

なべ家 和元

なべ家和元では、体に良い食材を
厳選して皆様に提供します。



野菜

- ◆ 地元朝採り新鮮野菜
- ◆ 伊万里産完熟南高梅
- ◆ 有機肥料で育てた伊万里産小ねぎ
- ◆ 唐津市七山産特別栽培米
- ◆ 唐津市七山産地卵
- ◆ 九州産大豆100% 珠とうふ

豚肉

- ◆ 茨城県産
塚原牧場の梅山豚バラ
幻の最高級ブランド豚
(取扱店九州内2店舗のみ)
- ◆ 鹿児島県産 六白黒豚肩ロース
- ◆ 佐賀県太良町産
金星佐賀豚ロース

佐賀牛

おもなブランド牛の肉質等級の分布

肉質等級	黒毛和牛 (BMS)	
	佐賀牛	他ブランド
6	約1%	約1%
4	約4%	約4%
3	約15%	約15%
2	約55%	約55%
1	約25%	約25%

「佐賀牛」とは
佐賀県全域の農家で飼育される黒毛和牛で、日本トップクラスの基準をクリアしたもののみが認定されるお肉。当店で扱う佐賀牛のその中でも最高ランクのNo.11、No.12のみを厳選して仕入れております。日本トップクラスのお肉をぜひお召し上がりください。

牛肉

- ◆ 特選佐賀牛 A5ランク
No.11 ~ No.12
最高級サーロイン・リブロース
- ◆ 九州産和牛 A5ランク
No.8 ~ No.11
特上サーロイン・リブロース

しやぶしやぶコース

当店のスープはコラーゲンがたっぷり入っております。

【コース内容】

- ◆ 小鉢 ◆ 肉 ◆ 野菜盛り合せ
- ◆ 豆腐 ◆ ごはんまたは鍋のメ(雑炊・麺)
- ◆ デザート

【つけだれ】

しやぶしやぶコースをご注文頂いたお客様には、
ぼんずとピーナツだれを提供させて頂いております。
ご希望ございましたら、スタッフまでお申し付けください。

ぼんず

しやぶしやぶに合う酸味を抑えたマイルドな仕上がり。

ピーナツだれ

ピーナツ、胡麻、西京味噌をふんだんに使用した
コクのある濃厚な味わい。

梅だれ

完熟梅、りんご、蜂蜜を使ったお肉に合う甘めのたれ。
フルーティな味わい。

※薬膳スープに変更できます(お一人様十四五〇円)



※写真は二人前です。

佐賀牛しゃぶコース

A5ロース肉使用 一人前 七、二〇〇円

和牛しゃぶ

Aコース(120g)

A5ロース肉使用 一人前 四、八〇〇円

Bコース(150g)

A5ロース肉使用 一人前 五、二〇〇円

牛タンしゃぶコース

一人前 五、二〇〇円

おすすめ

いろいろしゃぶコース(三人前)
和牛・黒豚・金星豚・鶏つくね

一人前 三、八五〇円

梅山豚しゃぶコース

パラ肉使用 一人前 三、六〇〇円

鹿児島黒豚しゃぶコース

増ロース肉使用 一人前 三、一〇〇円

金星佐賀豚しゃぶコース

ロース肉使用 一人前 二、八五〇円

鶏つくね鍋コース

一人前 二、八五〇円

※価格はすべて税込価格です。



すきやき

【コース内容】

- ◆小鉢 ◆七山産地卵
- ◆肉 ◆野菜盛り合せ
- ◆豆腐
- ◆ごはんまたは鍋のメ(うどん)
- ◆デザート

和牛すきやき

Aコース(120g)
一人前 五、〇〇〇円
Bコース(150g)
一人前 五、五〇〇円

※価格はすべて税込価格です。



薬膳鍋

当店のスープはコラーゲンがたっぷり入っております。

【コース内容】

- ◆ 小鉢 ◆ 鹿児島黒豚
- ◆ 鶏つくね
- ◆ 海老しんじょう
- ◆ 野菜盛り合せ
- ◆ 豆腐
- ◆ ごはんまたは鍋のメ(雑炊・糠)
- ◆ デザート

万が一、薬膳スープがお口に合わない場合、しゃぶスープに無料で変更できます。

体にやさしい

薬膳鍋コース

一人前 四、〇〇〇円

※価格はすべて税込価格です。

しやぶしやぶ・すきやき追加具材

【数量限定】

牛タン(70g)……………一、九八〇円
 ※牛タンの中でも一番柔らかいと言われる
 タン元の部分のみを使用しております。

【厳選霜降り和牛】

佐賀牛ロース(90g)……………二、七五〇円
 和牛ロース(70g)……………一、七〇〇円

【国産豚】

梅山豚バラ(70g)……………一、〇五〇円
メロン
 鹿児島黒豚肩ロース(70g)……………九四〇円
きんぼし
 金星佐賀豚ロース(70g)……………七七〇円

【国産鶏】

有田鶏ももスライス(100g)……………七七〇円
 鶏つくね(100g)……………八二〇円

【新鮮野菜】

野菜盛り合せ(二盛)……………七二〇円
 野菜各種単品(二盛)……………三三〇円
 ※お野菜は季節によって
 変更する場合がございます

【和元オリジナル】

生ぎょうざ(六個)……………五三〇円
 京都巻ゆば(四切)……………七五〇円
 珠とうふ(二個)……………一六〇円

【メのお食事】

豚そぼろご飯……………五〇〇円
 ごはん(漬物付)……………三三〇円
 減塩梅干(二粒)……………二〇〇円
 雑炊セット(雑炊用ごはん漬物)……………四四〇円
 麺……………三三〇円



