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。

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

◆佐賀牛 A5ランク No.8～No.9 特上サーロイン・リブロース

「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。当店で扱う特選佐賀牛は、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。

佐賀牛®

野菜

◆地元産農家直送新鮮野菜

◆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 七山たまご

◆丹波大豆100% こだわり自家製玉とうふ

豚肉

◆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・バラ

選べるスープ

しゃぶスープ……無料

すき鍋スープ……お一人様＋二五〇円

薬膳スープ……お一人様＋四五〇円

【二種のスープを楽しめる仕切り鍋】

しゃぶスープ×すき鍋スープ……お一人様＋四〇〇円

しゃぶスープ×薬膳スープ……お一人様＋五五〇円

すき鍋スープ×薬膳スープ……お一人様＋六五〇円

※価格はすべて税込価格です。

※写真は二人前です。

特選佐賀牛コース
(120g)一人前　七、〇〇〇円
(150g)一人前　七、八〇〇円
(180g)一人前　八、五〇〇円

佐賀牛コース
(120g)一人前　五、五〇〇円
(150g)一人前　六、一〇〇円
(180g)一人前　六、六〇〇円

牛タンコース
一人前　五、五〇〇円

いろいろコース(二人前〜)
佐賀牛・黒豚・金星豚・つくね
一人前　四、五〇〇円

おすすめ

◀＋五〇〇円で変更できます◀

特選いろいろコース(二人前〜)
特選佐賀牛・黒豚・金星豚・つくね
一人前　五、〇〇〇円

鹿児島黒豚コース
肩ロース肉使用　一人前　三、五〇〇円

金星(きんぼし)佐賀豚コース
ロース肉使用　一人前　三、三〇〇円

鶏つくね鍋コース
一人前　三、三〇〇円

鶏ももコース
鶏ももスライス・鶏つくね
一人前　三、三〇〇円

※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

佐賀牛すきやきコース
(120g)一人前　六、〇〇〇円
(150g)一人前　六、五〇〇円
(180g)一人前　七、一〇〇円

特選佐賀牛すきやきコース
(120g)一人前　七、五〇〇円
(150g)一人前　八、三〇〇円
(180g)一人前　九、〇〇〇円

※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・麺）
◆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、五〇〇円

※価格はすべて税込価格です。

しゃぶしゃぶ・すきやき追加具材

【数量限定】

上牛タン(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。

牛タン(70g)……一、三八〇円

【佐賀牛】

特選佐賀牛ロース(70g)…二、七五〇円
佐賀牛ロース(70g)……二、二〇〇円

【国産豚】

鹿児島黒豚肩ロース(70g)…九〇〇円
金星(きんぼし)佐賀豚ロース(70g)…八〇〇円
金星(きんぼし)佐賀豚バラ(70g)……九〇〇円

【国産鶏】

有田鶏ももスライス(100g)…七七〇円
鶏つくね(100g)……八一〇円

【新鮮野菜】

野菜盛り合せ(一盛)……七二〇円
野菜各種単品……各三五〇円
・白菜・ほうれん草・小松菜・きのこ等

【その他鍋具材】

マロニー……三三〇円
生麩(四枚)……三三〇円
生ぎょうざ(六個)……九二〇円
京都巻ゆば(四巻)……九二〇円
自家製玉豆腐(一個)……二二〇円
七山たまご……一五〇円
卵……八〇円

【〆のお食事】

豚そぼろご飯(カレー風味)…六〇〇円
ごはん(漬物付)……小 三〇〇円
中 三五〇円
大 四五〇円
梅干し(二粒)……三〇〇円
雑炊セット(雑炊用ごはん・卵・漬物)…四二〇円
麺(生らーめん・うどん)……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……五五〇円
ごぼうチップス……四八〇円
チャンジャ豆腐……七八〇円
名物パリパリサラダ……七二〇円
フライドポテト盛……六六〇円
牛タン旨塩焼き……一、四八〇円
上牛タン 二、五〇〇円

豚そぼろご飯（カレー風味）…六〇〇円
焼豚足（二本）……一、三八〇円
佐賀牛炙り寿司……一、四八〇円
1番人気 特選佐賀牛 一、九八〇円
佐賀牛ローストビーフ…九八〇円
佐賀牛すじ煮込み……九八〇円

※一品料理は夜の部でのみご注文頂けます。
※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召し上がり頂けます。

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　五〇〇円
単品　六六〇円

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な口当たりが持ち味の本わらび餅です。

ランクアップ　四〇〇円
単品　五五〇円

アイスちゃわん最中

当店と夜な夜なあん工房と灯す屋のコラボスイーツ。お好きなアイスが選べます。

ランクアップ　四〇〇円
単品　五五〇円

※売上の一部が有田町の空家再生事業に使われています。

灯す屋のちゃわん最中

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てもらいたい」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できる話題のお店。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で小豆本来の味を楽しむことができる。

※価格はすべて税込価格です。