

焼肉
かくら

厳選美味

GRAND

MENU

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、佐賀牛ロース、
佐賀牛赤身、サガリ、
国産豚カルビ、鶏もも

※写真はイメージです



◆ 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)

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

SAGA BEEF

佐賀牛

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、
世界の食通に賞賛されています。



佐賀牛特カルビ
2,980円 (税込3,278円)

Premium boneless short rib



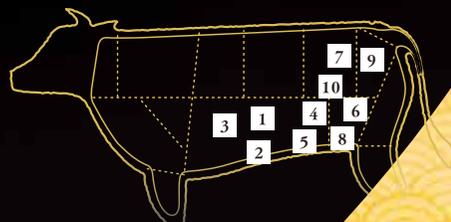
佐賀牛ザブトン Chuck Flap
(ステーキカット) 3,980円 (税込4,378円)



佐賀牛 特ロース Premium loin
3,480円 (税込3,828円)



佐賀牛「希少部位」



1 ~ 5 バラ(カルビ)系統 6 ~ 10 赤身系統

1
Rib finger
中落ち
1,180円 (税込1,298円)

2
Rib (bottom)
タテバラ
1,280円 (税込1,408円)

3
Inside skirt
ウチハラミ
1,380円 (税込1,518円)

4
Rib (bottom flap)
カイノミ
1,480円 (税込1,628円)

5
Frank
ささみ
1,480円 (税込1,628円)

6
Top round
ウチモモ
1,280円 (税込1,408円)

7
Rump
ランプ
1,480円 (税込1,628円)

8
Kamenoko (Knuckle)
カメノコ
1,580円 (税込1,738円)

9
Rump cap
イチボ
1,680円 (税込1,848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)

佐賀牛ロース 1,880円 (税込2,068円)

佐賀牛赤身 1,380円 (税込1,518円)

ハラミ 1,480円 (税込1,628円)

サガリ 1,280円 (税込1,408円)



佐賀牛赤身



特選サガリ

◆ 豚 PORK

国産豚カルビ 880円 (税込968円)

粗挽きウインナー 650円 (税込715円)

◆ 鶏 CHICKEN

鶏もも 620円 (税込682円)



国産豚カルビ

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 1,280円 (税込1,408円)

ネギ塩牛タン 1,380円 (税込1,518円)

上タン塩 2,100円 (税込2,310円)

ネギ塩上タン 2,200円 (税込2,420円)



