



“

ようこそ佐楽へ

本物の佐賀を伝える為に・・・

佐楽～SARA～は  
九州佐賀県の食と観光をPRする  
佐賀ダイニングとして生まれました

SHOPコンセプトは

佐賀の食  
佐賀の酒  
佐賀の器

自然の中で育まれた豊富な食材  
匠の技で受け継がれる地酒  
歴史と共に継承される有田焼

ここ佐楽～SARA～では  
素材の旨味を活かした炙り焼きをメインに

佐賀の地酒と味わう  
佐賀の器で楽しむ

「佐賀らしさ」を料理や演出、  
サービスを通じて  
感じて頂ける場所です

皆様にもっと佐賀を身近に感じて頂けるように  
産地の想いを込めて・・・

佐楽一同

”

“

歡迎光臨 佐楽

為大家了解更多真正的佐賀  
佐楽～SARA～作為推廣九州佐賀縣  
的美食和觀光而誕生了  
佐賀主題餐廳

我們店鋪概念是  
佐賀的美食  
佐賀的藏酒  
佐賀的食器

自然中培植的豐富食材  
繼承工匠巧手所釀製的地酒  
歷史猶久著名的有田燒

在這裡佐楽～SARA～  
發揮食材的鮮味和風味  
並以炙燒為主  
品嚐佐賀的地酒  
享用佐賀的陶瓷食器  
(這裡)讓客人可以  
品味佐賀 感受佐賀

讓各位可以近距離感受佐賀  
包含了產地的心思與心意

佐楽～SARA～

”

Seafood Directly Imported  
from Genkainada

玄界灘直送  
海の幸

玄界灘直送  
海の幸

 	01000.	刺身盛り合わせ(3~4人前) 刺身盛合(3-4人份)	\$798 up
	01001.	呼子のイカ姿造り 原隻呼子烏賊刺身	\$498
	01002.	呼子のイカの天麩羅 呼子烏賊天婦羅	\$288
	01003.	真アジ姿造り 原條池魚刺身	\$198
	01004.	真アジ塩焼き 原條鹽焼池魚	\$198
	01005.	真アジのアジごま 原條池魚 配 芝麻醬	\$198
	01006.	寿司握り 盛り合わせ 特上八貫 手握壽司盛合(特上八件)	\$448
	01007.	寿司握り 盛り合わせ 並五貫 手握壽司盛合(五件)	\$248
	01008.	海苔が主役 佐樂~SARA~の手巻き二種 佐樂有明海苔手巻(兩款)	\$138



	0200.	珍味の盛り合わせ 珍味盛合	\$198
	0201.	貝柱の粕漬け 粕漬扇貝柱	\$88
	0202.	干しワラスボの炙り 烤藁素坊魚乾	\$78
	0203.	鯛の酒盗と自家製クリームチーズ 鯛魚酒盗 配 自家製忌廉芝士	\$98
	0204.	自家製クリームチーズの味噌漬け 自家製忌廉芝士味噌漬物	\$68
	0205.	エイヒレの炙り 炙烤魔鬼魚魚翅	\$78
	0206.	安東さんちの森のアスパラ浅漬け 安東家出產 森林蘆筍淺漬	\$98
	0207.	イカの塩辛 烏賊塩辛漬物	\$68
	0208.	たこわさび 山葵八爪魚漬物	\$68

Appetizer

前菜  
前菜



Saga Specially  
Selected Vegetables

佐賀産のこだわり野菜

佐賀の厳選蔬菜



- 0300. 江口さんちの武雄パクチーサラダ  
江口家出産 武雄芫茜沙律 \$98
- 0301. 野菜たっぷりの海苔で巻いて食べるサラダ  
什錦蔬菜沙律 配有明海苔 \$138
- 0302. 低温調理のしっとり棒棒鶏サラダ  
慢煮雞胸沙律 配 微辛芝麻醬 \$158
- 0303. パリパリ金星佐賀豚しゃぶサラダ  
金星佐賀豚肉香脆沙律 \$168
- 0304. 糖度抜群 光樹トマト 冷やし  
糖度特出 光樹凍蕃茄 \$98
- 0305. 糖度抜群 光樹トマトの炭焼き  
糖度特出 炭燒光樹蕃茄 \$98



Saga Specially  
Selected Vegetables

佐賀産のこだわり野菜

佐賀の厳選蔬菜






- 0306. 安東さんちの森のアスパラ塩茹で  
安東家出産 鹽水煮森林蘆筍 \$98
- 0307. 安東さんちの森のアスパラ塩焼き  
安東家出産 鹽燒森林蘆筍 \$98
- 0308. 安東さんちの森のアスパラ天麩羅  
安東家出産 森林蘆筍天婦羅 \$98
- 0309. 安東さんちの森のアスパラ肉巻き  
安東家出産 原條森林蘆筍豚肉卷 \$118
- 0310. えがちゃん農園の羽根にんにく炭焼き  
Egachan農園 炭燒羽根蒜頭 \$98
- 0311. えがちゃん農園の羽根にんにく天麩羅  
Egachan農園 羽根蒜頭天婦羅 \$98
- 0312. 焼きブロッコリーの羽根にんにくオイル掛け  
羽根蒜油烤西蘭花 \$108

