

焼肉
かくら



佐賀牛®

A5ランク「佐賀牛」

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、地下水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。

特選佐賀牛

Select Saga beef

特別な日へのご褒美に
最高級の焼肉を。

佐賀牛特選カルビ

3,000円

(税込3,300円)

Saga Beef Select Galbi

佐賀牛特選ロース

3,500円

(税込3,850円)

Saga Beef Select Loin

佐賀牛霜降りもも

2,800円

(税込3,080円)

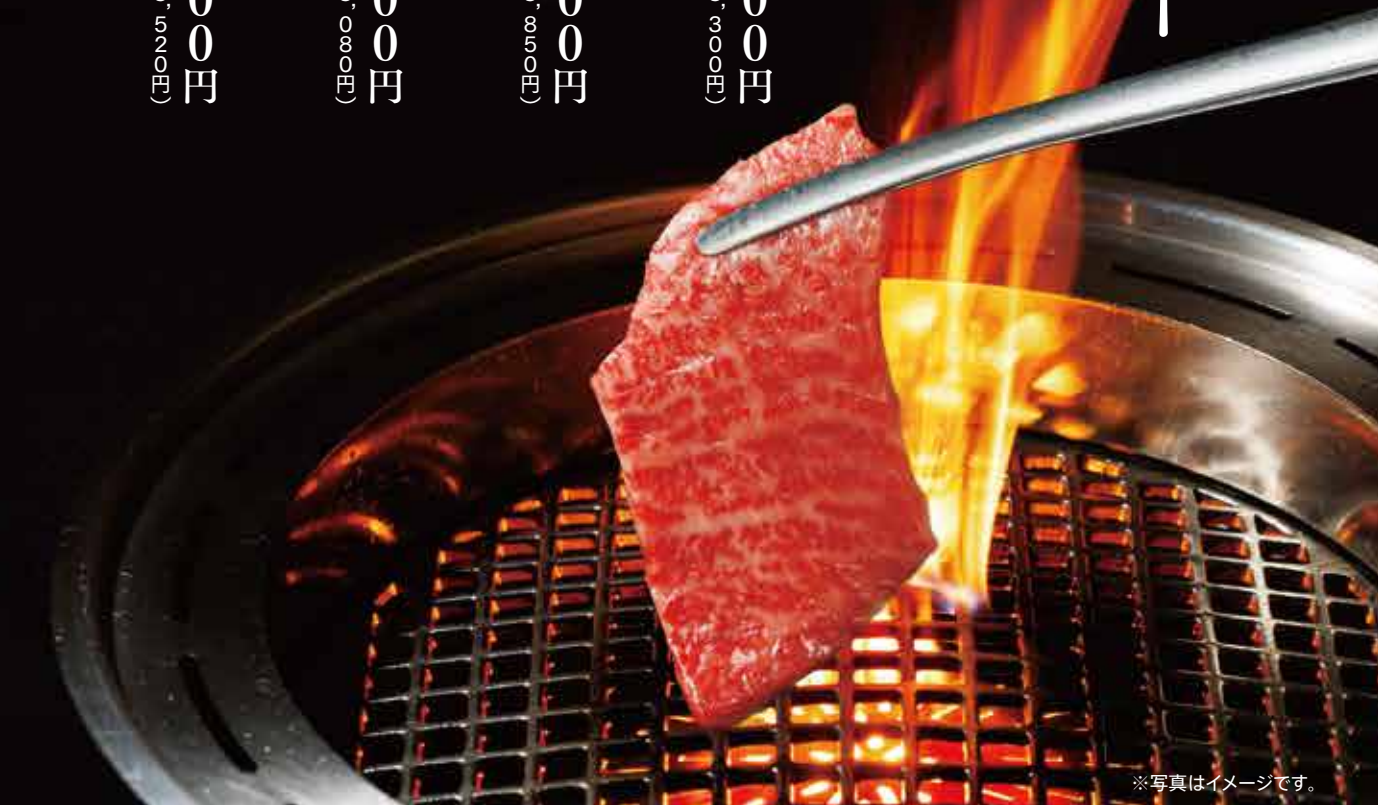
Saga Beef Thigh

佐賀牛特選ザブトン

3,200円

(税込3,520円)

Saga Beef Select Chuck Flap



※写真はイメージです。

特選佐賀牛を少しずつご賞味いただけます

特選佐賀牛盛り合わせ

2名様分

8,000円(税込 8,800円)

Saga Beef Select Assortment・佐賀牛特選カルビ・佐賀牛特選ロース・佐賀牛霜降りもも・佐賀牛特選ザブトン

木箱盛り合わせ

Wooden box Assortment

2名様分の盛り合わせです。

佐賀牛プレミアムセット

10,000円

(税込11,000円)

Premium Saga Beef Set

- ・佐賀牛上カルビ
- ・佐賀牛霜降りもも
- ・特選ハラミ
- ・佐賀牛特選ロース
- ・佐賀牛赤身
- ・三田川ホルモン

かくらセット

7,000円

(税込7,700円)

