ギャラリー有田
ぎゃらりーありた

有田名物ごどうふ膳　1,650円

Godofu Set (local specialty tofu)　1,650 yen
Godofu (Arita's specialty tofu) is made by cooking soymilk with Kudzu powder (starch) until the mixture is thickened. Once cooled, this godofu dish is served with sesame dressing. The set includes small dishes using locally sourced ingredients. ※Vegetarian side dishes are available if you notify us in advance.

有田特产豆腐膳　1,650日元
有田特产的吴豆腐是用豆浆和葛根粉搅拌凝固而制成，口感又软又糯的一种食品，再浇上又香又美味的芝麻酱料一起品尝。此套餐还能品尝到当地多种食材制作的各种精美小菜。＊可为事先有预约的食素客人根据需要更换小蝶菜内容。

아리타 특산 고도후 정식　1,650엔
아리타 특산물인 고도후는 두부와 칡전분을 반죽해 쫀득하고 부드러워진 두부에 참깨소스를 얹은 향토요리. 아리타 지역 식재료를 아낌없이 사용한 다양한 밑반찬과 함께 즐기세요.*미리 연락해 주시면 채식 위주 밑반찬으로도 변경 가능.

有田名產　吳豆腐套餐　1,650日圓
調理法→有田名產吳豆腐是以豆漿與葛粉混合製作、口感滑順Q彈的豆腐。這道料理就是吳豆腐淋芝麻醬。點選這道套餐，還能享用使用大量當地食材製作的小鉢料理（各式小菜）。＊素食者若事先聯繫，可為您變更小鉢料理（各式小菜）。

たっぷり野菜のベジタブルカリー　1,375円

Vegetable Curry　1,375 yen
A tomato-based soup curry cooked with plenty of locally grown vegetables.

*Can substitute curry for coconut soup for an additional charge of 77 yen (tax incl.). Available vegetables may vary depending on the season.

蔬菜咖喱　1,375日元
选用多种当地产蔬菜，以番茄味为主的汤咖喱。

＊加费77日元(含税)可以换成椰奶味汤咖喱。使用的蔬菜随季节不同会有变更。

채소 듬뿍 베지터블 카레　1,375엔
아리타에서 재배한 채소를 아낌없이 사용한 토마토 베이스 스프카레.

*요금을 추가하시면(+77엔) 코코넛 스프로 변경 가능. 채소는 계절에 따라 변경됩니다.

滿滿蔬菜的蔬菜咖哩　1,375日圓
調理法→大量使用當地蔬菜、以番茄為基底的湯咖哩。

＊加77日圓即可升等變更為椰奶湯頭。蔬菜會依季節變更。

ごどうふ黒蜜きなこ　550円

Godofu Dessert　550 yen
Godofu (Arita's specialty tofu) coated with brown sugar syrup.

黑蜜黄豆粉吴豆腐　550日元
有田的特产吴豆腐淋上黑糖蜜汁来享用，犹如甜品般的美味。

고도후 흑당 콩가루　550엔
아리타 특산물인 고도후에 흑당과 콩가루를 얹어 디저트처럼 즐길 수 있습니다.

吳豆腐搭黑糖蜜黃豆粉　550日圓
調理法→有田名產吳豆腐淋上黑糖蜜，感覺就像在吃甜點。

※料理はすべて税込み　※Prices include tax　※所有料理价格均为税后价　※所有料理價格均為稅後價　※전메뉴 세금 포함 가격

ギャラリー有田
ぎゃらりーありた

ごどうふマンゴー　550円

Godofu with Mango　550 yen
Godofu (Arita's specialty tofu) served with chilled mango and mango sauce.

芒果吴豆腐　550日元
有田的特产吴豆腐加上新鲜芒果粒再淋上芒果酱一起品尝，绝对是无可非议的美味甜品。

고도후 망고　550엔
아리타 특산물인 고도후에 차가운 망고와 망고 소스를 얹어 디저트처럼 즐길 수 있습니다.

芒果吳豆腐　550日圓
調理法→有田名產吳豆腐搭配冰涼芒果與芒果醬，感覺就像在吃甜點。

米粉のケーキ/ベイクドチーズ　550円

Baked Cheesecake　550 yen
This deliciously moist cake uses gluten-free rice flour made from locally sourced rice. The whipped cream has a subtle flavor as it is not too sweet.

米粉芝士蛋糕　550日元
无麦麸质米粉制作的蛋糕。使用的是有田町梯田种植的大米粉。搅拌鲜奶油时由于加入了吴豆腐，因此甜味适中，蛋糕部分也是非常润滑可口。

쌀가루 케이크/베이크드 치즈 550엔
쌀가루로 만들어 글루텐 걱정없는 케이크. 쌀가루는 아리타 지역 다랭이논에서 재배한 쌀을 사용. 휘핑크림에도 고도후를 사용하여 많이 달지 않습니다. 케이크도 촉촉하고 부드럽습니다.

米蛋糕／起司　550日圓
調理法→用無麩質米粉烤製的蛋糕。米粉是使用有田町產棚田米來製作。搭配的鮮奶油也有使用吳豆腐，甜度較低。蛋糕體本身濕潤，味道也好。

米粉のケーキ/ガトーショコラ　550円

Gâteau au Chocolat　550 yen
This rich and moist cake uses gluten-free rice flour made from locally sourced rice. The whipped cream has a subtle flavor as it is not too sweet.

米粉巧克力蛋糕　550日元
无麦麸质米粉制作的蛋糕。使用的是有田町梯田种植的大米粉。搅拌鲜奶油时由于加入了吴豆腐，因此甜味适中，蛋糕部分也是非常润滑可口。

쌀가루 케이크/ 가토쇼콜라　550엔
쌀가루로 만들어 글루텐 걱정없는 케이크. 쌀가루는 아리타 지역 다랭이논에서 재배한 쌀을 사용. 휘핑크림에도 고도후를 사용하여 많이 달지 않습니다. 케이크도 촉촉하고 부드러운 감촉.

米蛋糕／經典巧克力　550日圓
調理法→用無麩質米粉烤製的蛋糕。米粉是使用有田町產棚田米來製作。搭配的鮮奶油也有使用吳豆腐，甜度較低。蛋糕體本身濕潤，味道也好。

※料理はすべて税込み　※Prices include tax　※所有料理价格均为税后价　※所有料理價格均為稅後價　※전메뉴 세금 포함 가격