

割烹HACHIYA

かっぽう はちや

神崎ソーメンセット 800円



Kanzaki Somen Set 800 yen

Comes with locally made somen noodles, sides, salad, pickles and rice. Kanzaki somen is made with high quality water from the mountains of Saga, and wheat grown in the plains of the prefecture. The Kanaki somen is known in Japan for its firm and smooth texture.

神崎素面套餐 800日元

福冈县与佐贺县相接处脊振山脉的优良水质和佐贺平原地区的小麦，在得天独厚的大自然环境中诞生了神崎名产‘神崎素面’，面条富有弹性很有嚼劲，口感滑溜的特征在全国已是众所周知的名产品。

套餐附神崎素面、小碟菜、色拉、酱菜和米饭

간자키 소면 세트 800엔

세후리(背振) 산맥의 맑은 물과 사가 평야에서 재배된 밀, 비옥한 토지와 온화한 기후에서 제조된 소면은 풀깃함과 매끈한 면발의 우수한 간자키브랜드로 전국적인 지명도를 자랑하는 특산품. 지역산 간자키 소면, 밀반찬, 샐러드, 절임류, 밥 세트

神崎素麵套餐 800日元

利用背振山系優質水、佐賀平原產小麥、當地優良氣候與風土所製作的素麵，彈性高、順滑度佳，是日本國內廣為人知的神崎品牌產品。

含在地神崎素麵、小鉢(小菜)、沙拉、漬物、白飯

野菜炒め定食 800円



Stir-Fry Vegetable Set 800 yen

The stir-fry uses ingredients produced in the prefecture such as cabbage, bean sprouts, carrots, green peppers and onions. Comes with sides, chawanmushi (savory steamed egg custard), miso soup and rice.

炒蔬菜套餐 800日元

主菜是用佐贺县产的包心菜、豆芽、胡萝卜、青椒、洋葱等各类蔬菜做的热炒，附小碟菜、茶碗蒸、味增汤和米饭。

야채볶음 정식 800엔

사가현산 양배추, 속주나물, 당근, 피망, 양파를 넣고 볶은 야채볶음. 밀반찬, 차완무시, 미소장국, 밥 세트

炒蔬菜定食 800日元

翻炒佐賀縣產高麗菜、豆芽菜、紅蘿蔔、青椒、洋蔥。
含小鉢(小菜)、茶碗蒸、味增湯、白飯