

か
くら
焼肉

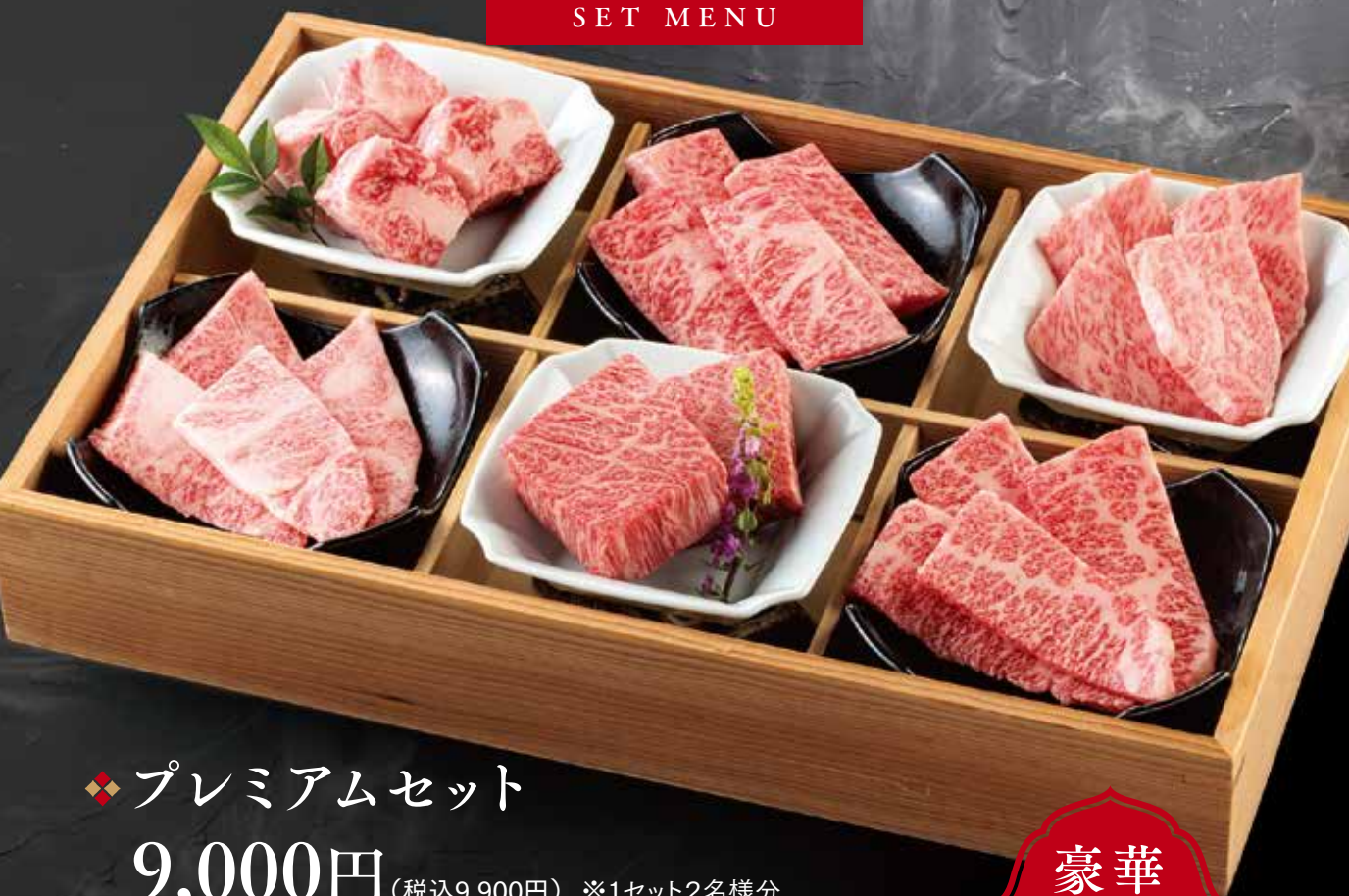
厳選美味

GRAND

MENU

盛り合わせ

SET MENU



◆ プレミアムセット

9,000円 (税込9,900円) ※1セット2名様分

佐賀牛中落ち、佐賀牛タテバラ、佐賀牛カイノミ、
佐賀牛特カルビ、佐賀牛カルビ、ハラミ

豪華
6種



◆ かくらセット

7,000円

(税込7,700円)

