

"하카타 일본요리 카지"에서는
 규슈 근해에서 잡힌
 천연의 신선한 생선을 사용하고 있습니다.



본 점포의 자주복, 화살오징어, 썬기미, 전갱이, 고등어, 꽃게,
 다금바리(쿠에), 이세에비(닭새우) 등은 모두 규슈 근해에서
 잡힌 신선한 천연 생선을 요리장이 솜씨를 발휘해 조리하고 있습니다.
 현해탄의 거친 바다가 키워낸 최고의 맛을 만끽하십시오.
 광어, 보리멸새우 등 일부 양식물을 채용하고 있지만,
 산지나 맛을 잘 조사해서 제공하고 있습니다.
 하카타의 맛을 만끽하십시오.

맛있다! 건강한 메뉴 하카타일본요리카지의 복어 요리를 드셔보세요.

복어의 가죽이나 뼈 주변의 젤라틴질에는 피부미용에 효과가 있는 콜라겐을 포함하고 있는점
 외에도 피로회복 효과로 알려진 타우린도 풍부합니다. 또한, 비타민 D, 칼슘을 비롯해
 피부가 거칠어지는 것을 방지하고 다이어트 효과도 있는 나이아신(비타민 B군 중의 하나).
 그리고 주목할 곳은 주로 등 부분에 포함되는 셀렌으로 암이나 동맥경화 등의 생활습관병을
 예방합니다. 맛있기만 할뿐 아니라 건강에도 좋은 식재료 "복어"를 부디 본 점포에서
 드셔보십시오.

天然

料理

천연 복어 요리



이 사진은 '마쓰 코스'의 요리입니다.

중국의 시인 소동파가 복어를
 맛보고는 크게 감동하여
 '죽음과도 맛바꿀 맛'이라고 노래한
 복어의 계절이 찾아왔습니다.
 카지에서는 양질의
 천연 자주복을 제공합니다.
 꼭 한번 드셔 보세요.

천연 자주복 코스 天然とらふくコース

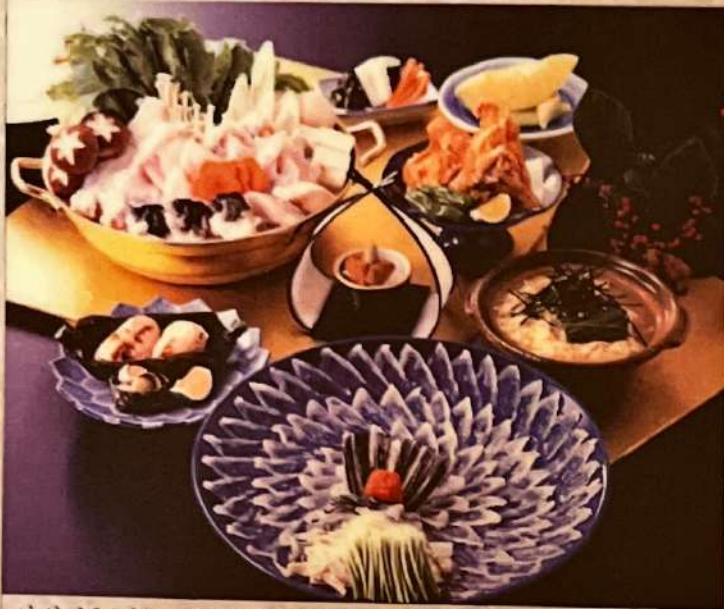
- 특** (11품) 당점의 추천 특별 메뉴
 特 (十一品) ¥ 29,700
 반찬, 복어 회(대), 이리 회(소), 복어 구이(소), 이리 구이, 복어 튀김,
 복지리용 이리, 복어 지리, 죽, 쓰케모노, 디저트
- 마** 쓰(8품) 松 (八品) ¥ 19,800
 반찬, 복어 회(대), 복어 지리, 이리 구이, 복어 튀김, 죽, 쓰케모노, 디저트
- 다** 케(7품) 竹 (七品) ¥ 15,400
 반찬, 복어 회(대), 복어 지리, 복어 튀김, 죽, 쓰케모노, 디저트
- 우** 메(7품) 梅 (七品) ¥ 12,100
 반찬, 복어 회(소), 복어 지리, 복어 튀김, 죽, 쓰케모노, 디저트

※모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

天然

料理

천연 복어 요리



이 사진은 '마쓰 코스'의 요리입니다.

