

割烹中央メニュー表 [Menu]

消費税 10%込みの価格です

■コース ※2名様以上 Course *At least 2 people

会席コース 3,300 円～

Formal Japanese course dinner

卓盛コース 3,300 円～

Assorted course dinner

鍋コース 3,300 円～

Table prime, style course dinner

ご予算に応じます。内容はおまかせ・ご要望を伺います。

We will do our best to match your budget. Feel free to make requests and leave the rest to us.

ご宴会・接待・祝い事にご利用できます。

前日までにご予約下さい。

Available for banquets, receptions, and celebrations. Make reservations at least one day in advance.

■予約パック（二日前までに予約）

Reservation pack (Reservations are required at least two days in advance)

※ご予算に応じます *For those on a budget

鉢盛 6,480 円～ Mixed platter

折パック（法事・祝い事・会議用） 3,240 円～

Food packed in a wooden box (for Buddhist memorial services, celebrations, and meetings)



■季節限定 ※事前予約

Seasonal specialties (Only available when in season – Reservation required in advance)

お節料理（4人取り） 27,000 円/お節料理（2人取り） 16,000 円

Special dishes for the New Year holiday

■ランチタイムサービス (11:00~13:30)

Lunchtime service

おふくろ弁当 (味噌汁付) 900 円

“Home cooked” box lunch and miso soup

おふくろ弁当セット (ミニちゃんぽん付) 1,350 円

“Home cooked” box lunch and champon (small size)



■名代中央ちゃんぽん

Champon (Noodles with pork and vegetables)

大盛り玉子入り 1,250 円 Champon with egg (Large size)

大盛り 1,150 円 Champon (Large size)

玉子入り 1,050 円 Champon with egg

並 950 円 Champon

半ちゃん (麺半分) 750 円 Champon (Half size)

野菜多めもできます +200 円 Extra veggies.



■御膳

Gozen (meal prepared on a small dining stand and platter)

天刺御膳 2,500 円 Tempura and Sashimi Gozen



刺身御膳 1,900 円 Sashimi Gozen

天ぷら御膳 1,800 円 Tempura Gozen

ミックス御膳 1,700 円 (ハンバーグ/海老フライ/唐揚/の中から2種類お選びください)

Mixed Gozen (Please choose two from the following: Hamburger steak, fried shrimp, chicken)

佐賀県産黒毛和牛 陶板焼肉御膳 1,800 円 Saga black beef served on a ceramic plate

海老フライ御膳 1,500 円 Fried shrimp Gozen

とんかつ御膳 1,500 円 Tonkatsu Gozen



ハンバーグ御膳 1,200 円 Hamburger steak Gozen



若鶏唐揚御膳 1,200 円 Fried chicken Gozen

茶碗蒸し御膳 1,200 円

Chawan-mushi Gozen (Custard-like egg and vegetable dish steamed in a cup)

■御飯物（カレー大盛+200 円）（オムライス・焼飯大盛+150 円）

Rice dish (Curry large serving +200 yen)

(Omelet rice, fried rice large serving +150 yen)

カレー<サラダ付き>	750 円	Curry rice & vegetable salad
カツカレー<サラダ付き>	950 円	Curry rice with a cutlet & vegetable salad
オムライス<サラダ付き>	950 円	Rice omelet
焼飯<サラダ付き>	850 円	Fried rice
ライス（大）	280 円	Rice (Large size)
ライス（中）	230 円	Rice (Medium size)
ライス（小）	180 円	Rice (Small size)
おにぎり（一個）	180 円	Rice ball (one)
お茶漬け	400 円	Boiled rice with tea
味噌汁	150 円	Miso soup
お子様ランチ	1,300 円	The child lunch

■蕎麦（茶蕎麦使用）

Soba (Buckwheat noodles with green tea powder)

ざる（並） 750 円/（大盛） 850 円 Chilled soba noodles 700Yen(Large serving 800Yen)



天ざる 1,350 円 Tempura and soba noodles served on a “zaru” basket



天婦羅そば 1,150 円 Tempura soba noodle soup



佐賀県産 牛肉そば 1,050 円 Soba noodle soup with Saga beef

玉子そば 800 円 Soba noodles with egg drop soup

月見そば 800 円 Soba noodle soup with raw egg

かけそば 700 円 Soba noodle soup

■丼物（味噌汁付）（大盛 + 100 円）

“Donburi” (rice bowl dishes), served with miso soup
(Large +100 yen)

天井 1,200 円 Tempura bowl (Bowl of rice topped with deep-fried fish and vegetables)

カツ丼 900 円 Katsudon (Bowl of rice with a breaded and deep-fried pork cutlet on to.)



