

日出屋

Hinodeya

豆乳の玄米リゾット風 1200円



Brown Rice Soymilk Risotto 1,200 yen

This hearty risotto is made by cooking brown rice with seaweed from Saga Prefecture in a duck-based broth. The soymilk uses soybeans grown in Saga Prefecture.

豆乳糙米意式烩饭 1200日元

选用了在佐贺大地上培育出的大豆制做成的豆乳，把糙米和佐贺县大海培育的海苔加入鸭汤调味炖煮，是一道有益于身体的健康菜单。

두유 현미 리조또 1200엔

사가의 대지에서 재배한 콩으로 만든 두유. 사가의 바다에서 채취한 김과 현미, 오리고기 육수가 조화를 이룬 우리 몸을 배려한 건강 리조또.

豆乳玄米燉飯 1200日元

採用佐賀土地栽種之黃豆所榨出的豆乳。以鴨高湯熬煮玄米、生長於佐賀大海的海苔，是一道對身體有益的燉飯。

二番出汁の揚げ出し豆腐 800円

Agedashi Tofu 800 yen

Uses "Ashikarimamebijin tofu", which is made of 100% soybeans from Saga Prefecture. The tofu is coated, deep-fried, and then served with a bonito (from Kagoshima Prefecture) dashi sauce.

高汤油豆腐 800日元

选用100%佐贺产福豐的大豆制作的“ashikari豆美人”的豆腐，表面沾上淀粉油炸，再浇上用鹿儿岛县枕崎产的鲣鱼干熬制好的高汤。

가쓰오부시 육수와 아게다시 두부 800엔

사가현산 후쿠유타카 콩 100%로 만든 '아시카리마메비진' 두부에 튀김옷을 입혀 튀긴 아게다시 두부에 가고시마현 마쿠라자키(枕崎) 가쓰오부시 육수를 곁들인 메뉴.

二次萃取高湯搭揚出豆腐 800日元

100%採用佐賀縣產福豐黃豆製作的「ASHIKARI豆美人」豆腐，沾上麵衣後油炸，再淋上鹿兒島縣枕崎產柴魚片熬製的高湯。



日出屋

Hinodeya

身体がよろこぶ野菜たっぷりの白和え 600円



Soy Pulp Croquette 600 yen

The fluffy and famous "Ashikarimamebijin" soy pulp is deep-fried in rice oil to create an irresistible texture.

豆腐可乐饼 600日元

使用当地人气的“ashikari豆美人”的豆渣用米油煎炸出的香脆可口的豆渣可乐饼。

푹신푹신 비지 고로케 600엔

맛있기로 소문난 사가현 특산 두부 '아시카리마메비진'의 부드러운 비지를 쌀기름으로 튀겨 바삭한 식감이 매력적인 고로케.

鬆軟的豆渣可樂餅 600日元

當地產豆腐「ASHIKARI豆美人」備受喜愛，將它的鬆軟豆渣以米油炸到酥脆、口感深具魅力的可樂餅

Mashed Tofu Salad with Vegetables

600 yen

This exquisite dish is made by mixing plentiful local and seasonal vegetables together with mashed tofu and white sesame.

芝麻蔬菜拌豆腐 600日元

选用当地采摘的新鲜蔬菜，把豆腐和白芝麻磨碎与各种蔬菜拌在一起，一道绝品日式豆腐料理。

건강을 생각한 야채 가득 시로아에 600엔

사가현산 제철 채소를 듬뿍. 두부와 흰깨를 으깨 채소와 함께 베무린 일품 나물무침(시로아에).

身體忍不住雀躍的豆腐涼拌滿滿蔬菜

600日元

放入大量當地採摘的當季蔬菜。將豆腐和白芝麻磨碎混合，將蔬菜等拌入的豆腐涼拌料理超美味！

ふわふわおからコロッケ 600円



笹雪豆腐の山椒入り酢みそ和え 600円



Tofu with Pepper Vinegared Miso

600 yen

Locally produced Sasayuki tofu is served with homemade pepper vinegared miso dressing on top.

笹雪豆腐 600日元

佐贺当地有名的笹雪豆腐，加入花椒和自家制的酸甜味增酱来品尝是山村料理的一道特色菜

사사유끼 두부와 산초와 식초 미소 소스 600엔

사가현산 사사유끼 두부에 산초와 식초, 미소를 넣은 홈메이드 소스를 부어 먹는 일품 향토요리.

山椒醋味增拌笹雪豆腐 600日元

以自家製山椒醋味增淋上當地產笹雪豆腐的里山絕佳美味