중국의 시인 소동파가 복어를
맛보고는 크게 감동하여
'죽음과도 맛바꿀 맛'이라고 노래한
복어의 계절이 찾아왔습니다.
카지에서는 양질의
천연 자주복을 제공합니다.
꼭 한번 드셔 보세요.

천연 자주복 코스 天然とらふくコース

- 특** (11품) 당점의 추천 특별 메뉴
特 (十一品) ¥ 29,700
반찬, 복어 회(대), 이리 회(소), 복어 구이(소), 이리 구이, 복어 튀김,
복지리용 이리, 복어 지리, 죽, 쓰케모노, 디저트
- 마** 쓰(8품) 松 (八品) ¥ 19,800
반찬, 복어 회(대), 복어 지리, 이리 구이, 복어 튀김, 죽, 쓰케모노, 디저트
- 다** 케(7품) 竹 (七品) ¥ 15,400
반찬, 복어 회(대), 복어 지리, 복어 튀김, 죽, 쓰케모노, 디저트
- 우** 메(7품) 梅 (七品) ¥ 12,100
반찬, 복어 회(소), 복어 지리, 복어 튀김, 죽, 쓰케모노, 디저트

※모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

天然



料理

천연 복어 요리

단품 单品

복어 회 ¥6,600

ふく刺

복어 회(소) ¥3,850

ふく刺(小)

복어껍질회 ¥990

ふく皮引き

이리 회 ¥4,950

白子刺

이리 회(하프) ¥2,970

白子刺(ハーフ)

이리 구이 ¥4,950

白子焼

이리 구이(하프) ¥2,970

白子焼(ハーフ)

이리 (복어맑은탕용) ¥4,950

白子(ちり用)

복어 지리 ¥5,170

ふくちり

특선 복어 지리 ¥7,920

特選ふくちり

3명 이상인 경우에는 2인분 이상의 전골 요리를 주문해 주십시오.

복어 튀김 ¥3,520

ふく唐揚

특선 복어 구이 ¥6,600

特選焼きふく

복어 죽 ¥1,100

ふく雑炊



사진은 4인분입니다.



※모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

イカ 料理

오징어 요리



- 활오징어 회
(남은 부위는 튀김 또는 소금구이로 제공합니다)
イカ活造り시가
- 오징어 회 ¥1,650
イカ刺
- 오징어 젓갈 ¥550
イカ塩辛
- 오징어 슈마이 ¥1,100
イカシューマイ
- 오징어 덮밥 ¥1,320
イカ丼

오징어 코스 イカコース

- 하** 카타(12품) 博多(十二品) ¥12,100
에피타이저, 전채, 활오징어 회(남은 부위는 튀김 또는 소금구이로 제공),
자연산 자주복 회, 복어 이리 구이, 조림요리,
쭈기미 도자기찜, 구이요리, 오징어 덮밥, 국요리, 쓰케모노, 디저트
- 겐** 카이(11품) 玄海(十一品) ¥8,800
에피타이저, 전채, 활오징어 회(남은 부위는 튀김 또는 소금구이로 제공),
쭈기미 회, 찜요리, 쭈기미 도자기찜, 구이요리, 오징어 덮밥, 국요리, 쓰케모노, 디저트
- 잇** 폰야리(10품) 一本槍(十品) ¥6,600
에피타이저, 전채, 활오징어 회(남은 부위는 튀김 또는 소금구이로 제공),
복어 회, 찜요리, 구이요리, 오징어 덮밥, 국요리, 쓰케모노, 디저트
- 이** 사리비(8품) いさりび(八品) ¥5,500
전채, 활오징어 회(남은 부위는 튀김 또는 소금구이로 제공),
오징어 슈마이, 구이요리, 밥, 국요리, 쓰케모노, 디저트

