特選サガリ 1,680円 (税込1,848円)



佐賀牛赤身

◆ 豚 PORK

黒豚カルビ 1,100円 (税込1,210円)

粗挽きウインナー 650円 (税込715円)



特選サガリ

◆ 鶏 CHICKEN

鶏もも 620円 (税込682円)

かごしま
黒豚
鹿児島で育まれた
「かごしま黒豚」。肉の繊維が
きめ細かく歯切れがよい、
柔らかな肉質です。
そして、アミノ酸など
旨味成分の含有量が多いため
甘み、旨み強い味わいが
特徴です。

舌 TONGUE



厚切り上タン
3,500円 (税込3,850円)

◆ 牛タン BEEF TONGUE

当店では、「非冷凍牛タン」を使用しております。
冷凍を介さず仕入れたフレッシュな“生のタン”を
全て店内で手切りし、新鮮なままご提供しております。

牛タン塩 2,100円 (税込2,310円)

ネギ塩牛タン 2,200円 (税込2,420円)

厚切り上タン 3,500円 (税込3,850円)



牛タン塩



ネギ塩
牛タン

ホルモン

INNARDS

塩 or タレ選べます。

国産 丸腸 980円
(税込1,078円)

国産 ミノ 980円
(税込1,078円)

国産 レバー 680円
(税込748円)

国産ミノ

国産レバー

海 鮮

SEE FOOD

海鮮盛り合わせ

2,500円 (税込2,750円)

海老 2尾 880円 (税込968円)

帆立 2枚 860円 (税込946円)

松笹いか 4切 850円 (税込935円)

※写真はイメージです

野菜 VEGETABLE

おすすめ

じゃがバター

550円 (税込605円)

トッピング明太子

+ 150円 (税込165円)

九州特産の明太子と
じゃがバターは相性抜群です。

◆ ホイル焼き

Baked in foil

じゃがバター

550円 (税込605円)

トッピング明太子 + 150円 (税込165円)

コーンバター

450円 (税込495円)

にんにく

500円 (税込550円)

◆ 焼き野菜 Grilled vegetables

焼き野菜の盛り合わせ

980円 (税込1,078円)

かぼちゃ 200円 (税込220円)

玉ねぎ 200円 (税込220円)

茄子 200円 (税込220円)

ピーマン 300円 (税込330円)

エリンギ 350円 (税込385円)

サンチュ(6枚) 480円 (税込528円)

S a l a d

一品 A la carte



韓国風 ピリ辛
チョレギサラダ

680円(税込748円)



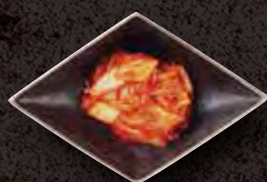
蓮根チップと豆腐の
胡麻サラダ

680円(税込748円)



生ハムの
彩りシーザーサラダ

880円(税込968円)



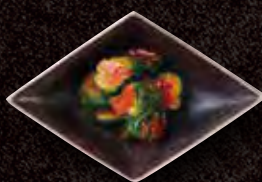
キムチ

400円(税込440円)



カクテキ

450円(税込495円)



オイキムチ

480円(税込528円)



ぜんまいナムル

400円(税込440円)



もやしナムル

400円(税込440円)



ほうれん草ナムル

450円(税込495円)



Kimchi Namul

山芋キムチ

480円(税込528円)



キムチ
4種

キムチ盛合わせ 800円(税込880円)



ナムル
3種

ナムル種盛合わせ 600円(税込660円)



限定
10食

黒毛和牛のユッケ 1,480円(税込1,628円)



絶品

佐賀牛ローストビーフ 1,880円(税込2,068円)

おす
すめ

海鮮キムチチゲ

1,080円 (税込1,188円)

魚介の旨みが濃厚なチゲ

豆腐チゲ 860円 (税込946円)

豆腐のヘルシーさと裏腹な濃厚チゲ

チゲうどん 980円 (税込1,078円)

もっちりしたうどんにチゲの辛みと旨み

海鮮チヂミ

980円

(税込1,078円)

AMAOU MONAKA

福岡あまおう最中

500円 (税込550円)

麺・スープ

Noodles・Soup

リピーター続出
辛くてうまい!!



◆ 麺 Noodles

オリジナル辛麺

920円 (税込1,012円)



出汁を使用した
和風冷麺

和風冷麺

JAPANESE DASHI
REIMEN

850円 (税込935円)

※麺にそば粉を使用しております。



ビビン麺 ～温玉子添え～

900円 (税込990円)

◆ スープ Soup

わかめスープ 500円 (税込550円)

玉子スープ 550円 (税込605円)

わかめ玉子スープ 580円 (税込638円)

ユッケジャンスープ 700円 (税込770円)



わかめ
玉子スープ

ユッケジャン
スープ



ご 飯

Rice

佐賀の肥沃な
大地と水、
穏やかな気候で
育まれた
おいしいお米

佐賀県産米さがびより使用

ご 飯 大 250円 (税込275円)
中 200円 (税込220円)
小 150円 (税込165円)

のり巻き
おにぎり
180円 (税込198円)



ガ
ー
リ
ッ
ク
た
っ
ぷ
り
食
欲
そ
そ
り
ま
す。



2名
様分

佐賀牛の特製ペッパーライス
SAGA BEEF
Pepper rice 3,480円 (税込3,828円)



石焼きビビンバ 900円
明太子追加 + 150円 (税込165円) (税込990円)
チーズ追加 + 200円 (税込220円)



石焼き
ガーリックライス 900円 (税込990円)



クッパ 800円 (税込880円)

※写真はイメージです