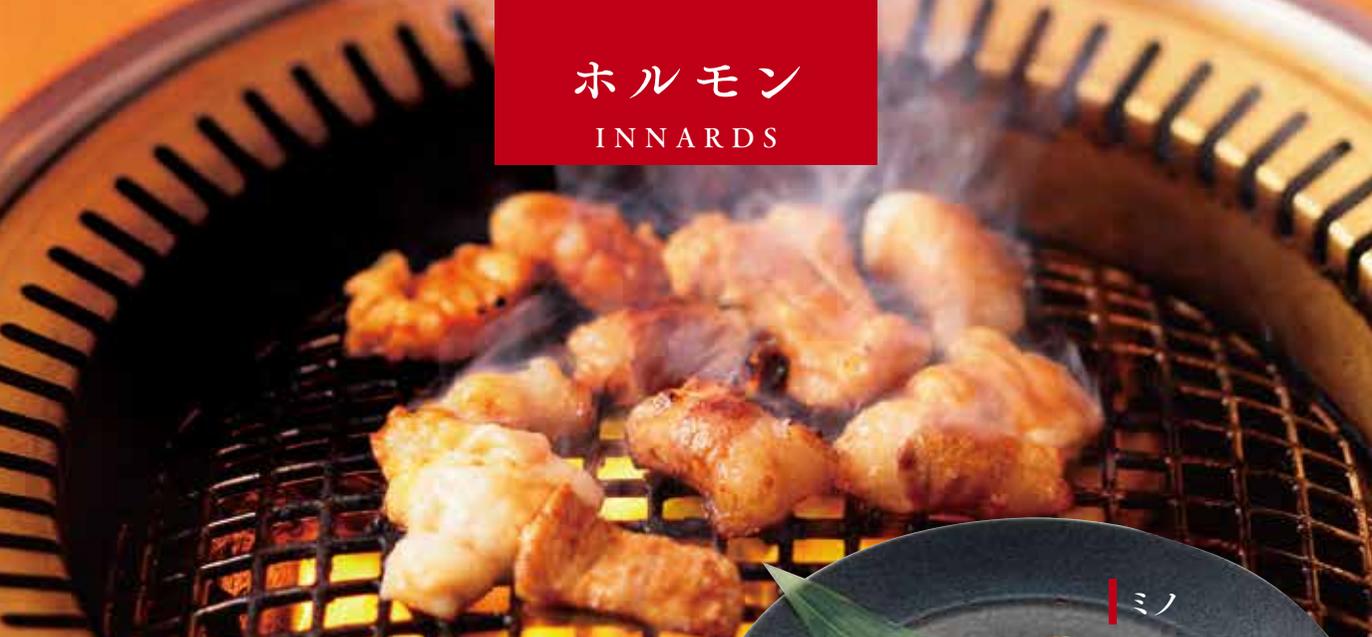
上タン塩



ネギ塩
上タン

ホルモン

INNARDS



塩 or タレ選べます。

丸腸 980円 (税込1,078円)

シマ腸 980円 (税込1,078円)

ミノ 980円 (税込1,078円)

レバー 680円 (税込748円)



海鮮

SEE FOOD



海鮮盛り合わせ

1,180円 (税込1,298円)

海老 860円 (税込946円)

ホタテ 860円 (税込946円)

いか 580円 (税込638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)

一品

A la carte



韓国風 ピリ辛
チョレギサラダ
580円 (税込638円)



かくら
オリジナルサラダ
580円 (税込638円)



蓮根チップと
豆腐の胡麻サラダ
620円 (税込682円)



彩りシーザー
サラダ
680円 (税込748円)



さっぱり
冷しゃぶサラダ
680円 (税込748円)



キムチ
3種



ナムル
3種



3種盛り合わせ(キムチ or ナムル) 各 600円 (税込660円)

キムチ 400円 (税込440円) ぜんまいナムル 400円 (税込440円)

カクテキ 450円 (税込495円) もやしナムル 400円 (税込440円)

オイキムチ 480円 (税込528円) ほうれん草ナムル 450円 (税込495円)

黒毛和牛の
ユッケ

限定
10食

1,480円 (税込1,628円)



※写真はイメージです

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



ニラチーズチヂミ

800円 (税込880円)

絶品



佐賀牛ローストビーフ

1,880円 (税込2,068円)



麺・スープ

Noodles・Soup

リピーター続出

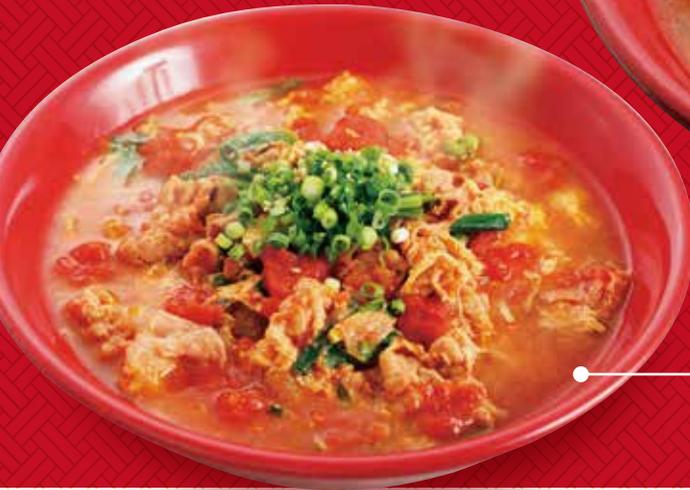
辛くてうまい!

オリジナル辛麺 920円
(税込1,012円)



トマトの酸味と甘味が加わり
さらにコク深くなった一杯!

トマト辛麺 980円 (税込1,078円)



和風冷麺 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605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)

ご飯セット スープ付き 400円 (税込440円)

のり巻きおにぎり 180円 (税込198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)



辛口クッパ 850円 (税込935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

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(サガリ、丸腸、国産豚カルビ、)

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 8,000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)

佐賀牛厚切り盛り合わせ(ザブトン、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。