Kakura Set

- ・佐賀牛カルビ
- ・佐賀牛中落ち
- ・茶美豚カルビ
- ・佐賀牛赤身
- ・三田川ホルモン
- ・国産鶏もも



※写真はイメージです。

焼物

Yakimono

佐賀牛カルビ

1,480円

Saga Beef Galbi

(税込 1,628円)

佐賀牛赤身

1,480円

Saga Beef Lean Meat

(税込 1,628円)

佐賀牛上カルビ

2,250円

Saga Beef

Premium Galbi

(税込 2,475円)

佐賀牛中落ち

1,450円

Saga Beef

Boneless Cut

(税込 1,595円)

佐賀牛ロース

2,100円

Saga Beef Loin

(税込 2,310円)



※写真はイメージです。

特選ハラミ

Select Skirt Steak

希少な国産ハラミは臭みがなく、脂の旨みが強くありつつも、あっさりとした味わえるのが特徴です。

3,500円
(税込3,850円)

茶美豚カルビ

Chami Pork Galbi

緑茶粉末とカタキンと甘しょ(さつまいも)が入った飼料で育まれ、ビタミンE、イノシン酸が豊富、旨味が強く、抗酸化作用があると言われています。

980円
(税込1,078円)

国産鶏もも

Domestic Chicken Thigh

680円
(税込748円)

牛タン

TONGUE

厚切り上タン

Thickly Sliced Premium Tongue

3,000円

(税込3,300円)

上タン塩

Premium Salted Tongue

2,500円

(税込2,750円)

ねぎ上タン塩

Premium Salted Tongue
with Green Onions

2,650円

(税込2,915円)

タン塩

Salted Tongue

1,680円

(税込1,848円)

ねぎタン塩

Salted Tongue
with Green Onions

1,830円

(税込2,013円)



厚切り上タン
Thickly Sliced Premium Tongue



※写真はイメージです。

ホルモン

Offal

当店のホルモンは吉野ヶ里に
お店を構える
創業三十余年の名店
三田川ホルモンより
仕入れております。

ホルモン盛り合わせ

Offal Assortment

3種 2,000円

(税込 2,200円)

5種 3,000円

(税込 3,300円)

おすすめ



辛味噌 or 塩 or タレより
味付けをお選びください。

※写真はイメージです。

味付けをお選びください。 辛味噌 塩 タレ

ミックスホルモン

Mixed Offal

1,680円
(税込1,848円)

様々なホルモンを秘伝の特製タレに漬け込んだ一皿です。

ミノ

Rumen

1,080円
(税込1,188円)

サクサクな食感でさっぱりしているのが特徴です。クセが少なく、脂控えめのためなので、タレでも塩でも美味しく召し上がりいただけます。

ホルモン(小腸)

Small intestine

800円
(税込880円)

プリプリな食感と濃厚な脂の甘さが特徴です。脂身に隠し包丁を入れておりますので、皮面からしっかり焼き脂面はサツと焼いて召し上がりください。

ツラミ

Cheek

880円
(税込968円)

一頭からわずかしかとれない希少部位です。よく動かす筋肉だからこそ濃厚な旨味と弾力が特徴です。旨みを感じられるよう薄切りで提供しております。

丸腸

Round intestine

980円
(税込1,078円)

ブリッブリ食感とジューシーな味わいが特徴です。表面に隠し包丁を入れて食べやすくなっております。中に火が通ります。

レバー

Liver

680円
(税込748円)

焼き過ぎないのが美味さの秘訣です。中まで火が通る直前が一番美味しく召し上がりいただけます。

ハツ

Heart

脂は少なく、赤身のようなサッパリとした味わいが特徴です。歯切れの良さと、しっかりとした旨みが人気です。

780円

(税込 858円)

コリコリ(大動脈)

Aorta

脂が極端に少なく、独特な歯応えが特徴です。隠し包丁を丁寧に入れており、軽く表面が色づく程度が食べ頃です。

780円

(税込 858円)

ハチノス

Honeycomb tripe

蜂の巣のような凹凸が特徴です。丁寧な仕込みを行うことで柔らかく心地よい弾力があり、噛めば噛むほど旨みが広がります。強火でサッと焼き、軽い焦げ目げ食べ頃です。

980円

(税込 1,078円)

ホルモン刺

Offal Sashimi

白センマイ刺

Book Tripe (white) Sashimi

780円

(税込 858円)

炙りハツ刺

Grilled Heart Sashimi

880円

(税込 968円)



海鮮

SEA FOOD



海老

Shrimp

2尾

980円
(税込1,188円)

帆立

Scallop

2枚

880円
(税込968円)

焼き野菜

Grilled vegetables

焼き野菜盛り合わせ

Assorted Vegetables

980円
(税込1,078円)

玉ねぎ

Onion

200円
(税込220円)

かぼちゃ

Pumpkin

200円
(税込220円)

ピーマン

Green pepper

300円
(税込330円)

