

フルコース 12,000円／お昼コース 5,500円 ※予算と内容についてはフルオーダー

・Full Course 12,000 yen / Lunch Course 5,500 yen

*We can cater the course based on your preference and budget with prior notice.

・フルコース 12,000円／ランチコース 5,500円

※予算 및 요리구성은 전코스 맞춤형. 상담 후 고객 맞춤 코스요리 제공.



①ジャガイモのカレー Potato Curry

Main ingredients include skin-on potato, celery, garlic, and onion (all from Saga Prefecture). The dish is served with brown rice.

土豆咖喱

把土豆、西芹、胡萝卜、洋葱(所有蔬菜都是佐贺县产)一起炖煮而成的咖喱。使用营养丰富不去皮的土豆。米饭也是选用玄米。

감자카레

사가현에서 재배한 감자, 셜러리, 마늘, 양파를 정성스레 끓여낸 카레. 영양을 생각해 감자는 껌질 채로. 씹은 현미를 사용.

馬鈴薯咖哩

料理方法→將馬鈴薯、芹菜、大蒜和洋蔥(均為縣產蔬菜)仔細熬煮製成的咖哩。馬鈴薯帶皮富有營養。玄米飯。

②豆腐のとんかつ Root Vegetables Caponata and Mustard Greens

A hearty vegan dish that uses tofu produced by the local Fujikawa Tofu Specialty Store. Eggs and milk are not used in this dish. Comes with homemade mayonnaise and yuzu-kosho (a Japanese citrus chili paste).

豆腐炸猪排

选用嬉野当地藤川豆腐店的豆腐制做的豆腐猪排。不使用牛奶、鸡蛋等任何其他原料，是一道非常有益健康的素食炸猪排。蛋黄酱和柚子胡椒都是自家手工制。

두부 돈까스

우레시노 후지카와 두부점의 두부로 만든 돈까스. 점착력을 위한 밀가루, 계란, 우유를 사용하지 않은 비건용 건강 돈까스. 마요네즈와 유즈코소(청유자와 풋고추로 만든 일본조미료)도 모두 수제.

豆腐豬排

料理方法→使用當地店家「嬉野藤川豆腐店」的豆腐製成的豆腐豬排。不使用粘合劑，也不使用雞蛋或牛奶。適合素食主義者的健康豬排。蛋黃醬和柚子胡椒也是手工製作的。

③フルーツ・手作りグラノーラ・マンゴーヨーグルト Taro and Bamboo Charcoal Bread Crumb Frites, Watercress Vegetables

Fresh fruits include local and domestic fruits. The homemade granola uses roasted dried pomegranate, raisins, chia seeds and etc. The mango yogurt is made by fermenting dried mango over two days (milk is not used).

水果、手工谷物麦片、芒果酸奶

选用佐贺县产或国产的水果、谷物麦片也是使用自家烘培制做的石榴干、葡萄干奇亚籽等。酸奶也不使用牛奶，用芒果干花两天时间发酵制成了。

과일・수제 그레놀라·망고요거트

과일은 사가현산 및 일본산을 사용. 그레놀라는 건조석류, 견포도, 치아시드 등을 직접 로스팅한 수제 그레놀라. 요거트는 우유를 넣지 않고 건조망고를 이를 간 발효시켜 만들.

水果、手工格蘭諾拉麥片、芒果優格

料理方法→水果產自縣內或日本國產。格蘭諾拉麥片是用烤石榴乾、葡萄乾奇亞籽等自製的。優格也是在不使用牛奶的情況下將芒果乾發酵兩天製成的。

④手作りブラウニー Homemade Brownies

Ingredients include walnut, vegan chocolate, coconut oil, tofu, agave nectar (a sweetener extracted from the agave plant) and etc. Milk and eggs are not used.

手工制布朗尼

完全不使用牛奶和鸡蛋，选用核桃、纯素巧克力、椰子油、豆腐等为原料，和仙人掌提炼的甜味剂制做的蛋糕。

수제 브라우니

호두, 비건 초콜릿, 코코넛오일, 두부 등을 사용. 아가베 시럽(선인장에서 추출한 감미료)을 사용, 우유 및 계란은 일체 사용하지 않음.

