

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。

蓮根チップと豆腐の胡麻サラダ

キムチ盛り合わせ

牛タン塩

佐賀牛希少部位盛り合わせ(3種)

焼肉盛り(中落ち、茶美豚のカルビ、国産鶏もも)

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 8,000円 (税込8,800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。

蓮根チップと豆腐の胡麻サラダ

キムチ盛り合わせ

牛タン塩

佐賀牛特選盛り合わせ

(特選カルビ、特選ロース、ザブトン)

佐賀牛厚切り盛り合わせ(カイノミ、ランプ)

佐賀牛希少部位盛り合わせ(2種)

焼き野菜と海鮮の盛り合わせ

冷麺

食後のデザート

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[®]

唐津

S A G A
KARATSU



A5ランク

佐賀唐津・玄海産の「佐賀牛」。

当店では、佐賀県唐津市、玄海町で育まれた佐賀牛をご提供します。

九州でも有数の穀倉地帯、佐賀平野のミネラルが豊富で肥沃な大地にて採られる高質な稲わら、唐津市・玄海町地下水、玄界灘の潮風で育った佐賀牛です。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、その柔らかい赤身の中にきめ細やかに風味ただよう脂肪が入った見事な霜降りの佐賀牛をご堪能いただければ幸いです。

焼肉 **かつら**



 JAからっ

特選佐賀牛

SPECIAL SAGA BEEF

佐賀牛特選カルビ

Premium boneless short rib

3,000円 (税込3,300円)



佐賀牛特選ロース

Premium loin

3,600円 (税込3,960円)



佐賀牛ザブトン

Zabuton (Chuck Flap)

3,200円 (税込3,520円)



佐賀牛サーロイン 焼きしゃぶ〜温玉添え〜

YAKISHABU

such as SUKIYAKI 3,800円 (税込4,180円)



豪華
6種



佐賀牛プレミアムセット

SAGA BEEF Premium set

- ◆ 厚切り上タン
- ◆ 佐賀牛特選ローズ
- ◆ 佐賀牛特選カルビ
- ◆ 佐賀牛希少部位3種

12,000円 ※写真は1セット2名様分
(税込13,200円)

※写真はイメージです

おすすめ
6種



かくらセット

KAKURA set

- ◆ 佐賀牛カルビ
- ◆ 佐賀牛赤身
- ◆ 佐賀牛中落ち
- ◆ 佐賀牛希少部位
- ◆ 国産鶏もも
- ◆ 茶美豚カルビ

8,000円 ※写真は1セット2名様分
(税込8,800円)



Specialty

Rare Part of SAGA BEEF

希少部位を愉しむ。



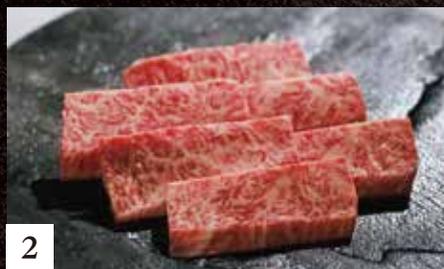
1

Rib (bottom)

タテバラ

1,800円(税込1,980円)

大トロのようなとろける食感が楽しめる
あばら骨まわりの前脚寄りに位置する部位です。



2

Inside skirt

ウチハラミ

2,000円(税込2,200円)

ハラミとカルビの間のような
柔らかく脂の甘みとコクを味わえます。



3

Rib (bottom flap)

カイノミ

2,100円(税込2,310円)

中バラの一部でヒレ肉の近くにあり、赤身と脂身の
バランスが至極よく、ヒレのような
柔らかさを持った部位です。



4

Frank

ささみ

1,900円(税込2,090円)

外バラの一部で、笹の葉のようなサシが入っている
見た目からささみと呼ばれ、繊維質でサクサクした
食感がクセになる部位です。



5

Rump

ランプ

2,100円(税込2,310円)

牛モモのなかで特に柔らかな赤身です。
きめ細かい肉質やクセのない上品な旨みが
クセになる部位です。



6

Kamenoko (Knuckle)

カメノコ

1,800円(税込1,980円)

噛み応えがあり、しっかりとした赤身の旨味、
力強さを感じられる部位です。



7

Rump cap

イチボ

2,200円(税込2,420円)

赤身の旨味とサーロインのコクを兼ね備え、
柔らかく、しっかりとした味わいの部位です。



8

Tri-Tip

トモサンカク

2,200円(税込2,420円)

牛モモ肉のなかでトップクラスの美しいサンが入る
舌触りは滑らかで、旨みが広がり、濃いコクを感じられる部位です。

一頭買いだからこそ

希少部位をお好みで。

他店には並ばない部位を取り揃えて

ご提供いたします。

Aランクならではの霜降り、

肉本来の旨みを堪能できる赤身、

それぞれの美味しさをお愉しみください。



焼肉

YAKINIKU

牛 BEEF

佐賀牛カルビ 1,500円 (税込1,650円)
Rib



佐賀牛カルビ

佐賀牛赤身 1,500円 (税込1,650円)
Lean



佐賀牛赤身

佐賀牛中落ち 1,700円 (税込1,870円)
Rib finger

特選ハラミ 2,000円 (税込2,200円)
Special selection outside skirt

佐賀牛ももの焼きしゃぶ 2,000円 (税込2,200円)
Thinly sliced
beef thigh YAKISHABU



佐賀牛ももの焼きしゃぶ

佐賀牛ロース 2,200円 (税込2,420円)
Chuck roll

豚・鶏 PORK・CHICKEN

鹿児島産 ^{チャーシューとん}茶美豚の
カルビ 1,000円 (税込1,100円)