※1セット2名様分

- ・国産牛カルビ
- ・国産牛ロース
- ・豚カルビ
- ・鶏もも
- ・佐賀牛一種
- ・タレハラミ

おすすめ
6種

※写真はイメージです

特選佐賀牛
SPECIAL SAGA BEEF

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。

佐賀牛特カルビ
3,200円 (税込3,520円)



佐賀牛カルビ 1,480円
(税込1,628円)



中落ち 1,180円
(税込1,298円)



タテバラ 1,280円
(税込1,408円)



カイノミ 1,480円
(税込1,628円)

焼肉

YAKINIKU



◆ 牛 BEEF



国産牛カルビ
1,480円 (税込1,628円)



国産牛ロース
1,680円 (税込1,848円)

ハラミ
1,360円 (税込1,496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)



牛タン塩



ネギ塩豚タン

◆ 豚 PORK

豚カルビ 760円 (税込836円)

豚トロ 880円 (税込968円)

粗挽きウインナー 650円 (税込715円)

厚切りベーコン 650円 (税込715円)



豚トロ

◆ 鶏 CHICKEN

鶏もも 620円 (税込682円)



鶏もも

ホルモン

INNARDS

ホルモン	620円	(税込682円)
丸腸	680円	(税込748円)
ミノ	880円	(税込968円)
レバー	480円	(税込528円)
赤せんまい	680円	(税込748円)

ホルモン

レバー

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)

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)

九州特産の明太子は抜群に
じゃがバターに合います。

◆ 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)

塩だれキャベツ 400円 (税込440円)

サンチュ 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)



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)



蓮根チップと
豆腐の胡麻サラダ
620円 (税込682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 680円 (税込748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

620円 (税込682円)



冷製胡麻豆乳坦々麺

890円 (税込979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)



❖ 冷麺 Korean noodles

冷麺 850円 (税込935円)

辛口冷麺 900円 (税込990円)



辛口冷麺



わかめ
玉子スープ



ユッケジャン
スープ

❖ スープ Soup

わかめスープ 450円 (税込495円)

玉子スープ 480円 (税込528円)

わかめ玉子スープ 500円 (税込550円)

きのこスープ 580円 (税込638円)

ユッケジャンスープ 650円 (税込715円)

※写真はイメージです

ご 飯

Rice

当店の釜戸で
炊き上げる
おいしいご飯

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 700円 (税込770円)



石焼き
ガーリックライス 900円 (税込990円)



クッパ 650円 (税込715円)

※写真はイメージです



ビール

Beer



サントリープレミアムモルツ〔生中〕	580円(税込638円)
小グラス	380円(税込418円)
アサヒスーパードライ 中瓶	500円(税込550円)

ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー	380円(税込418円)
--------------	--------------



ハイボール

Highball



ジムビームハイボール	420円(税込462円)
ジムビームハイコーラ	480円(税込528円)
ジムビームハイジンジャー	480円(税込528円)
ジムビームハイ濃いめ	480円(税込528円)
メガジムビームハイボール〔メガジョッキ〕	620円(税込682円)



サワー

Sour



こだわり酒場のレモンサワー	480円(税込528円)
ライムサワー	480円(税込528円)
グレープフルーツサワー	480円(税込528円)
カルピスサワー	480円(税込528円)



果実酒

Fruit wine



南高梅酒	500円(税込550円)
りんご酒	500円(税込550円)
柚子酒	500円(税込550円)
巨峰酒	500円(税込550円)



ワイン
Wine



カルロ ロッシ(赤)

グラス 500円(税込550円)

Australia

ブラックチェリーのような香り、豊かな果実味の、シルキーで
まろやかな口当たりです。



カルロ ロッシ(白)

グラス 500円(税込550円)

Australia

豊かな果実の香り。甘みを感じる果実味と酸味の
バランスがよい、すっきりした味わいです。



ムートン・カデ・ルージュ(赤)

France

シャトー・ムートンの血統を受け継ぎ、新たな時代を築くムートン・カデ。
果実の凝縮感を高めた、リッチなスタイルです。



ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン(白)

France

格付け第一級シャトーが手掛ける、世界で
一番愛されるカジュアルなボルドーワイン。柑橘系果実の
爽やかな風味と心地良い酸が魅力です。



グラス 500円(税込550円) ボトル 2,800円(税込3,080円)