※모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

쭈기미 요리 おこぜ料理

활 쭈기미 회

おこぜ活造り ¥6,600~

쭈기미 회

おこぜ刺 ¥3,850

쭈기미 튀김

おこぜ唐揚 ¥2,200

쭈기미 미소시루

おこぜみそ汁 ¥1,100



쭈기미 코스 おこぜコース

하나(12품) 花(十二品) ¥13,200~

쭈기미 내장젓, 전채, 쭈기미 회(대), 쭈기미 채소 양카케(대), 활 꽃게 초무침, 후타모노(뚜껑이 있는 그릇에 담은 요리), 구이요리, 쭈기미 자완무시, 쭈기미 미소시루, 밥, 쓰케모노, 디저트

쓰키(11품) 月(十一品) ¥9,900

쭈기미 내장젓, 전채, 쭈기미 회(대), 쭈기미 채소 양카케(대), 후타모노(뚜껑이 있는 그릇에 담은 요리), 구이요리, 쭈기미 자완무시, 쭈기미 미소시루, 밥, 쓰케모노, 디저트

유키(10품) 雪(十品) ¥6,600

쭈기미 내장젓, 전채, 쭈기미 회(소), 쭈기미 채소 양카케(소), 후타모노(뚜껑이 있는 그릇에 담은 요리), 구이요리, 쭈기미 자완무시, 쭈기미 미소시루, 밥, 쓰케모노, 디저트

수온이 올라가는 계절에는 젠카이나다
바위에서 고급 어종 쭈기미가 나타납니다.
'겨울 북어', '여름 쭈기미'라 할 정도로
쭈기미의 흰 살은 담백하고 고급스러운
맛을 냅니다.



※모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

생선 회 모듬 3,850엔부터

刺身盛合せ

복어 회(소)

ふく(刺) (小) ¥3,850

쭈기미 회(소)

おこぜ刺 (小) ¥1,980

활오징어회(오징어 형태 그대로 제공되는 활오징어회)

활오징어회는 기본적으로 바다의 오징어를 살아있는 상태에서 손질하지만, 살아있는 오징어가 입하되지 않는 경우에는 신선한 오징어를 손질한 오징어회가 제공됩니다. 양해 부탁드립니다.

活きじめイカ姿づくり ¥2,750

주토로 회(참치 배살)

中トロ刺 ¥2,750



이세에비(닭새우 한 마리)

남은 부위 요리...붉은 미소시루 또는 미소시루
伊勢海老 (1尾) ¥18,700~
천연산이므로 가격 변동이 있습니다.



도미(한 마리, 예약제)

남은 부위 요리...가라아게 또는 국요리
鯛 (1匹) ¥5,500~



명물 꽃게 초무침

名代渡りにかに酢 ¥5,500~
천연산이므로 가격 변동이 있습니다.



전복(한 마리)

あわび (1杯) ¥5,500~

수조에는 사시사철 제철 활어가 살아 움직입니다.
입맛에 맞는 생선을 맛보시기 바랍니다.

※모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

가이세키

会席



계절 가이세키(11품)