手工布朗尼

料理方法→使用核桃、純素巧克力、椰子油、豆腐等。使用龍舌蘭(一種由仙人掌製成的甜味劑)，不使用任何牛奶與雞蛋。

・全套装套餐 12,000日元／午市套餐 5,500日元

*预算和套餐内容完全是特别订制。满足每位顾客的各别需求而提供的料理。

・全套装套餐 12,000日元／午市套餐 5,500日元

*依據客人預算和內容能提供完全客製套餐

⑤トマトのパスタと手作りパン Tomato Pasta & Homemade Bread

The homemade sauce uses tomato, onion, celery, garlic and olive oil. The pasta is made with flour. The homemade sauce uses tomato, onion, celery, garlic and olive oil. The pasta is made with flour. 19 types of Italian spices are also added to bring out the best flavors from the vegetables.

茄汁意面和手工制面包

用番茄、洋葱、西芹、胡萝卜和橄榄油烹饪制做的茄汁酱。面包选用小麦粉制做。19种意大利香料带出蔬菜的鲜味。

토마토 파스타와 수제 빵

토마토, 양파, 셜러리, 마늘, 올리브 오일을 사용한 수제 소스. 면은 밀가루를 사용. 19종류의 이탈리안 향신료로 야채의 맛을 끌어내고 있다.

蕃茄意大利麵和自製麵包

料理方法→使用番茄、洋蔥、芹菜、大蒜和橄欖油手工製作的醬汁。麵條是用小麥粉做的。19種意大利香料帶出蔬菜的鮮味。

⑥前菜 Appetizer

A healthy appetizer that uses antioxidant-rich vegetables from Saga Prefecture. The dressing is made and consumed within the same day.

开胃菜

这是使用佐贺县产蔬菜的开胃菜。调料也是当天做的，很新鲜。吃抗氧化食物，让你的身体更健康更健康。

전채

스승이 현산 야채로 만든 전채. 드레싱은 당일 만든 것만을 사용. 항산화 식품인 전채로 신체의 활성화를 촉진.

開胃菜

這是使用佐賀縣產蔬菜的開胃菜。調料也是當天做的，很新鮮。吃抗氧化食物，讓你的身體更健康更健康。

⑦お豆腐のバッファローチキン風 BuffaloChicken Flavored Tofu

A flavorful American-style spicy chicken seasoning added to deep-fried tofu.

布法罗鸡豆腐

用豆腐制做的素食美式风味香辣鸡。将油炸过的豆腐加入各类香辛料调味烹饪而成的一道素食料理。

두부 버팔로 치킨 바람

아메리칸 스파이시 치킨 맛을 두부로 재현. 튀긴 두부를 향신료로 양념.

布法羅雞豆腐

料理方法→用豆腐再現美式辣雞的味道。一盤用香料調味的炸豆腐。

⑧焼きドーナツとコーヒー Baked Donuts and Coffee

No animal-based ingredients are used to make the homemade baked donuts. We roast fresh coffee beans in-house, and you can also purchase coffee beans from the store. Has a good reputation as a beauty essence to drink.

烤甜甜圈和咖啡

使用小麦制做的手工制烤甜圈。本店店主是位素食主义者因此会根据顾客点单要求不使用任何动物性食材的原料来制做烘焙。咖啡是选用无杂味的自家烘焙的新咖啡豆，咖啡豆店内有售。它作为美容精华饮用而享有盛誉。

구운도넛과 커피

밀가루를 사용한 수제 구운도넛. 비건인 점주가 고객님의 주문에 맞춰 정성스레 구워내는 무동물성 식품의 구운도넛. 햇원두를 사용한 신선하고 깔끔한 커피는 자체 로스팅. 커피원두도 구매 가능. 마시는 미용액으로 평판.

烤甜甜圈和咖啡

料理方法→使用小麥手工烤製的甜甜圈。素食。不使用任何動物性食物烘烤。使用新豆沒有雜味的咖啡在自家烘焙，也可以直接購買咖啡豆。它作為美容精華飲用而享有盛譽。