カツ丼

■郷土料理 Local cuisine

※むつごろうは6～9月限定

* Mutsugoro (mudskipper) meals are only available from June to September

むつごろう丼（味噌汁付） 時価 Mutsugoro bowl with miso soup[Current price]

むつごろう蒲焼 時価 Broiled mutsugoro[Current price]

口底煮付け 1,430円～ Boiled Kuchizoko (a type of fish)

わらすぼ唐揚 650円 Deep-fried eel goby

■先付 Appetizers

- 枝豆 350 円 Edamame (Green soybeans)
冷奴 350 円 Hiyayakko (Chilled tofu)
もろきゅう 350 円 Morokyu (Cucumber with Moromi Miso)
海老サラダ 450 円 Shrimp salad
鶏レバー甘煮 450 円 Boiled chicken liver
酒盗 550 円 Shuto (Salt-pickled bonito entrails)
クリームチーズ酒盗 600 円 Shuto with cream cheese

■揚げ物 Fried foods

- 天ぷら盛り合わせ 1,300 円 Assorted tempura
ゲソ唐揚 800 円 Deep fried cuttlefish legs
真海老唐揚 800 円 Deep fried prawn
エビフライ 1,100 円 Fried shrimp
とんかつ 1,100 円 Pork cutlet
カレーとんかつ 1,540 円 Pork cutlet with curry



- 若鶏唐揚 800 円 Fried chicken

揚げ豆腐 500 円 Age-tofu (Fried tofu)

揚げだし豆腐 550 円 Agedashi-tofu (Deep-fried tofu with soup stock)



茄子揚げ出し 650 円 Nasu-agedashi (Deep-fried eggplant with soup stock)

茄子田楽 650 円 Nasu dengaku (Grilled eggplant with sweet miso paste)

■ 煮物・焼物・酢の物・蒸し物

Stewed/Boiled, Roasted, Vinegared, and Steamed Foods

天然鯛あらだき 1,430 円 Tai no Aradaki (Simmered sea bream head and meat with skin)

豚角煮 880 円 Kakuni (Japanese boiled pork)

イカ下足塩焼き 950 円 Ikageso shioyaki (Grilled squid legs)

鶏レバーにんにく焼 700 円 Chicken liver grilled with garlic

ほっけ 1,100 円 Hokke (Atka mackerel)

豚ロース塩焼 1,210 円 Pork loin grilled with salt

もずく 450 円 Mozuku (Seaweed seasoned with vinegar)

茶碗蒸し (並) 450 円 (大) 650 円

Chawan-mushi (Custard-like egg and vegetable dish steamed in a cup)

■ その他 Others

野菜サラダ 550 円 Vegetable salad

ハンバーグ 800 円 Hamburger steak

オムレツ 700 円 Omelet

だし巻 700 円 Dashimaki (Japanese omelet)



■本日のおすすめ（仕入によって変わります）

Daily special (Availability varies)

本日の刺身 松/竹/梅

Sashimi of the day: Premium/Special/Regular

松（2～3人前 2,700円）

竹（1～2人前 1,800円）

梅（1人前 1,200円）



本日の揚げ物・焼き物・煮物

さわら味噌漬け/煮穴子/さざえ壺焼き/茄子とトマトのサラダ/鯛・カンパチカマ塩焼き/など

Fried/Roasted/Stewed dish of the day

本日の小鉢

自家製らっきょう/いくら/こはだ南蛮漬け/など

Small bowl dish of the day

佐賀県産黒毛和牛

ステーキ/タン塩焼き/陶板焼肉/など

Japanese black beef from Saga Prefecture

その他

むつごろう蒲焼（3尾）/むつごろう丼（味噌汁付き）/有明海の幸、郷土料理など

Others (Grilled mustugoro (3)/Mutusogoro rice bowl (with miso soup)/Specialties of the Ariake Sea and local cuisine)

■ ソフトアイス Ice cream

バニラ	400 円	Vanilla
クッキーズバニラ	400 円	Vanilla & Cookies
チョコ	400 円	Chocolate
ストロベリー	400 円	Strawberry
抹茶	400 円	Matcha (Powdered green tea)
黒ゴマ	400 円	Black sesame

