

きよみどり

きよみどり

蓮根もちもち 350円



Pumpkin Salad 400 yen

Steamed pumpkins mixed with thinly sliced soaked onions, hard boiled eggs, and mayonnaise. (*Soaked onions are onions soaked in water to soften the smell and flavor)

南瓜色拉 400日元

把蒸熟的南瓜切成薄片，津水去了辛味的洋葱，再加入煮鸡蛋拌入蛋黄酱调味而成。

단호박샐러드 400엔

으깬 단호박, 물에 담가 맛을 뺀 양파 슬라이스, 으깬 계란, 마요네즈를 한 데 섞어 버무림.

南瓜沙拉 400日圓

調理法→以美乃滋將蒸熟的南瓜、泡水去除辣味與氣味後切薄片的洋蔥、水煮蛋混合攪拌而成。

ブラックにゅう麵 500円



Pan-fried Lotus Roots 350 yen

Grated lotus root spiced with potato starch, and then placed on top of separately cut lotus roots. The entire thing is pan-fried until both sides are golden, and then sauce is added.

香糯莲藕 350日元

把莲藕磨成泥，放入淀粉一起搅拌再摸到切好的藕片上放入油锅煎成两面金黄，最后倒入酱汁勾芡而成。

연근 모찌모찌 350엔

강판에 간 연근과 전분을 섞어 반죽하고 썰어놓은 연근을 그 위에 올려 양면이 노릇노릇해질 때까지 펜에 구워 양념을 더함.

年糕風蓮藕 350日圓

調理法→蓮藕刨絲後加入太白粉增加黏性，放上另外切好的蓮藕，以平底鍋煎，煎到兩面呈金黃色微焦後，拌上醬汁即完成。

かぼサラ 400円



Black Nyumen (warm somen) Noodles 500 yen

Seaweed melted in soup stock made from bonito and kelp, and it is added to cooked somen noodles. Served with seaweed on top.

黒汤面 500日元

把海苔融化在用鲣鱼和昆布熬制的高汤里，再把煮好的面条放入汤里最后配上海苔。

블랙뉴멘 500엔

삶은 소면 위에 가다랑어, 다시마 육수에 녹인 김을 놓고 그 위에 마른 김을 얹은 면.

黑色熱湯素麵 500日圓

調理法→以鲣魚、昆布熬製高湯，用高湯將海苔融化後，倒入煮好的素麵內，最後在上方放上海苔。

きよみどり
きよみどり

玉ねぎ こぶバター 500円

/



Stir-fried Mushrooms 400 yen

Various types of mushrooms cut into pieces, stir-fried until golden brown, and finishes with a marinade sauce.

糖醋鮮菇 400日元

把各类菌菇切成适当的大小,用油稍微翻炒后加入糖醋酱汁调味拌匀。

버섯 마리네이드 400엔

여러가지 버섯을 적당한 크기로 잘라 노릇해질 때까지 볶은 다음 마리네이드 소스에 버무림.

綜合醋漬菇 400日圓

調理法→將數種菇切成適當大小,炒至表面呈金黃色後,用醃泡汁醃漬

おぼろ豆腐 350円

/



Buttered Onions with Salted Kelp

500 yen

Butter placed on a comb-shaped cut onion, sprinkled with salted kelp, and then heated up in the microwave.

洋葱 昆布黄油 500日元

把切入菱形格子的洋葱放上黄油再撒上盐味昆布用微波炉稍微加热后食用的一道小菜。

양파 다시마 버터 500엔

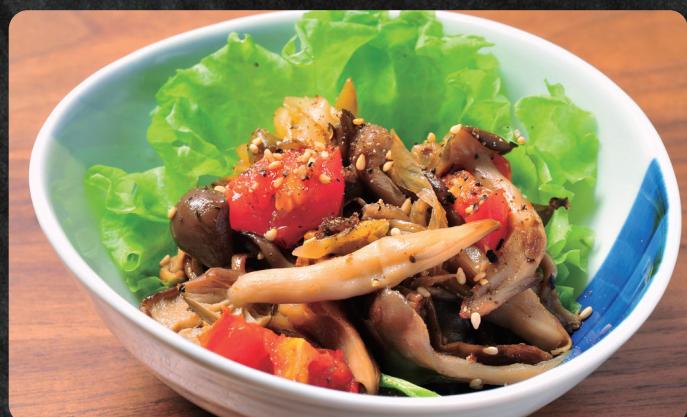
반달 모양으로 칼집을 넣은 양파에 버터를 얹고 소금에 버무린 다시마를 뿌려 전자레인지에 가열.

鹽昆布奶油洋蔥 500日圓

調理法→將洋蔥劃上幾刀,以期分離後能呈弧形,在洋蔥上放上奶油,灑上鹽昆布,以微波爐加熱。

きのこのマリネ 400円

/



Oboro-dofu (Silken Tofu) 350 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.

豆腐脑 350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。

오보로도후 350엔

두부에 간수를 부어 전자레인지에 가열, 마무리로 육수와 와사비를 얹음.

朧豆腐 350日圓

調理法→將鹽滷加入豆漿中,以微波爐加熱後,加入高湯與芥末。