



“AROUND JAPAN VOL.18”

## DISCOVER SAGA

—WINTER SELECTION “KARATSU” COURSE—

アラウンド ジャパン VOL.18

ディスカバー佐賀 — 唐津コース —

PERIOD 2023.12.1 FRI - 2024.2.29 THU

\* EXCLUDE DAYS : 12/23 SAT - 12/25 MON, 12/31 SUN - 1/4 THU, 1/8 MON/HOLIDAY - 1/22 MON  
除外日 : 12/23 (土) ~ 12/25 (月)、12/31 (日) ~ 1/4 (木)、1/8 (月・祝) ~ 1/22 (月)

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN SAGA PREFECTURE. GENKAI SEA YOBUKO SQUID AND HIZEN SAKURA PORK STEAMED IN URESHINO TEA WITH KARATSU YAM SAUCE DUMPLING STARTERS, A FISH DISH OF KURO MEJINA POÉLER SERVED WITH MISO-PICKLED IMARI KURUMA SHRIMP AND URESHINO HOT SPRING-STYLE BOILED TOFU, AND A MAIN DISH OF BEAUTIFULLY MARBLED JAPANESE PREMIUM WAGYU “SAGAGYU” .

日本の美味を訪ねる旅は、北は玄界灘、南は有明海に面した佐賀県へ。前菜には玄界灘で獲れた「呼子のイカ」でつくる焼売仕立ての一品と、土づくりからこだわった「唐津 ささき農園の自然薯」を使ったソースで味わう「肥前さくらポーク」の嬉野茶蒸しを。魚料理はクロメジナのポワレに伊万里特産の車えび味噌漬けを合わせ、嬉野温泉名物の湯豆腐風に。メインは柔らかな赤身ときめ細かな霜降りが美しい「佐賀牛®」をお楽しみいただけます。



A PLATE OF YOBUKO SQUID FROM SAGA PREFECTURE “COLD SQUID SHUMAI STYLE”  
- BROWN RICE VINEGAR JELLY, MIYAJIMA SOY SAUCE JELLY -

冷前菜 (\*): 佐賀県産 呼子のイカの一品「冷製烏賊焼売仕立て」 - 玄米酢ジュレ、宮島醤油ジュレ -

HIZEN SAKURA PORK STEAMED IN URESHINO TEA - YAM SAUCE -

温前菜 (\*): 肥前さくらポークの嬉野茶蒸し - ささき農園 自然薯のソース -

POÉLER KURO MEJINA, MISO-PICKLED KURUMA SHRIMP - SHRIMP MISO SAUCE -  
URESHINO HOT SPRING-STYLE BOILED TOFU

魚料理 (\*): クロメジナのポワレ、車えび味噌漬け - 海老味噌漬けのソース - 嬉野温泉名物 湯豆腐仕立て

MIXED SALAD WITH “STRAWBERRY” FROM SAGA PREFECTURE  
- ONION DRESSING FROM SAGA PREFECTURE -

サラダ (\*): 佐賀県産「いちごさん」と彩りサラダ - 佐賀県産 玉葱ドレッシング -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO-

焼野菜: 季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え -

JAPANESE PREMIUM WAGYU “SAGAGYU” SIRLOIN 80g - APARAGUS MISO, GINGER TSUKUDANI, SALT -

肉料理 (\*): 「佐賀牛®」サーロイン 80g - アスパラ味噌、生姜の佃煮、一の塩 -

SAGA BRAND RICE “SAGABIYORI” BOILED RICE  
WITH GRILLED MACKEREL

ご飯 (\*): 佐賀県産「さがびより」の  
釜炊きご飯と焼き鯖

OR

GARLIC RICE  
MADE WITH SAGA BRAND RICE “SAGABIYORI”

または  
ご飯 (\*): 佐賀県産「さがびより」の  
釜炊きご飯のガーリックライス

SAGA PREFECTURE LOCAL CUISINE “NOPPE SOUP”

椀物 (\*): 佐賀県 郷土料理「のっぺ汁」

PICKLES

香の物

SAGA STRAWBERRY JAM AND RED BEAN PASTE “KEIRAN” STYLE

デザート (\*): 佐賀県産いちごジャムとこし餡のけえらん仕立て

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※ (\*) INDICATES A MENU INSPIRED BY DISHES AND SPECIALTY PRODUCTS MADE WITH INGREDIENTS FROM SAGA PREFECTURE.

※ (\*)は、佐賀県産食材を使ったお料理や特産品をイメージしたメニューです。

※ PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

いまり  
伊万里コース

16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM SAGA PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜 佐賀県産の素材を愉しむひと皿

MIXED SALAD WITH "STRAWBERRY" FROM SAGA PREFECTURE  
- ONION DRESSING FROM SAGA PREFECTURE -

サラダ：佐賀県産「いちごさん」と彩りサラダ — 佐賀県産 玉葱ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES -IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO-

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

JAPANESE PREMIUM WAGYU "SAGAGYU" SIRLOIN 120g  
-WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT-

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g  
-WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT-

肉料理：「佐賀牛®」サーロイン 120 g

または

肉料理：国産 黒毛和牛 A4 フィレ 80 g

— 本山葵、大蒜、4種の塩 —

— 本山葵、大蒜、4種の塩 —

GARLIC RICE  
MADE WITH SAGA BRAND RICE "SAGABIYORI"

