

わくじ
焼肉



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っぷりの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



焼物

Yakimono



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)

佐賀牛中落ち

佐賀牛上カルビ

2,250円

(税込 2,475円)

佐賀牛ロース

1,450円

(税込 1,595円)

Saga Beef
Premium Galbi

佐賀牛ロース

2,100円

(税込 2,310円)

Saga Beef Loin



※写真はイメージです。

特選ハラミ

Select Skirt Steak

3,500円
(税込 3,850円)

希少な国産ハラミは臭みがなく、脂の旨みが強くあります。あっさりと味わえるのが特徴です。

茶美豚カルビ

Chami Pork Galbi

980円
(税込 1,078円)

緑茶粉末とカテキンと甘しあ（やつまいも）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。

国産鶏もも

Domestic Chicken Thigh

680円
(税込 748円)

牛 タン

TONGUE

厚切り上タン

3,000円
(税込3,300円)

上タン塩

Premium Salted Tongue

2,500円
(税込2,750円)

ねぶたん塩

Premium Salted Tongue

2,650円
(税込2,915円)

with Green Onions

タン塩

Salted Tongue

1,680円
(税込1,848円)

ねぶたん塩

Salted Tongue

1,830円
(税込2,013円)

with Green Onions

厚切り上タン
Thickly Sliced Premium Tongue

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

創業三十餘年の名店
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)

ツラミ

Cheek

880円

(税込 968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、皮面からしっかりと焼き脂面はサッと焼いて召し上がりください。

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)

レバー

Liver

680円

(税込 748円)

プ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います。中に火が通りやすく、焼き過ぎにご注意下さい。

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い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)

ホルモン刺

Offal Sashimi

白センマイ刺

Book Tripe (white) Sashimi

780円

(税込 858円)

コリコリ(大動脈)

Aorta

780円

(税込 858円)

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。

炙りハツ刺

Grilled Heart Sashimi

880円

(税込 958円)

ハチノス

Honeycomb tripe

980円

(税込 1,078円)

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。



焼かれ野菜

Grilled vegetables

焼かれ野菜盛り合わせ

Assorted Vegetables

980円
(税込1,108円)

コーンバター

Buttered Corn

450円
(税込495円)

玉ねぎ

Onion

200円
(税込220円)

かぼちゃ

Pumpkin

200円
(税込220円)

にんにく

Grilled Garlic

300円
(税込330円)

ピーマン

Green pepper

300円
(税込330円)

500円
(税込550円)

帆立

Scallop

2枚 880円

(税込968円)

エリンギ

350円
(税込385円)

海老

Shrimp

2尾 980円

(税込1,078円)

SEA FOOD

海鮮



口

A la carte



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。

黒毛和牛の
ユッケ

Japanese Black Wagyu

Beef Yukhoe

1,800円

(税込 1,980円)

リラチーズチヂミ
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)

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
もっちりとしたうどんが合うチゲうどん Jjigae Udon

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)

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)

ご飯

RICE

石焼ガビビンバ

Stone-grilled bibimbap

900円
(税込 990円)

クッパ

Gukbap

800円
(税込 890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)

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



※写真はイメージです。

かくらの麺

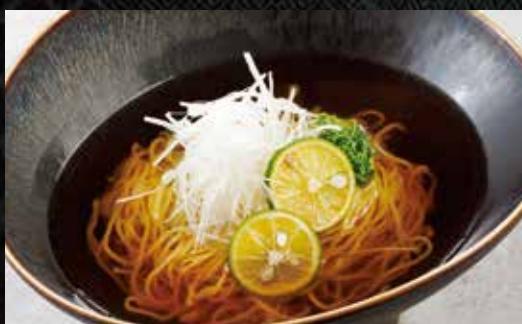
KAKURA
NOODLES



オリジナル辛麺
Karamen



ビビン麺～温卵添え～
Bibinmen



和風冷麺
Wafu Reimen

リピーター続出
辛くてうまい！

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～

900円
(税込 990円)

和風冷麺

Wafu Reimen (Japanese-style cold noodles)

850円
(税込 935円)

※写真はイメージです。

わくら
焼肉



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

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

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

※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。

90分
飲み放題

◆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
- ・デカビタ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