

大平庵

たいへいあん

野菜の天ざるそば 1,386円



Soba-gaki(buckwheat mash) 660yen

Soba-gaki is made by mixing buckwheat flour with hot water to form individual dough-like dumplings. Served with soy sauce.

荞麦面来 660日元

荞麦粉用沸水搅拌后做成面疙瘩，淋上刺身酱油来食用的一道长野的乡土料理。

소바 염서 660엔

메밀가루에 뜨거운 물을 부어 잘 반죽해 튀긴 다음 생선회 간장에 찍어서.

蕎麥麵來 660日圓

調理法→蕎麥粉加熱水後攪拌均勻後定型炸過，再搭配生魚片醬油享用

なすのあげ煮浸し 528円



Soba with Vegetable Tempura 1,386 yen

Comes with homemade soba (buckwheat noodles) and vegetable tempura. Soba sauce, tempura sauce and salt are included.

蔬菜天妇罗荞麦面 1,386日元

把手工制新鲜荞麦面煮熟后冷水冷却并沥干水分, 和油炸好的蔬菜天妇罗分别装盘, 荞麦面用面酱汁食用, 天妇罗蘸酱或蘸盐来品尝。

야채 덴푸라 자루소바 1,386엔

수제 생메밀면은 삶고, 야채는 튀겨 덴푸라로. 그릇에 각각 담아 메밀면은 소바쓰유 소스에, 덴푸라는 덴쓰유 소스나 소금에 찍어 드세요.

鮮蔬竹籠蕎麥冷麵 1,386日圓

調理法→用熱開水快速燙熟自家製生蕎麥麵，將蔬菜炸成天婦羅，各自盛盤後，蕎麥麵搭配麵味露、天婦羅搭配天婦羅蘸汁與鹽享用。

蕎麦がき 660円



Deep-fried Eggplant in Sauce 528 yen

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

油炸茄子高汤煮 528日元

把油炸过的茄子浸入鲣鱼酱油露来品尝最后配上鲣鱼须和小葱作为点缀。

나스노아게니히타시 528엔

기름에 튀긴 가지를 소바쓰유 소스에 담가 가쓰오부시와 파를 얹어 먹는 가지튀김.

浸燉炸茄子 528日圓

調理法→茄子入油鍋內炸好，置於麵味露中浸泡，灑上蔥花與柴魚片後享用