Italy



マッコリ
Makgeolli



マッコリ	450円(税込495円)
ゆずマッコリ	480円(税込528円)
カシスマッコリ	480円(税込528円)
マッコリトニック	480円(税込528円)



日本酒

Sake



六十餘洲 純米吟醸

山田錦を50%精米した純米吟醸酒です。ほのかな香りに
さわやかな酸味とコクのある味わいです。

グラス or 徳利 980円
(税込1,078円)



東一 山田錦純米酒

山田錦の特性である幅があり、スッキリとした味わいを最大限に引き出しました。

グラス or 徳利 860円
(税込946円)



杵の川 純米酒 杵響の蔵 辛口

原料米には長崎県産米を使用し、仕込み水は多良岳山系の伏流水を使用。

グラス or 徳利 780円
(税込858円)



焼酎

Shōtū



芋 黒霧島

芋焼酎の代名詞ともなった黒霧島。とろりとした甘味に
スッキリとした後味のよさが光る仕上がりに。

グラス 420円 (税込462円)
ボトル 2,000円 (税込2,200円)



芋 大隅 芋

大隅半島の黒ボク土で育った黄金千貫の甘みが、
ふっくらと香る本格芋焼酎。苦味や雑味をカットした
原酒のみを厳選抽出しています。

グラス 500円 (税込550円)
ボトル 2,300円 (税込2,530円)



麦 壱岐スーパーゴールド 22

麦焼酎「壱岐」をホワイト・オーク樽に貯蔵し、
熟成させた本格麦焼酎。

グラス 440円 (税込484円)
ボトル 2,100円 (税込2,310円)



麦 大隅 麦

麦のおいしいところだけを抽出する蒸溜法で、
フルーティで華やか、すっきりとした飲み口が魅力です。

グラス 500円 (税込550円)
ボトル 2,300円 (税込2,530円)



米 白岳しろ

フルーティで上品な米の香りと軽やかな口あたり。
飲み飽きしない美味さの米焼酎です。

グラス 480円 (税込528円)
ボトル 2,200円 (税込2,420円)





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
- 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
- ファジーネーブル
- ピーチジンジャー
- ピーチウーロン
- ウーロンハイ

ALL 500円(税込550円)

- シャンディガフ
- キティ
- オペレーター

ALL 520円(税込572円)

ノンアルコールカクテル

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

ALL 480円(税込528円)



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
- デカビタC
- ウーロン茶

ALL 300円(税込330円)

※写真はイメージです

お得

盛り合わせやコースをご注文のお客様へ

飲み放題 + 2,500円

90分制/約40種

(税込2,750円)

ソフトドリンク + 500円

飲み放題

(税込550円)



焼肉食べ放題

90分

80品
以上

3,980円コース (税込4,378円)

シニア 60歳以上 2,980円 (税込3,278円)

キッズ4~6歳 980円 (税込1,078円)

ジュニア 小学生 1,980円 (税込2,178円)

3才以下 無料

90分

100品
以上

4,980円コース (税込5,478円)

シニア 60歳以上 3,980円 (税込4,378円)

キッズ4~6歳 1,980円 (税込2,178円)

ジュニア 小学生 2,980円 (税込3,278円)

3才以下 無料

- 90分間の食べ放題になります。
- グループの場合は、皆様同じコースでご注文ください。

- 食べ残し、飲み放題のまわし飲みはご遠慮願います。
※いずれも別途料金をいただく場合がございます。
- 料理のお持ち帰りは衛生上お断りさせていただきます。

飲み放題 + 2,500円

90分制／約40種

(税込2,750円)

ソフトドリンク + 500円

飲み放題 90分制

(税込550円)

- 90分間の飲み放題になります。●お一人様より承ります。



カルビ



ロース



骨付きカルビ



豚カルビ



豚トロ



豚タン塩



ネギ塩豚タン





粗挽きウインナー



厚切りベーコン



鶏もも

◆ ホルモン Hormon

ホルモン



レバー



赤せんまい

◆ 海鮮 Seafood



いか

🔥 辛みそ

おみつき!