季節の会席 ₩ 6,050

에피타이저, 전채, 국요리, 생선 회,
후타모노(뚜껑이 있는 그릇에 담은 요리),
구이요리
오늘의 요리, 밥, 붉은 미소시루,
쓰케모노, 디저트

겐카이나다 산책 요리

玄界灘散策料理

복어 산책 코스(8품) ふく散策コース ₩ 3,850

종지요리, 전채, 복어 회, 복어 튀김, 조림요리,
자완무시, 복어 죽, 쓰케모노

쭈기미 산책 코스(9품) おこぜ散策コース ₩ 4,180

종지요리, 전채, 쭈기미 회, 쭈기미 가라아게, 조림요리,
자완무시, 쭈기미 미소시루, 밥, 쓰케모노

오징어와 복어 정식(9품) 活きじめイカ姿づくり御膳 ₩ 3,850

종지요리, 전채, 활 오징어 회, 복어 회, 후타모노(뚜껑이 있는 그릇에 담은 요리),
오징어 자완무시, 미소시루, 밥, 쓰케모노

주의
활오징어회는 기본적으로 수족관의 오징어를 살아있는 상태에서 손질하지만,
살아있는 오징어가 입하되지 않는 경우에는 신선한 오징어를 손질한 오징어회가 제공됩니다.
양해 부탁드립니다.

※ 모든 가격은 세금을 포함한 가격입니다.

식사 食事

- 하카타 정식(9품) 博多膳 ¥ 3,300
 종지요리, 전채, 생선 회, 튀김, 자완무시,
 밥, 붉은 미소시루, 쓰케모노, 디저트
- 일본풍 스테이크 정식 和風ステーキ膳 ¥ 3,850
 종지요리, 소고기 등심 스테이크, 샐러드, 밥,
 붉은 미소시루, 쓰케모노, 디저트
- 생선 회 정식 刺身膳 ¥ 3,850
 종지요리, 전채, 생선 회 모듬, 밥,
 붉은 미소시루, 쓰케모노, 디저트
- 튀김 정식 天ぷら膳 ¥ 2,750
 종지요리, 전채, 튀김 모듬, 밥,
 붉은 미소시루, 쓰케모노, 디저트
- 생 성게알 덮밥 生けい井 ¥ 2,750
 (종지요리, 국요리 포함)

오차즈케
 お茶漬け

- 복어 鰻 ¥ 1,650
- 도미 鯛 ¥ 1,430
- 매실·연어·명란 梅・鮭・明太子 ¥ 1,100

나베 요리 鍋料理

- 복어 지리 鰻(ちり) ¥ 5,170

당점으로부터의 부탁

3명의 경우는 2명분의 냄비 요리를 주문해 주세요.



주문할 수 없음



주문할 수 있습니다



구이요리 [焼物]

- 빛금눈돔 소금구이
金目鯛塩焼 ¥3,300
- 보리멸세우車海老 ¥1,980~
- 소라 통구이.버터구이
サザエ、ツリ貝焼、バター焼 ¥880
- 전복 버터구이
あわび バター焼 ¥5,500~
- 가리비 버터구이
帆立 バター焼 ¥1,430
- 일본풍 스테이크
和風ステーキ ¥3,300

조림요리.찜요리 [煮物・蒸物]

- 자연산 도미 아가미 요리
天然鯛あがみ ¥2,200~
- 솜뱅이 조림
アラカブ煮付け ¥1,650
- 빛금눈돔 조림
金目鯛煮付け ¥3,300
- 자주복 이리 찜
とろろ(白子煮) ¥2,310
- 복이 슈마이
小(中)まい ¥1,320
- 화살오징어 슈마이
ヤリイカ(中)まい ¥1,100
- 채소 찜 모듬
野菜炊き合わせ ¥935

종지요리.진미 [小鉢・珍味]

- 오징어 짓갈
イカ塩辛 ¥550
- 게 내장
かに味噌 ¥550
- 모즈쿠(큰실말) 초절임
モズク(酢) ¥550
- 명란젓(수제)
明太子 ¥660

튀김요리 [揚物]

- 튀김 모듬
天ぷら盛り合わせ ¥1,650

샐러드 [サラダ]

- 채소 샐러드
野菜サラダ ¥1,100
- 해물 샐러드
海鮮サラダ ¥1,650

국요리 [汁物]

- 미역 미소시루
ワカメの味噌汁 ¥550
- 붉은 미소시루
赤出汁 ¥550
- 바지락 미소시루
あさり味噌汁 ¥660
- 쭈기미 미소시루
おこげ味噌汁 ¥1,100