※価格はすべて税込価格です。

一品料理

黒豆の枝豆	四八〇円
減塩梅干(伊万里産)	二〇〇円
チャンジャ豆腐	四八〇円
名物パリパリサラダ	六六〇円
ポテトの盛り合わせ	五五〇円

牛タン塩レモン焼き	一、二八〇円
豚そぼろご飯	五〇〇円
焼豚足(二本)	一、一〇〇円
和牛炙り寿司	一、四八〇円
和牛ローストビーフ	八二〇円
和牛すじ煮込み	八五〇円

※一品料理は夜の部でのみご注文頂けます。
※下段の一品料理はお時間頂きます。

※価格はすべて税込価格です。



デザートメニュー

※コースのデザートをこちらのデザートに交換の場合、ランクアップのお値段でお願いします。

アイスぜんざい

季節のアイスクリームまたはシャーベット、黒糖本わらび餅、よなよなあん工房のあんこ。



ランクアップ 四〇〇円
単品 五三〇円

黒糖本わらび餅

本わらび粉使用。無添加。黒糖入りでとろっとした柔らかかな口当たりが持ち味の本わらび餅です。



ランクアップ 二八〇円
単品 四二〇円

アイスちやわん最中

当店と夜な夜なあん工房と灯す屋のコラボスイーツ。好きなアイスが選べます。



ランクアップ 二五〇円
単品 三五〇円



灯す屋の ちやわん最中

惜しまれながらも一度販売が終了して長らく経っていたのですが、このまちにふさわしいお菓子だからもっと広めたい、このお菓子で有田町を知るきっかけにしたいという想いで復活しました。



深夜しか開かない 幻のあんこスイーツ 専門店

佐賀市赤松町で深夜に行列がてきる話題のお店。営業が深夜過ぎて、行きたくても行けない幻のようなあんこ屋さん。あんこは北海道産小豆一〇〇%の甘さ控えめな粒あんて小豆本来の味を楽しむことができます。

※価格はすべて税込価格です。

お飲み物

【ビール】

生ビール(アサヒスーパードライ).....	六〇〇円
瓶ビール アサヒスーパードライ.....	六八〇円
キリン一番搾り.....	六八〇円
麒麟ラガー.....	六八〇円
アサヒドライZERO ノンアルコール(小瓶).....	四五〇円

【サワー】

レモンサワー.....	四六〇円
大.....	七五〇円
ゆずサワー.....	四六〇円
大.....	七五〇円

※ノンアルコールもできます。

【ウイスキー】

角ハイボール.....	四六〇円
山崎ハイボール YAMAZAKI.....	九五〇円
白州ハイボール HAKUSHU.....	九五〇円
知多ハイボール CHITA.....	九〇〇円

【梅酒】

八岐の梅酒 やまたのうめしゅ(ロック・ソーダ割)..... 五三〇円
梅の中でも最高級品種と言われる「和歌山産南高梅」の
完熟した物だけを使用。南高梅本来の桃のような香り、
旨みをぜひ味わってみてください。

