

だるま寿し

だるま寿し

有明海平ガキの酒蒸し 一人前 1,000円



Simmered Small Estu Fish

500 yen / serving

Deep-fried and simmered whole Etsu fish (Japanese grenadier anchovy) with dressing. Etsu is a local specialty, and considered as a delicacy because of its rarity in Japan.

有明海齐鱼甘露煮 500日元(含税)/一人份

将脆脆香香的油炸齐鱼拌入调味好的甘露汁，一道美味珍品

*齐鱼是有明海非常有名的鱼种现在极其稀少的珍贵品种。

아리아케해 새끼웅어 조림 1인분 500엔

새끼웅어(에쓰코)는 바삭하게 튀겨서 드레싱과 무쳐도 환상적인 맛.

有明海魚甘露煮 每人500日元

料理方式→從魚頭開始煎製，拌上調料，美味的道地佳餚。

れんこんの揚げ出し 一人前 600円



※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

Sake-steamed Oysters

1,000 yen / serving

Plump oysters from the Ariake Sea steamed in Japanese sake, it's the perfect side dish to go with your drink.

有明海の酒蒸牡蠣 1,000日元(含税)/一人份

热腾腾、香喷喷，富有弹性口感的酒蒸牡蠣绝对是佐酒佳肴。

아리아케해 석화 술찜 1인분 1,000엔

술로 짜여 따끈따끈한 글은 알이 통통하고 부드러워 술안주로 딱!

有明海酒蒸牡蠣 每人 1,000 日元

料理方式→清酒蒸的熟牡蠣，非常適合作為喝清酒時的下酒菜

有明海のえつ子のかんろ煮 一人前 500円



Deep-fried Lotus Root

600 yen / serving

Grilled lotus root cut into thick slices and then deep-fried. The crumbly texture resembles a chestnut.

高汤煮莲藕 600日元(含税)/一人份

把调味后的莲藕先煎烤一下，切成厚片再放入高汤里煮至入味。热乎乎并有着板栗般口感。

연근 튀김 1인분 600엔

구운 연근을 두툼하게 썰어 튀겨내 밤처럼 보슬보슬한 식감.

炸蓮藕 每人600日元

料理方式→將烤好的蓮藕切成厚片油炸。像是栗子般的口感。

だるま寿し

だるま寿司

れんこんにぎり三杯漬け 一貫 200円



Onion Roll 660 yen

Unravelled sliced raw onions.

*Onions harvested between March ~ April are ripe and sweet tasting.

洋葱卷 660日元

把生洋葱切丝再将其一根一根松开和醋饭一起做成的寿司卷。

*洋葱(早熟:3月～4月品种,成熟后会有甜味)

어니언롤 660엔

생양파 슬라이스.

*양파(조생:3~4월에 수확, 숙성되어 단맛이 강합니다.)

洋蔥卷 660 日元

料理方式→ 熟成後洋蔥甘甜美味, 切片並鬆開後弄成手卷。

苺(さがほのか)にぎり 一貫 200円



Pickled Lotus Root Nigiri Sushi

200 yen / piece

Crunchy and refreshing taste of picked lotus root on rice.

三杯醤汁蓮藕壽司 200日元(含税)/单个

酥脆爽口的三杯醤汁蓮藕壽司清爽又美味。

연근초밥 산바이즈케 1개 200엔

아삭한 연근은 간장, 식초, 설탕을 배합한 산뜻한 산바이즈케 소스에 찍어서.

三杯蓮藕 一貫200日元

料理方式→ 清脆口感的三杯香脆蓮藕。

オニオンロール 660円



Strawberry Nigiri Sushi

200 yen / piece

The juicy taste of strawberries goes perfectly with sushi rice and seaweed. Strawberries and seaweed used are from Saga Prefecture.

草莓寿司 200日元(含税)/单个

选用佐贺县产的品牌草莓的改良品种。新鲜水灵的草莓、佐贺产的海带和寿司饭可谓是最佳组合。

딸기(사가호노카) 초밥 1개 200엔

사가산 명품 딸기를 사용한 특이한 초밥. 촉촉한 딸기, 사가산 김, 초밥의 밤이 찰떡궁합.

草莓握壽司 始終為 200 日元

料理方式→使用佐賀牌草莓的改良種。最好的搭配是新鮮的草莓配上佐賀海藻與醋飯。