ご飯：佐賀県産「さがびより」の釜炊きご飯のガーリックライス

SAGA PREFECTURE LOCAL CUISINE "NOPPE SOUP"

椀物：佐賀県 郷土料理「のっぺ汁」

PICKLES

香の物

SAGA STRAWBERRY JAM AND RED BEAN PASTE "KEIRAN" STYLE

デザート：佐賀県産いちごジャムとこし餡のけえらん仕立て

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

おぎ  
小城コース

27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM SAGA PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜 佐賀県産の素材を愉しむひと皿

HIZEN SAKURA PORK MADE WITH HOT SPRING STYLE BOILED TOFU

温前菜：肥前さくらポークの温泉湯豆腐仕立て

POÉLER KURO MEJINA WITH SEASONAL VEGETABLES - YUZU MISO SAUCE -

魚料理：クロメジナのポワレ 冬野菜添え — 柚子味噌ソース —

ABALONE 100g -CHEF'S CHOICE SAUCE-

活けもの：活け鮑 100 g — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD WITH "STRAWBERRY" FROM SAGA PREFECTURE  
- ONION DRESSING FROM SAGA PREFECTURE -

サラダ：佐賀県産「いちごさん」と彩りサラダ — 佐賀県産 玉葱ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES -IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO-

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

JAPANESE PREMIUM WAGYU "SAGAGYU" SIRLOIN 100g

JAPANESE PREMIUM WAGYU "SAGAGYU" FILLET 80g

肉料理：「佐賀牛®」サーロイン 100 g

OR

肉料理：「佐賀牛®」フィレ 80 g

または

- APARAGUS MISO, GINGER TSUKUDANI, SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -

— アスパラ味噌、生姜の佃煮、一の塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —

SAGA BRAND RICE "SAGABIYORI" BOILED RICE  
WITH GRILLED MACKEREL

OR

GARLIC RICE  
MADE WITH SAGA BRAND RICE "SAGABIYORI"

ご飯：佐賀県産「さがびより」の

または

ご飯：佐賀県産「さがびより」の

釜炊きご飯と焼き鯖

釜炊きご飯のガーリックライス

SAGA PREFECTURE LOCAL CUISINE "NOPPE SOUP" AND PICKLES

椀物：佐賀県 郷土料理「のっぺ汁」、香の物

SAGA STRAWBERRY JAM AND RED BEAN PASTE "KEIRAN" STYLE

デザート：佐賀県産いちごジャムとこし餡のけえらん仕立て

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

ハナ  
華コース  
32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM SAGA PREFECTURE INGREDIENTS  
冷前菜 佐賀県産の素材を愉しむひと皿

HIZEN SAKURA PORK MADE WITH HOT SPRING STYLE BOILED TOFU  
温前菜：肥前さくらポークの温泉湯豆腐仕立て

POÉLER KURO MEJINA WITH SEASONAL VEGETABLES - YUZU MISO SAUCE -  
魚料理：クロメジナのポワレ 冬野菜添え ー柚子味噌ソースー

SPINY LOBSTER (HALF) -CHEF'S CHOICE SAUCE-  
活けもの：活け伊勢海老 (半身) ーシェフおまかせソースー

MIXED SALAD WITH "STRAWBERRY" FROM SAGA PREFECTURE  
- ONION DRESSING FROM SAGA PREFECTURE -  
サラダ：佐賀県産「いちごさん」と彩りサラダ ー佐賀県産 玉葱ドレッシングー

GRILLED SEASONAL VEGETABLES -IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO-  
焼野菜：季節の焼き野菜 ー一花一葉特製肉味噌添えー

JAPANESE PREMIUM WAGYU "SAGAGYU" SIRLOIN 100g OR JAPANESE PREMIUM WAGYU "SAGAGYU" FILLET 100g  
肉料理：「佐賀牛®」サーロイン 100g または 肉料理：「佐賀牛®」フィレ 100g

- APARAGUS MISO, GINGER TSUKUDANI, SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -  
ーアスパラ味噌、生姜の佃煮、一の塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵ー

SAGA BRAND RICE "SAGABIYORI" BOILED RICE WITH GRILLED MACKEREL OR GARLIC RICE MADE WITH SAGA BRAND RICE "SAGABIYORI"  
ご飯：佐賀県産「さがびより」の釜炊きご飯と焼き鯖 または ご飯：佐賀県産「さがびより」の釜炊きご飯のガーリックライス

SAGA PREFECTURE LOCAL CUISINE "NOPPE SOUP" AND PICKLES  
椀物：佐賀県 郷土料理「のっぺ汁」、香の物

SAGA STRAWBERRY JAM AND RED BEAN PASTE "KEIRAN" STYLE  
デザート：佐賀県産いちごジャムとこし餡のけえらん仕立て

COFFEE OR TEA  
コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

A LA CARTE

APPETIZER 冷前菜	2,000 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	10,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	13,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス ー椀物、香の物ー	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	18,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 ー椀物、香の物ー	1,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP - 海鮮 3 種盛り合わせ [オマール海老 ( テール)、真鯛、帆立貝柱]	5,600 YEN		