

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～

Formal Japanese course

卓盛コース ¥3,300～

Assorted course

鍋コース ¥3,300～

Hot pot course

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 *Customizable to your budget

鉢盛 ¥6,480～ Mixed platter

折パック（法事・祝い事・会議用） ¥3,240～

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）/お節料理（2人取り）

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) ¥950

Homestyle Japanese bento box with miso soup

おふくろ弁当セット (ミニちゃんぽん付) ¥1,400

Homestyle Japanese bento box with mini champon



■名代中央ちゃんぽん

Champon (Noodles in a rich pork and seafood broth with vegetables)

大盛り玉子入り ¥1,300 Champon with egg (Large size)

大盛り ¥1,200 Champon (Large size)

玉子入り ¥1,100 Champon with egg

並 ¥1,000 Champon

半ちゃん (麺半分) ¥800 Champon (Half size)

野菜多めもできます +¥250 Extra veggies.



■御膳

Gozen (Set meal with rice, soup, and side dishes)

天刺御膳 ¥2,600 Tempura and Sashimi Gozen



刺身御膳 ¥1,950 Sashimi Gozen

天ぷら御膳 ¥1,850 Tempura Gozen

ミックス御膳 ¥1,750 (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 Saga black beef served on a ceramic plate

海老フライ御膳 ¥1,550 Fried shrimp Gozen

とんかつ御膳 ¥1,550 Tonkatsu Gozen



ハンバーグ御膳 ¥1,250 Hamburger steak Gozen



若鶏唐揚御膳 ¥1,250 Fried chicken Gozen

茶碗蒸し御膳 ¥1,250

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

■御飯物（カレー大盛+¥200）（オムライス・焼飯大盛+¥150）

Rice dish (Curry large serving +200 yen)

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

カレー<サラダ付き>	¥800	Curry rice & vegetable salad
カツカレー<サラダ付き>	¥1,000	Curry rice with a cutlet & vegetable salad
オムライス<サラダ付き>	¥1,000	Omurice (Japanese omelet rice)
焼飯<サラダ付き>	¥900	Fried rice
ライス (大)	¥300	Rice (Large size)
ライス (中)	¥250	Rice (Medium size)
ライス (小)	¥200	Rice (Small size)
おにぎり (一個)	¥200	Rice ball (one)
お茶漬け	¥400	Boiled rice with tea
味噌汁	¥150	Miso soup
お子様ランチ	¥1,300	Kids meal

■蕎麦（茶蕎麦使用）

Soba (Buckwheat noodles with green tea powder)

ざる（並） ¥800/（大盛） ¥900 Chilled soba noodles 700yen(Large serving 800yen)



天ざる ¥1,400 Tempura and soba noodles served on a "zaru" basket



天婦羅そば ¥1,200 Tempura soba noodle soup



佐賀県産 牛肉そば ¥1,100 Soba noodle soup with Saga beef

玉子そば ¥850 Soba noodles with egg drop soup

月見そば ¥850 Soba noodle soup with raw egg

かけそば ¥750 Soba noodle soup

■丼物（味噌汁付）（大盛 + ¥100）

Donburi (Rice bowl dishes) (Large +100 yen)

天丼 ¥1,250 Tempura bowl (Bowl of rice topped with deep-fried fish and vegetables)

カツ丼 ¥950 Katsudon (Bowl of rice topped with a breaded and deep-fried pork cutlet)



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～ Boiled Kuchizoko (a type of fish)

わらすぼ唐揚 ¥660 Deep-fried eel goby

■先付 Appetizers

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

■揚げ物 Fried foods

- 天ぷら盛り合わせ ¥1,300 Assorted tempura
ゲソ唐揚 ¥850 Deep fried cuttlefish legs
真海老唐揚 ¥850 Deep fried prawn
エビフライ ¥1,150 Fried shrimp
とんかつ ¥1,150 Pork cutlet
カレーとんかつ ¥1,600 Pork cutlet with curry



- 若鶏唐揚 ¥850 Fried chicken

- 揚げ豆腐 ¥550 Age-tofu (Fried tofu)
- 揚げだし豆腐 ¥600 Agedashi-tofu (Deep-fried tofu with soup stock)



