

銀河食堂の夜

ぎんがしょくどうのよる

10種の小鉢のお膳 2,165円



A Set with 7 Small Dishes & Dessert 1,815 yen

Comes with 7 small dishes using seasonal and locally grown vegetables (all pesticide-free), and freshly cooked rice in a hagama pot (a traditional broad-brimmed rice cooking pot). Dessert and drink are provided after the meal. *Available side dishes vary daily.

7品小碟附甜点套餐 1,815日元

选用当地新鲜采摘的时令无农药蔬菜烹饪制作而成的7品小碟菜和现煮的日式铁锅饭套餐。附餐后甜点和饮料。(＊小碟菜的菜品每日更换)

디저트와 7점 반상 1,815엔

사가 지역에서 수확한 제철 무농약 채소를 재료로 한 밑반찬 7가지와 갓 지은 가마솥밥. 식후 디저트, 음료 세트. (밑반찬 구성은 매일 변경됩니다.)

甜味與7種小碗套餐 1,815日元

料理方法→當季無農藥蔬菜、共7種小碗料理、現煮羽釜飯。
飯後附甜點、飲料。(*小碗每天更換)

デザートセット 850円



Seasonal Fermented Juice 550 yen

A fermented non-alcoholic juice that uses seasonal fruits, vegetables, herbs, spices, wildflowers and etc. (Available with cold carbonated water, or with hot water.)

时令酵素饮品 550日元

选用当季的水果、蔬菜、香草、香料、野草等为原料调制而成的不含酒精的发酵饮料。(冷饮用碳酸水稀释调配、热饮用开水稀释调配)

제철 효소 주스 550엔

제철 과일과 채소, 허브, 향신료, 아생초 등으로 만든 무알콜 발효 주스(ICE는 탄산수, HOT은 온수로 제공.)

時令酵素汁 550日元

料飮方法→使用當季水果和蔬菜、香草、香料、野草等製成的無酒精發酵汁(*冰的是碳酸飲品，熱的是湯)

A Set with 10 Small Dishes 2,165 yen

Comes with 10 small dishes using seasonal and locally grown vegetables (all pesticide-free), and freshly cooked rice in a hagama pot (a traditional broad-brimmed rice cooking pot). Dessert and drink are provided after the meal. *Available side dishes vary daily.

10品小碟膳 2,165日元

选用当地新鲜采摘的时令无农药蔬菜烹饪制做而成的10品小碟菜和现煮的日式铁锅饭套餐。附餐后甜点和饮料。(＊小碟菜的菜品每日更换)

10점 반상 2,165엔

사가 지역에서 수확한 제철 무농약 채소를 재료로 한 밑반찬 10가지와 갓 지은 가마솥밥. 식후 디저트, 음료 세트. (밑반찬 구성은 매일 변경됩니다.)

10種小碗套餐 2,165日元

料理方法→當季無農藥蔬菜、共10種小碗料理、現煮羽釜飯。飯後附甜點、飲料。(*小碗每天更換)

甘味と7種の小鉢お膳 1,815円



Dessert Set 850 yen

Seasonal desserts that come with homemade jam made from seasonal fruits and vegetables, amazake (a traditional Japanese drink made from fermented rice), spices and herbs. A drink is included. *Available desserts vary daily.

甜品套餐 850日元

选用佐贺县产的时令水果和蔬菜制作的纯手工制果酱、甜酒、香料和香草等，并配有相应时节的甜点以及饮料的套餐。(＊每天提供不同甜品)

디저트 세트 850엔

사가현 제철 과일과 채소로 만든 수제잼, 감주, 향신료와 허브 등, 각 시기와 계절에 맞는 디저트와 음료 세트(디저트 구성은 매일 변경됩니다.)

甜點套餐 850日元

料理方法→使用縣產當季水果與蔬菜製成的自製果醬、甘酒、香料和香草等應季甜點和飲品套餐(甜點每天更換)

季節の酵素ジュース 550円