緑茶粉末とその成分カテキンと甘しょ(さつまいも)が入った飼料で育まれた「茶美豚」。ビタミンE、イノシン酸が豊富で旨味が強く、抗酸化作用があるとされています。



佐賀牛中落ち

粗挽きウインナー 650円 (税込715円)

国産鶏もも 680円 (税込748円)

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。

タン塩 1,280円 (税込1,408円)

塩 or ネギ塩をお選びください。

上タン塩 2,500円 (税込2,750円)

塩 or ネギ塩をお選びください。

厚切り上タン 3,500円 (税込3,850円)



上タン塩



ネギ塩
上タン

ホルモン

INNARDS

国産ミノ

国産丸腸

国産シマ腸

国産レバー

塩 or タレ選べます。

ホルモンセット(4種盛) 2,000円 (税込2,200円)

国産丸腸 980円
(税込1,078円)

国産シマ腸 880円
(税込968円)

国産ミノ 980円
(税込1,078円)

国産レバー 680円
(税込748円)

海鮮

SEA FOOD

海鮮盛り合わせ

1,680円 (税込1,848円)

海老 980円 (税込1,078円)

ホタテ 980円 (税込1,078円)

いか 580円 (税込638円)

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)

ピーマン 300円 (税込330円)

玉ねぎ 200円 (税込220円)

エリンギ 350円 (税込385円)

一品

A la carte

S a l a d



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)

Kimchi Namul



山芋キムチ

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)



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)



黒毛和牛の
ユッケ
1,800円(税込1,980円)



海鮮チヂミ
980円(税込1,078円)



サンチュセット
800円(税込880円)

おす
すめ

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



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



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



麺・スープ

Noodles・Soup

リピーター続出
辛くてうまい!

◆ 麺 Noodles

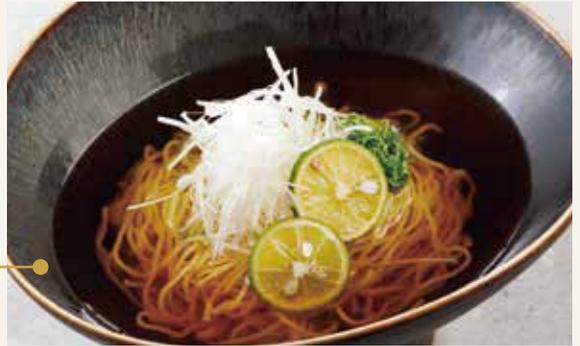
オリジナル辛麺 920円(税込1,012円)



ビビン麺 ～温玉子添え～
900円(税込990円)

和風冷麺 850円(税込935円)
出汁を使用した和風の冷麺です。

※麺にそば粉を使用しております。



◆ スープ Soup

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)



石焼きビビンバ
900円 (税込990円)



石焼きホルモンビビンバ
1,480円 (税込1,628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

飲み放題メニュー

90分
飲み放題

※おひとり様より承ります。※単品でご注文いただけます。
※まわし飲みはご遠慮ください。別途料金をいただく場合がございます。

◆ ハイボール

High ball

- ・ハイボール
- ・コークハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・濃いめのハイボール
- ・メガハイボール



◆ ビール

Beer

- ・サントリープレミアムモルツ [生]
- ・中ジョッキ ・小グラス

◆ サワー

Sour

- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・ライムサワー
- ・グレープフルーツサワー
- ・カルピスサワー

◆ ワイン

Wine

- ・グラスワイン(赤、白)

◆ マッコリ

Makgeolli

- ・マッコリ
- ・ゆずマッコリ
- ・カシスマッコリ
- ・マッコリトニック

◆ 果実種

Fruit wine

- ・南高梅酒
- ・りんご酒
- ・柚子酒
- ・巨峰酒
- ロック、水割り、ソーダ割り

◆ 焼酎

Shotyu

- ・芋 ・麦 ・米
- ロック、水割り、お湯割り

◆ 日本酒

Japanese Sake

- ・熱燗 ・冷酒

◆ ソフトドリンク

Soft drink

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・カルピス
- ・メロンソーダ
- ・デカピタC
- ・ウーロン茶

◆ カクテル Cocktail

- ・ジントニック
- ・ジンバック
- ・モスコミュール
- ・ブルドッグ
- ・スクリュードライバー
- ・シャンディガフ
- ・キティ
- ・オペレーター
- ・ウーロンハイ

こちらはノンアルコールも対応いたします。

- ・カシスオレンジ
- ・カシスグレープフルーツ
- ・カシスソーダ
- ・カシスウーロン
- ・ピーチジンジャー
- ・ピーチウーロン
- ・ファジーネーブル

90分飲み放題プラン 2,500円 (税込2,750円)

得