

旬菜舎さと山

しゅんさいや さとやま

天ざるそば 650円



Zaru-soba (cold buckwheat noodles)

510 yen

Comes with a delicious soba sauce that uses fresh water from the local Mitsuse area.

荞麦面 510日元

佐贺市當地特色美食。把用咸甜酱炒好的洋葱牛肉盖在热腾腾的米饭上并配上生菜、西红柿、黄瓜等各种色泽鲜艳的新鲜蔬菜，最后淋上蛋黄酱而成的一道有名的佐贺料理。

자루소바 510엔

미쓰제 지역의 맛있는 물을 사용한 매밀 면수가 자랑.

竹籠蕎麥冷麵 510日圓

調理法→超推以當地三瀨的美味水所熬製之蕎麥麵用湯汁

Zaru-soba with Tempura 650 yen

Cold buckwheat noodles with 3 kinds of vegetable tempura (available vegetables may vary depending on the season).

天妇罗荞麦面 650日元

荞麦冷面和三个品种的时令蔬菜天妇罗。*蔬菜随季节的变换会有变更。

덴자루소바 650엔

자루소바와 계절 채소로 만든 덤프라 3종. (덤프라 내용은 계절에 따라 변경됩니다.)

天婦羅竹籠蕎麥冷麵 650日圓

調理法→竹籠蕎麥冷麵與3種當季蔬菜天婦羅(*蔬菜天婦羅會依季節變更蔬菜種類)。

ざるそば 510円



佐賀海苔アイス 360円



Saga Seaweed Ice Cream 360 yen

Made with milk and seaweed from Saga Prefecture, this ice cream has a beautiful balance between the salty taste and the aroma from the seaweed.

佐賀海苔冰淇淋 360日元

选用佐贺县产的牛奶和海苔制作而成的冰淇淋。海苔的咸味和其淡淡的香味搭配的恰到好处。

사가 김 아이스 360엔

사가현산 우유와 김을 블렌딩한 아이스. 희미한 해초 내음과 짭쪼름한 김의 절묘한 조합.

佐賀海苔冰淇淋 360日圓

調理法→佐賀產牛乳與佐賀海苔混合而成的冰淇淋。些許海苔香氣與海苔鹽味形成絕妙平衡。

旬菜舎さと山

しゅんさいや さとやま

ブルーベリーアイス 360円



Blueberry Ice Cream 360 yen

完全使用佐贺市三瀬村产的蓝莓制作的冰淇淋。

蓝莓冰激淋 360日元

佐贺市当地的特色美食。把用咸甜酱炒好的洋葱牛肉盖在热腾腾的米饭上并配上生菜、西红柿、黄瓜等各种色泽鲜艳的新鲜蔬菜，最后淋上蛋黄酱而成的一道有名的佐贺料理。

블루베리 아이스 360엔

사가시 미쓰제 지역에서 재배한 블루베리 100%로 만든 아이스크림.

藍莓冰淇淋 360日圓

調理法→100%使用佐賀市三瀬村產藍莓來製作的冰淇淋。

ポポーアイス 360円



パセリアイス 360円



Parsley Ice Cream 360 yen

One of the most popular local bowl dishes in Saga. Stewed beef and onion, colorful fresh vegetables, and mayonnaise as addressing and decoration on top.

巴西里冰淇淋 360日元

选用佐贺县产牛奶和百分之百佐贺县唐津市富士见町产的欧芹为原料做成的冰淇淋。其有着非常丰富的β胡萝卜素和维他命C,有点淡淡的苦味,口感非常清爽。

佐贺市当地的特色美食。把用咸甜酱炒好的洋葱牛肉盖在热腾腾的米饭上并配上生菜、西红柿、黄瓜等各种色泽鲜艳的新鲜蔬菜，最后淋上蛋黄酱而成的一道有名的佐贺料理。

파슬리 아이스 360엔

사가현산 우유와 사가현 가라쓰시 후지미마치산 파슬리를 100% 사용.파슬리에는 베타카로틴 및 비타민C가 풍부하며, 쓴맛이 적고, 깔끔한 뒷맛.

香芹冰淇淋 360日圓

調理法→100%使用佐賀縣產牛乳與佐賀縣唐津市富士見町產香芹。香芹內含豐富的β-胡蘿蔔素與維他命C,苦味低,味道清爽。