エリンギ

King oyster mushroom

350円
(税込385円)



コーンバター

Buttered Corn

450円
(税込495円)



んにく

Grilled Garlic

500円
(税込550円)



※写真はイメージです。

一品

A la carte



黒毛和牛の
ユッケ

Japanese Black Wagyu
Beef Yukhoe

1,800円
(税込 1,980円)



ニラチーズチジミ

Korean pancake

980円
(税込 1,078円)



じゃがバター
Buttered Potato

550円 (税込 605円)

トッピング 明太子

+ 150円 (税込 165円)



サンチュセット
Korean Lettuce Set

800円 (税込 880円)

※写真はイメージです。

韓国風ピリ辛チョレギサラダ

Korean Style Choregi Salad

680円

(税込748円)

生ハムの彩りシーザーサラダ

Colorful Caesar salad with prosciutto

880円

(税込968円)

蓮根チップと豆腐の胡麻サラダ

Lotus Root Chip and Tofu Salad

680円

(税込748円)



蓮根チップと豆腐の胡麻サラダ
Lotus Root Chip and Tofu Salad
with Sesame Dressing



山芋キムチ

Yam kimchi

480円

(税込528円)

キムチ

Kimchi

400円

(税込440円)

カクテキ

Kakuteki

450円

(税込495円)

(Radish kimchi)

オイキムチ

Oi kimchi

480円

(税込528円)

(Cucumber kimchi)

もやしナムル

Bean sprout namul

400円

(税込440円)

ぜんまいナムル

Fern shoot namul

400円

(税込440円)

ほうれん草ナムル

Spinach namul

450円

(税込495円)



キムチ盛合わせ

Kimchi Assortment

800円(税込880円)

キムチ
4種



ナムル種盛合わせ

Namul Assortment

600円(税込660円)

ナムル
3種

おすすめ

魚介の旨みが濃厚な海鮮キムチチゲ
Seafood Kimchi Jjigae

濃厚なのにヘルシーな
豆腐チゲ
Tofu Jjigae

チゲの辛みと旨みに
もちりとしたうどんが合うチゲうどん Jjigae Udon

チゲ Jjigae Udon

海鮮キムチチゲ

Seafood Kimchi Jjigae

1,080円
(税込1,188円)

豆腐チゲ

Tofu Jjigae

860円
(税込946円)

チゲうどん

Jjigae Udon

980円
(税込1,078円)

スープ Soup

わかめ玉子スープ

Seaweed and egg soup

580円
(税込638円)

ユッケジャンスープ

Yukgaejang soup

700円
(税込770円)



佐賀県産米

さがびより使用

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

ご飯

RICE

石焼きビビンバ

Stone-grilled bibimbap

900円

(税込990円)

クッパ

Gukbap

800円

(税込880円)

ユッケジャンクッパ

Yukgaejang gukbap

900円

(税込990円)

白飯

Rice

大 250円

(税込275円)

中 200円

(税込220円)

小 150円

(税込165円)

か く ら の 麺

KAKURA
NOODLES



オリジナル辛麺
Karamen

リピーター続出
辛くてうまい！



ビビン麺～温卵添え～
Bibinmen



和風冷麺
Wafu Reimen

オリジナル辛麺
Karamen (Spicy noodles)

920円
(税込1,012円)

ビビン麺～温玉添え～
Bibinmen (Korean Spicy Mixed Noodles)

900円
(税込990円)

和風冷麺
Wafu Reimen (Japanese-style cold noodles)

850円
(税込905円)

焼肉
かくら



得

90分飲み放題プラン 2,500円 (税込2,750円)

※おひとり様より承ります。※単品でご注文いただけます。※別途飲み放題メニューをご用意しております。
※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。

焼肉かくら 佐賀駅北口店
YAKINIKU KAKURA SAGA EKI KITAGUCHI





佐賀牛尽くし COURSE MENU

かくらコース

KAKURA COURSE

オリジナルサラダ
キムチ盛り合わせ

焼物

- ・佐賀牛カルビ
- ・ホルモン(2種)
- ・佐賀牛ロース
- ・国産鶏もも
- ・佐賀牛赤身
- ・茶美豚カルビ
- ・タン塩

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。

焼き野菜盛り合わせ

お食事下記いずれか1種

- ・白ご飯(おかわり可)
- ・石焼ビビンバ
- ・和風冷麺

食後のデザート

当店の
おすすめ

プレミアムコース

PREMIUM COURSE

オリジナルサラダ
キムチ盛り合わせ

焼物

- ・佐賀牛上カルビ
- ・佐賀牛赤身
- ・佐賀牛特選ロース
- ・上タン塩
- ・佐賀牛霜降りもも
- ・ホルモン(1種)
- ・佐賀牛特選ザブトン

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。

焼き野菜盛り合わせ

海鮮焼き

お食事下記いずれか1種

- ・白ご飯(おかわり可)
- ・石焼ビビンバ
- ・和風冷麺

食後のデザート

豪華
厳選

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