

酒の蔵えん

さけのくらえん

割子そば 単品800円



Warigo Soba 800 yen

Soba (buckwheat noodles) served in a 3-tiered lacquerware bowl set. Toppings include green onions, grated yams, and seaweed. Bonito sauce is poured onto the noodles before eating.

漆盒蕎麥麵 単品 800日元

把荞麦面装在分为三层的圆形漆器容器里，配上小葱、山药羹、海苔等具有代表性的配料，用鲣鱼高汤酱汁直接浇在荞麦面上食用，是日本鸟根县出云地方的乡土料理。

와리코소바 단품 800엔

동근 칠기 그릇에 소바를 담아 3단으로 쌓은 용기로 제공. 파, 참마, 김이 대표적인 토핑.

가다랑어 육수를 소바에 직접 부어 먹는 부먹 스타일.

割子蕎麥麵 單點800日圓

調理法→以圓形漆器盛裝蕎麥麵，堆疊成三層來提供給客人享用。配料部分，主要為蔥花、山藥泥、海苔。吃法是將用鰹魚熬出的高湯直接倒入後享用。

Carrot Pound Cake

300 yen Set with coffee 500 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.

胡萝卜磅蛋糕

単品300日元 附咖啡500日元~

把胡萝卜磨成泥一起揉到蛋糕的原料里，放入烤箱高温烘焙而成的蛋糕。

당근 파운드케이크

단품300엔 커피세트500엔~

강판에 간 당근을 반죽과 섞어 오븐에 구운 케이크.

紅蘿蔔磅蛋糕

單點300日圓 附咖啡500日圓~

調理法→將刨絲的紅蘿蔔加入麵糰後以烤箱烤製而成。

人參パウンドケーキ 単品300円



かぼちゃプリンタルト 単品300円



Pumpkin Pudding Tart

300 yen Set with coffee 500 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.

南瓜布丁挞

単品300日元 附咖啡500日元~

在烤制好的挞皮上注入南瓜制做的犹如布丁般的南瓜泥，冷却凝固后而成的一道健康甜点。

호박 푸딩 타르트

단품 300엔 커피세트 500엔~

노릇하게 구워낸 타르트 반죽에 걸쭉한 호박액을 부어 차갑게 식혀 굳힌 타르트.

南瓜布丁塔

單點300日圓 附咖啡500日圓~

調理法→在烤好的塔皮上倒入呈布丁狀態的南瓜汁後，將之降溫冷卻凝固。