

春・夏メニュー 佐賀牛陶板焼き膳 いか焼売付



● 佐賀牛焼肉用肉・旬野菜

● お造り二点盛り

● 小鉢

● 茶碗蒸し

● ご飯

● お吸い物(味噌汁)

● 香物

● いか焼売

● デザート

料金 三六〇〇円(税込)

※いか焼売無しは三一〇〇円(税込)

春・夏メニュー 佐賀県産豚冷しゃぶ膳 いか焼売付



- ※いか焼売無しは二二〇〇円（税込）

秋・冬メニュー 佐賀牛すき焼き膳 いか焼売付



- 佐賀牛すき焼き肉・旬野菜
- お造り二点盛り
- 小鉢
- 茶碗蒸し
- ご飯
- お吸い物（味噌汁）
- 香物
- いか焼売
- デザート

料金 三六〇〇円(税込)

※いか焼売無しは三二〇〇円（税込）

秋・冬メニュー 佐賀県産豚温しゃぶ膳 いか焼売付



●佐賀県産豚肉・旬野菜

●お造り一点盛り

●小鉢

●茶碗蒸し

●ご飯

●お吸い物（味噌汁）

●香物

●いか焼売

●デザート

料金 二七〇〇円

※いか焼売無しは二二〇〇円（税込）

秋・冬メニュー ひらすしやぶ膳 いか焼売付



● ひらすしやぶ・旬野菜

● お造り一点盛り

● 小鉢

● 茶碗蒸し

● ご飯

● お吸い物 (味噌汁)

● 香物

● いか焼売

● デザート

料金 二七〇〇円 (税込)

※いか焼売無しは二二〇〇円 (税込)

秋・冬メニュー 湯豆腐膳



● 温泉豆腐・温泉水

● お造り一点盛り

● 小鉢

● 茶碗蒸し

● ご飯

● お吸い物（味噌汁）

● デザート

料金 一六五〇円

※いか焼売はつけられません

修学旅行特別メニュー

学生に人気のメニューを造りました。

産地ならではの新鮮で豊かな味わいをご堪能ください。

※アレルギー等ございましたらお気軽にご相談ください。

※刻み食対応は1食につき200円追加

※写真はイメージです

※全て税込価格

焼き肉膳 2,200 円



牛焼き肉用 旬野菜 呉豆腐 ポテトサラダ お吸い物（味噌汁） 旬の果物 国産米

しょうが焼き膳 1,750 円



しょうが焼き肉 サラダ お吸い物（味噌汁） 香物 デザート 国産米

修学旅行用メニューはご飯お替り自由

TEL：0955-41-0030

ご予約・お問い合わせ時間 10：00～16：00

上記時間以外の問合せは留守番電話での対応です



とんかつ膳 1,650 円



とんかつ 旬野菜 呉豆腐 ポテトサラダ お吸い物（味噌汁） 旬の果物 国産米

鳥のから揚げ膳 1,650 円



鳥のから揚げ 旬野菜 呉豆腐 ポテトサラダ お吸い物（味噌汁） 旬の果物 国産米