

Gallery & Cafe 小城鍋島家 ten

ぎゃらりーあんどかふえ おぎなべしまけてん

ベジデコサラダ 432円



Vegedeco Salad 432 yen

A low-carb and gluten-free salad presented in the shape of a beautifully decorated cake (flour is not used).

健康花式沙拉 432日元

佐贺市的当地特色美食。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。

베지데코 샐러드 432엔

저당질, 글루텐 프리(무밀가루)로 데코레이션 케이크 처럼 꾸민 샐러드.

蔬菜沙拉 432日元

料理方法→低碳水化合物、無麩質(不含麵粉)のサラダ、像裝飾蛋糕一樣製作。

Fucha Cuisine 2,700 yen

A Chinese-style vegetarian cuisine that uses vegetables, beans and grains grown in-house or from the prefecture. It does not contain any meat or seafood. *Fucha cuisine, also known as "Buddhist Cuisine", was introduced to Japan by a Buddhist monk from China in the early Edo period.

普茶料理(素斋料理) 2,700日元

不使用任何鱼、肉等食材，是具有中国风味的素斋料理。选用自家栽培或是佐贺县产的蔬菜、豆类及各种谷物类为主要食材烹饪制作的各道精美小菜。

후차(普茶) 요리(소진 요리) 2,700엔

육류 및 어류를 일체 사용하지 않은 중화풍 소진 요리. 자체 재배하거나 사가현에서 수확한 채소와 콩, 곡류 등의 식재료로 만든 다양한 요리.

普茶料理(中國風素齋) 2,700日元

餐點介紹→完全不使用肉類、魚類的中國風素齋。餐點所用食材皆為自家栽種或佐賀縣產蔬菜、豆類、穀類。

普茶(ふちゃ)料理(精進料理) 2,700円



ベジランチ 1,430円※サラダバー、コーヒー付



Vegetarian Lunch Set 1,430 yen

A hearty lunch set that uses seasonal vegetables from Saga prefecture, and it does not contain any meat or seafood. Salad bar and coffee included with the set.

素食午市套餐 1,430日元 附自助沙拉吧和咖啡

不使用任何鱼类和肉类食材，以佐贺县产的时令蔬菜为主制作而成的健康餐食。

베지 런치 1,430엔 샐러드바, 커피 세트

육류 및 어류를 일체 사용하지 않음. 사가현산 제철 채소를 중심으로 한 자연식 플레이트 런치.

蔬食午餐 1,430日元 附沙拉吧、咖啡

餐點介紹→完全不使用肉類、魚類。以佐賀縣產當季蔬菜為中心製作的盤裝原型食物午餐。

※料理はすべて税込み ※Prices include tax ※所有料理价格均为税后价 ※所有料理價格均為稅後價 ※전메뉴 세금 포함 가격

※上記3メニューは要予約 ※Reservations are required for all three menus above. ※以上3个菜單均需預約 ※以上3个菜單均需預約 ※상기 3메뉴는 모두 예약필요입니다

Gallery & Cafe 小城鍋島家 ten

ぎやらりーあんどかふえ おぎなべしまけてん

季節のスムージー 660円



Seasonal Smoothie 660 yen

A delicious smoothie made with seasonal pesticide-free vegetables and fruits from Saga Prefecture. (*The smoothie in the picture is a persimmon and raspberry smoothie.)

时令思慕雪 660日元

选用佐贺县产的时令蔬菜和水果制做的蔬果冰沙。(照片为柿子和木莓的思慕雪)

제철 스무디 660엔

사가현산 제철 무농약 채소, 과일을 갈아넣은 스무디. (사진은 감과 라즈베리 스무디)

季節思慕昔 660日元

料理方法→使用縣內當季無農藥蔬菜和水果製成的思慕昔。

(* 照片為柿子和覆盆子思慕昔)

Kinako Cake 432 yen

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

豆粉蛋糕 432日元

佐贺市的当地特色美食。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。

콩가루 케이크 432엔

밀가루를 일체 사용하지 않은(글루텐 프리) 콩가루와 계란으로 만든 푹신푹신한 식감의 케이크.

黄豆粉蛋糕 432日元

料理方法→不使用任何麵粉(無麩質)的黄豆粉和雞蛋製成的質地鬆軟的蛋糕。

きな粉のケーキ 432円



豆乳プリン 432円



Soymilk Pudding 432 yen

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

豆奶布丁 432日元

佐贺市的当地特色美食。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。

두부 푸딩 432엔

무계란, 무우유. 오기(小城) 지역 '에도 두부점' 의 두유로 만든 푸딩. 푸딩 위에 팥소, 흑당, 콩가루를 올림.

豆漿布丁 432日元

料理方法→不使用雞蛋或牛奶,使用當地店家「江戸豆腐店」的豆漿製成的布丁。在布丁上放上紅豆、黑蜂蜜和豆粉。