■ ソフトドリンク Soft drinks

ウーロン茶	350 円	Iced Oolong Tea
オレンジジュース	350 円	Orange Juice
サイダー	350 円	Soda Pop
コーラ	350 円	Cola
カルピス	350 円	Calpis
コーヒー (ホット/アイス)	400 円	Coffee (Hot/iced)
ガラナ	500 円	Guarana drink
ノンアルコールビール	450 円	Non-alcoholic beers
ノンアルコールカクテル (レモンサワー/カシスオレンジ)	450 円	
Non-alcoholic Cocktail		[Lemon Sour,Cassis Orange]

■ ビール・酎ハイ・ウィスキー

Beer, Shochu highball, Whiskey

麒麟ラガー生ビール (大) 900 円 Draft beer (Large size)

麒麟ラガー生ビール (中) 700 円 Draft beer (Regular size)

麒麟ラガー生ビール (小) 600 円 Draft beer (Small size)

麒麟ラガー生ビール (グラス) 500 円 Draft beer (Glass)

瓶ビール [中瓶] 770 円 (麒麟・アサヒ・サッポロ) Bottled beer (500 ml)(Kirin, Asahi, Sapporo)

酎ハイ 600 円 (レモン・ライム・梅・カルピス)

Chuhai (Shochu highball: Cocktail of shochu with tonic water)

ハイボール 600 円 Highball: Whiskey with soda

角 キープ 4,800 円 Whiskey (KAKU), Bottled

■ ワイン Wine

グラスワイン (赤・白) 700 円 Glass wine (red, white)

[赤: ボトル] タクン 3,500 円 Bottled wine (red): Takun

[白: ボトル] タクン 3,500 円 Bottled wine (white): Takun

■佐賀・鹿島の地酒

Local sake brands from Saga-ken and Kashima-shi

【熱燗】「一合／二合」

(hot sake) Please choose: Ichi-go (approx. 180 ml) / Ni-go (approx. 360 ml)

竹の園 上撰 [Takenosono Superior Select] (矢野酒造) 600 円／1,200 円

東一 上撰 [Azumaichi Superior Select] (五町田酒蔵) 600 円／1,200 円

幸姫 上撰本醸造 [Sachihime Superior Select] (幸姫酒蔵) 600 円／1,200 円

【冷酒】「一合／四合瓶」

(Cold sake) Please choose: Ichi-go (approx. 180 ml) / Yon-go (approx. 720 ml)

光武 辛口純米酒 [Mitsutake, Dry Pure Select] (光武酒造場) 900 円／3,500 円

東一 山田錦純米酒 [Azumaichi, Pure Select] (五町田酒蔵) 900 円／3,500 円

鍋島 特別純米酒 [Nabeshima, Special Select] (富久千代酒蔵) 1,100 円／4,200 円

幸姫 特別純米酒 [Sachihime, Pure Select] (幸姫酒蔵) 1,100 円／4,200 円

肥前蔵心 純米吟醸 [Hizen Kuragokoro, Pure Ginjo] (矢野酒蔵) 1,200 円／4,400 円

能古見 純米吟醸 [Nogomi, Pure Ginjo] (馬場酒造場) 1,200 円／4,400 円

東長 純米吟醸 [Azumacho, Pure Ginjo] (瀬頭酒造) 1,300 円／4,800 円

権右衛門 純米大吟醸 [Gonemon, Pure Ginjo] (矢野酒蔵) 2,400 円／9,400 円

肥前蔵心 純米吟醸生貯蔵酒 (矢野酒蔵) (300ml) 1,750 円

Hizen Kuragokoro, Pure Raw-Stored Ginjo: 300 ml



【熱燗（限定）】 Hot sake (Limited)

ふぐヒレ酒 1,000 円 Fugu (blowfish) fin sake

わらすぼ酒 1,000 円 Warasubo (eel goby) sake

■焼酎 Distilled spirits

(グラス Glass) 550 円

(キープ Personal bottle) 3,500 円

【芋】 Imo Shochu (Liquor Distilled from Sweet Potatoes)

白波 Shiranami

魔界への誘い (光武酒造場) Makai-eno-izanai

黒霧島 Kuro-kirishima

萬膳 Manzen (グラス Glass) 800 円 (キープ Personal bottle) 5,500 円

【麦】 Mugi Shochu (Barley Shochu)

銀座のすずめ Ginza-no-suzume

舞こち (光武酒造場) Maikokochi

【米】 Rice Shochu

しろ Shiro

■【和リキュール】

[ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り]

【Japanese Liqueur】

(On the rocks, with water, with hot water, with soda)

ゆず酒 600 円 Yuzushu (Citron wine)

梅酒 500 円 Plum wine