- お車を運転されるお客様へのアルコールの販売はお断りいたします。
- 二十歳未満の方へのアルコールの販売はお断りいたします。

九州のうまか焼酎

【芋】 鹿児島 吉兆宝山 きつちようほうざん

ほつくほくのお芋感。芋くさくて美味しい、薩摩の本格派。

【麦】 宮崎 中々 なかなか

すつきり爽やか。くせがなく、親しみやすい焼酎です。

【米】 熊本 一蓮托生 いちれんたくしよう

華やかな蓮のように、薫り高く、優美な味わい。

【菱】 佐賀 菱娘 ひしむすめ

水草の一種「菱(ひし)」で造った、全国的に珍しい焼酎。

佐賀の田中酒造から。

焼酎は他にも 富乃宝山、黒霧島、二階堂、白岳しろ等

をご用意しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

焼酎各種 ボトル 三、五〇〇円 グラス 四六〇円

※勝手ながら、焼酎ボトルのキーフは致しております。
お持ち帰りくださいませ。

佐賀の銘酒

【冷酒】

鍋島 なしまた特別純米(鹿島市)……………一合 六六〇円

万齢 まんれい 純米吟醸(相知町)……………一合 七二〇円

基峰鶴 きほうつる 超辛口純米(基山町)……………一合 六六〇円

【燗酒】

天山 てんざん 特別純米(小城市)……………二合 八八〇円

【ワイン】

ファルネーゼ(赤) イタリア……………フルボトル(750ml) 三、三〇〇円

しっかりと味があり、なめらかな赤ワインです。
……………半分ボトル(375ml) 二、〇〇〇円

ファレーリオ(白) イタリア……………フルボトル(750ml) 三、三〇〇円

フルーティで上品な辛口ワインです。

……………半分ボトル(375ml) 二、〇〇〇円

ミユスカデ(白) フランス……………半分ボトル(375ml) 一、八〇〇円

程良く熟した柑橘系のニュアンスと爽やかな

風味を持ち、フレッシュな酸に、まろやかな

口当たりの飲みやすい辛口ワイン。

※価格はすべて税込価格です。

【ノンアルコールドリンク】

アサヒドライ ZERO 小瓶…………… 四五〇円
 ノンアルコールビール。

梅とろりん (ロック・ソーダ割・ホット)…………… 四六〇円

ノンアルコール梅酒。完熟南高梅一〇〇%の贅沢仕込み。
 甘酸っぱく、とろっとした舌触り。

ゆずとろりん (ロック・ソーダ割・ホット)…………… 四六〇円

ノンアルコールゆず酒。九州産ゆず一〇〇%の贅沢仕込み。
 充実感のあるたっぶりジュシーな美味しさ。

完熟マンゴー (ロック・ソーダ割)…………… 四六〇円

ノンアルコールマンゴー酒。マンゴーの王様
 「アルフォンソマンゴー」一〇〇%の贅沢仕込み。

濃厚な完熟マンゴーを使ったとろみの効いたジュシーな味わい。

【和元オリジナル】

完熟うめ茶 (アイス・ホット)…………… 大ポット (500cc) セニ〇円

伊万里産南高梅使用。…………… 小ポット (350cc) 五〇〇円

梅サワードリンク (水割・ソーダ割)…………… 四二〇円

さっぱり酸っぱいーりんご酢で作った自家製梅サワードリンク。

【ソフトドリンク】

レモネード (アイス・ホット)…………… 340ml 瓶 五三〇円

みかんジュース 佐賀県産みかん一〇〇%…………… 四二〇円

ぶどうジュース 長野県産ぶどう一〇〇%…………… 四二〇円

りんごジュース 青森県産りんご一〇〇%…………… 四二〇円

コココーラ 190ml 瓶…………… 三五〇円

ジンジャール ウィルキンソン 190ml 瓶…………… 三五〇円

ラムネ 200ml 瓶…………… 三三〇円

カルピス…………… 三三〇円

カルピスソーダ…………… 三三〇円

ウーロン茶 (アイス・ホット)…………… 三三〇円

日替わり健康茶 (アイス・ホット)…………… 三三〇円

次頁の健康茶から、季節に合った

今おすすめのお茶をお店がセレクト!

健康茶(漢美健茶)

日替わり健康茶(アイス・ホット)……………グラス三三〇円
 季節に合ったお茶をお店がセレクト！
 今おすすめのお茶をご提供致します。

その日の気分や体調に合わせて選ぶ、
 六種類の健康茶。

大ポット(500cc) 七二〇円
 小ポット(350cc) 五〇〇円



【やすらか茶】
 ストレスが多い方に。カモミールの優しい味が一番効いています。
 ◆原材料
 杜仲茶、ハブ茶、ハトムギ、カミツレ、
 柿の葉、薄荷葉、紫蘇葉、アメリカ人参



【あつたか茶】
 冷えが気になる方に。紅花の鮮やかな色で華やかな気分。一番人気のブレンドです。
 ◆原材料
 ハトムギ、生姜、柑橘皮、エソウ、
 コギョウ、タンポポの根、紅花、紅参



【ほぐし茶】
 体のこりが気になる方に。桂皮シナモンの香りがほどよくクセになる味です。
 ◆原材料
 ハトムギ、スイカズラ、生姜、柑橘皮、
 ハブ茶、桂皮、どくだみ葉、柿の葉、蜜芝



【びかびか茶】
 肌荒れが気になる方に。クセのない味で、肌はもちろん花粉シーズンにもおすすめ。
 ◆原材料
 ハトムギ、杜仲茶、ハブ茶、ドクダミ葉、
 柿の葉、スギナ、薄荷葉、枇杷の葉、
 アメリカ人参



【すっきり茶】
 デトックスしたい方に。薄荷のすっきりとした味わいで体を冷やさないのもポイント。
 ◆原材料
 ブーアル茶、ハブ茶、ハトムギ、スイカズラ、
 ドクダミ葉、杜仲茶、カジュツ、薄荷葉、
 サラシアオブロンガ



【いきいき茶】
 疲れがとれない方に。ほうじ茶の香ばしさが広がります。食事の時間にもおすすめ。
 ◆原材料
 ほうじ茶、エソウ、コギョウ、柑橘皮、
 ハトムギ、ハブ茶、あまちゃづる、マテ茶、
 蜜芝、アメリカ人参

※価格はすべて税込価格です。