- 辛みそ カルビ
- 辛みそ ロース
- 辛みそ 赤身
- 辛みそ 骨付きカルビ
- 辛みそ サガリ
- 辛みそ 鶏もも
- 辛みそ 豚カルビ
- 辛みそ 豚トロ
- 辛みそ レバー
- 辛みそ 丸腸
- 辛みそ ホルモン
- 辛みそ 赤せんまい

🧂 にんにく塩だれ

- 塩だれ カルビ
- 塩だれ ロース
- 塩だれ 赤身
- 塩だれ 骨付きカルビ
- 塩だれ サガリ
- 塩だれ 鶏もも
- 塩だれ 豚カルビ
- 塩だれ 豚トロ
- 塩だれ レバー
- 塩だれ 丸腸
- 塩だれ ホルモン
- 塩だれ 赤せんまい

❖ 焼き野菜 Roasted vegetables

箸休めに
塩だれ
キャベツ



| カボチャ(4切) | エリンギ(4切)

| 玉ねぎ(2切) | 茄子(2切) | ピーマン(2切)

❖ ホイル焼き Foil grilled



| ニンニク



| コーンバター



| 明太
じゃがバター



| じゃがバター

キムチ
3種



ナムル
3種



❖ キムチ・ナムル Kimchi and Namul

| 3種盛り合わせ
(キムチ or ナムル)



| キムチ



| オイキムチ



| カクテキ



| ぜんまいナムル



| もやしナムル



| ほうれん草ナムル

◆ 4,980円コース限定

上記コースをご注文の方は
こちらのメニューもお楽しみいただけます。



国産牛カルビ



国産牛ロース



国産牛大判焼き

大判の一枚肉をお楽しみください。

国産牛



牛タン塩

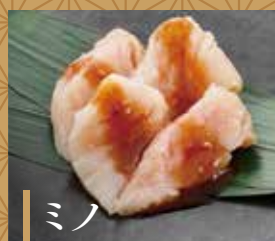


ねぎ塩牛タン



ハラミ

※やわらか加工



ミノ

※やわらか加工



丸腸



海老



ホタテバター

一品



海鮮キムチゲ

一品



ユッケジャンスープ

一品



辛みそ



- 辛みそ 国産牛カルビ
- 辛みそ 国産牛ロース

- 辛みそ ハラミ
- 辛みそ ミノ



にんにく塩だれ

- 塩だれ 国産牛カルビ
- 塩だれ 国産牛ロース

- 塩だれ ハラミ
- 塩だれ ミノ

※写真はイメージです

◆ サラダ Salad



彩りシーザーサラダ



さっぱり冷しゃぶサラダ



オリジナル
かくらサラダ



韓国風
ピリ辛チョレギサラダ



蓮根チップと豆腐の
胡麻サラダ

◆ 飯 rice

佐賀米ごはん 「さがびより」使用

日本穀物検定協会が行っている「米の食味ランキング」で、「さがびより」が最高ランクの”特A評価”を獲得しています。

白ごはん(大・中・小) のり巻きおにぎり



石焼ビビンバ



石焼
ガーリック
ライス



クッパ

※写真はイメージです



トマト辛麺



冷麺

冷麺

Cold noodle

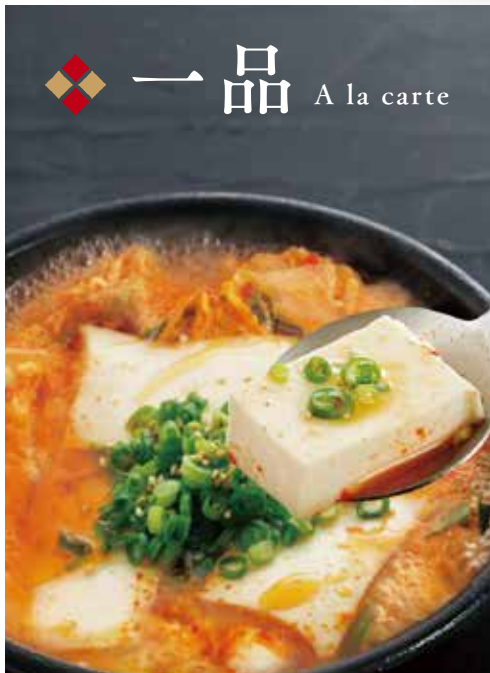
辛麺

Spicy noodle

オリジナル辛麺



辛口冷麺



一品

A la carte



豆腐チゲ



冷製胡麻豆乳坦々麺



ニラチヂミ



サンチュ



スープ

Soup



わかめスープ



玉子スープ



わかめ玉子スープ



中華風
きのこスープ