揚げだし豆腐

- 茄子揚げ出し ¥700 Nasu-agedashi (Deep-fried eggplant with soup stock)
- 茄子田楽 ¥700 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 Tai no Aradaki (Simmered sea bream head and meat with skin)
- 豚角煮 ¥880 Kakuni (Japanese boiled pork)
- イカ下足塩焼き ¥950 Ikageso shioyaki (Grilled squid legs)
- 鶏レバーにんにく焼 ¥750 Chicken liver grilled with garlic
- ほっけ ¥1,100 Hokke (Atka mackerel)
- 豚ロース塩焼 ¥1,250 Pork loin grilled with salt

もずく ¥450 Mozuku (Seaweed seasoned with vinegar)

茶碗蒸し (並) ¥500 (大) ¥700

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

■ その他 Others

野菜サラダ ¥600 Vegetable salad

ハンバーグ ¥850 Hamburger steak

オムレツ ¥750 Omelet

だし巻 ¥750 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）

竹（1～2人前 ¥1,800）

梅（1人前 ¥1,200）



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	¥450	Vanilla
クッキーズバニラ	¥450	Vanilla & Cookies
チョコ	¥450	Chocolate
ストロベリー	¥450	Strawberry
抹茶	¥450	Matcha (Powdered green tea)
黒ゴマ	¥450	Black sesame

■ ソフトドリンク Soft drinks

ウーロン茶	¥350	Iced Oolong Tea
オレンジジュース	¥350	Orange Juice
サイダー	¥350	Soda
コーラ	¥350	Cola
カルピス	¥350	Calpis
コーヒー (ホット/アイス)	¥400	Coffee (Hot/iced)
ガラナ	¥500	Guarana drink
ノンアルコールビール	¥500	Non-alcoholic beer
ノンアルコールカクテル (レモンサワー/カシスオレンジ)	¥500	
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) ¥950 Draft beer (Large size)

麒麟ラガー生ビール (中) ¥750 Draft beer (Regular size)

麒麟ラガー生ビール (小) ¥650 Draft beer (Small size)

麒麟ラガー生ビール (グラス) ¥550 Draft beer (Glass)

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

酎ハイ ¥600 (レモン・ライム・梅・カルピス)

Chuhai (Shochu highball: Shochu with soda)

ハイボール ¥600 Highball: Whiskey with soda

角 キープ ¥4,800 Whiskey (KAKU), Bottled

■ ワイン Wine

グラスワイン (赤・白) ¥800 Glass wine (red, white)

[赤：ボトル] ¥3,500 Bottled wine (red)

[白：ボトル] ¥3,500 Bottled wine (white)

■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/¥1,200

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

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

【冷酒】「一合／四合瓶」

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

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

光武 辛口純米酒 [Mitsutake, Dry Pure Select] (光武酒造場) ¥950/¥3,700

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

鍋島 特別純米酒 [Nabeshima, Special Select] (富久千代酒蔵) ¥1,200/¥4,700

肥前蔵心 純米吟醸 [Hizen Kuragokoro, Pure Ginjo] (矢野酒蔵) ¥1,250/¥4,800

能古見 純米吟醸 [Nogomi, Pure Ginjo] (馬場酒造場) ¥1,250/¥4,800

東長 純米吟醸 [Azumacho, Pure Ginjo] (瀬頭酒造) ¥1,300/¥5,000

権右衛門 純米大吟醸 [Gonemon, Pure Ginjo] (矢野酒蔵) ¥2,400/¥9,500

肥前蔵心 純米吟醸生貯蔵酒 (矢野酒蔵) (300ml) ¥1,800

Hizen Kuragokoro, Pure Raw-Stored Ginjo: 300 ml



【熱燗（限定）】 Hot sake (Limited)

ふぐヒレ酒 ¥1,000 Fugu (blowfish) fin sake

わらすぼ酒 ¥1,000 Warasubo (eel goby) sake

■焼酎 Distilled spirits

(グラス Glass) ¥600

(キープ Personal bottle) ¥3,500

【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) ¥850 (キープ Personal bottle) ¥5,700

【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 Japanese Liqueur

[ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り]

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

ゆず酒 ¥600 Yuzushu (Citron wine)

梅酒 ¥500 Plum wine