Specially Selected  
Mitsuse Chicken


こだわりの  
みつせ鶏

厳選  
三瀬  
鶏





0400.	炙り立て もも肉のタタキ 炙焼鶏腿肉	\$198
0401.	もも肉の炭焼き 炭焼鶏腿肉	\$218
 0402.	コロ焼き(鶏油 or ハーブオイル) 烤鶏腿肉(鶏油 / 香草油)	\$198
0403.	江口さんちの武雄パクチーとみつせ鶏のがばうまスープ 江口家出産 武雄芫茜鶏湯	\$108
<b>串焼</b>		
0404.	もも肉 鶏腿肉串	\$48
0405.	せせり 鶏頸肉串	\$48
 0406.	大手羽先 鶏全翼	\$88
0407.	心臓 鶏心串	\$48
0408.	砂ずり 鶏腎串	\$48
 0409.	つくね 免治鶏肉串	\$58



0500.	バラ肉の香草オイル焼き 香草烤豚腩肉	\$188
 0501.	バラ肉の辛味噌焼き 辣味噌烤豚腩肉	\$188
0502.	とろとろの炙り角煮 角煮豚肉	\$188

串焼

 0503.	豚バラ串 豚腩肉串	\$58
0504.	ミニトマトの肉巻き 迷你車厘茄豚肉卷	\$58
0505.	茄子の肉巻き 茄子豚肉卷	\$58
0506.	紫蘇豚バラ巻き 紫蘇豚腩肉卷	\$58
 0507.	小ネギ豚バラ巻き 小蔥豚腩肉卷	\$58
0508.	白菜の豚バラ巻き 白菜豚腩肉卷	\$58

Kinboshi  
Saga Pork

金星  
佐賀豚

金星  
佐賀  
豚



Saga Beef

佐賀牛

佐賀牛

A5  
等級

0600.	佐賀牛の牛刺し 佐賀牛刺身	\$288
0601.	佐賀牛と丸秀醤油使用 特製タレのユッケ 佐賀生牛肉 配 特製丸秀醤油	\$288
0602.	佐賀牛のサーロイン串 佐賀西冷牛肉粒串	\$198
0603.	佐賀牛サーロインの炭焼き 炭焼佐賀牛西冷扒	\$448
0604.	佐賀牛シャトーブリアンの炭焼き 炭焼佐賀牛腰扒	\$598
0605.	佐賀牛サーロインの牛カツ 丸秀醤油と山葵、一の塩の炭塩で 吉列佐賀牛西冷扒 配 丸秀醤油, 山葵及一之塩炭鹽	\$338

Otofuse Oyster Raised  
by Umiotoko

海男が育てるこだわりのオイスター「おとふせ」

海男致心養殖 OTOFUSE 蠔

0700.	生牡蠣 新鮮生蠔	\$68
0701.	焼き牡蠣 焼蠔	\$68
0702.	牡蠣フライ 吉列蠔	\$68
0703.	蒸し牡蠣 清蒸生蠔	\$68
0704.	牡蠣のガーリックバター焼き 蒜香牛油焼蠔	\$68
0705.	牡蠣の香草オイル焼き 香草焼蠔	\$68



0800.	生のり刺身 新鮮有明海苔刺身	\$108
0801.	有明海苔の天麩羅 有明海苔天婦羅	\$48
0802.	有明海苔と佐賀米さがびよりの塩おむすび (2個) 佐賀日和米鹽味飯團 配 有明海苔 (兩個)	\$68
0803.	みつせ鶏のスープと佐賀海苔たっぷりの海苔雑炊 三瀬雞湯 配 有明海苔雜燴粥	\$148
0900.	焼きおにぎり (丸秀醤油 or 柚子味噌 or 木の芽味噌) 焼飯團 丸秀醤油/柚子味噌/木芽味噌 (三選其一口味)	\$38
0901.	お茶漬け 佐賀嬉野茶のお出汁で 佐賀嬉野茶 茶漬飯	\$128
0902.	みつせ鶏の親子丼 三瀬親子丼	\$138
0903.	みつせ鶏の焼き鳥丼 三瀬焼雞丼	\$168
0904.	究極の卵かけご飯 究極生雞蛋拌飯	\$98
0905.	豆乳麺 みつせ鶏の濃厚スープで 三瀬雞濃湯豆乳製麵	\$138
0906.	冷やし豆乳麺 豆乳製冷麵	\$118

Saga Ariake  
Seaweed

佐賀有明海苔

佐賀有明海苔



Saga Biyori Rice &  
Soy milk-made Noodles

佐賀米さがびよりともちもち豆乳麵

佐賀日和米與豆乳製麵

