

在“博多割烹 Kaji”，
使用的是在九州近海捕捞的天然鲜鱼。



本店的红鳍东方鲀、长枪乌贼、瞻星鱼、鲭鱼、青花鱼、梭子蟹、褐石斑鱼、
龙虾等全部是在九州近海捕捞的新鲜天然鱼，由料理长亲自烹饪。
请品尝玄海滩的惊涛骇浪哺育出来的极品美味。虽然采用了比目鱼、
日本对虾等部分养殖品，但都是在仔细斟酌了产地和味道之后再提供的。
请品尝博多的美味。

好吃！健康的菜单
请品尝博多割烹Kaji的河豚料理。

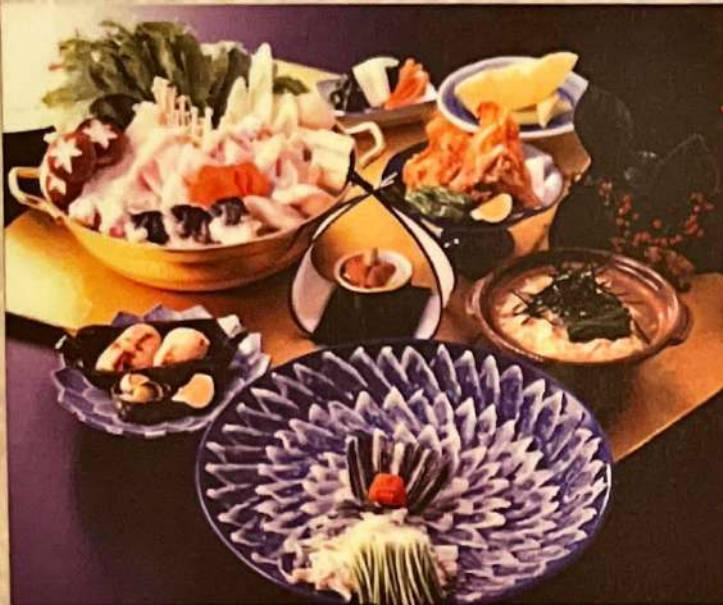
河豚的皮和骨头周围的凝胶质中含有带美肤效果的胶原蛋白，
以疲劳恢复效果而著称的牛磺酸含量也很丰富。
此外，还含有维生素D、钙以及有防止皮肤粗糙和减肥效果的烟酸（维生素B族之一）。
最引人注目的是主要在背部含有的硒，能预防癌症和动脉硬化等生活习惯病。
请务必在本店品尝不仅好吃而且健康的食材“河豚”。

店主

天然

料理

天然河豚料理



这张照片是“松套餐”料理。照片为4人份。

中国诗人苏东坡曾对河豚料理热情赞誉，
甚至说“据其味，真是消得一死”，
现在，河豚的季节已经到来。

KAJI 有优质的天然红鳍东方鲀。
请务必享用……。

天然红鳍东方鲀套餐 天然とらふくコース

特 (十一道菜) 本店的推荐 特别套餐

特 (十一品) ¥ 29,700

小碗菜、河豚刺身 (大)、白子刺身 (小)、烧烤河豚 (小)、白子烧烤、
油炸河豚、火锅用白子、河豚火锅、杂烩粥、咸菜、甜品

松 (八道菜) 松 (八品) ¥ 19,800

小碗菜、河豚刺身 (大)、河豚火锅、白子烧烤、油炸河豚、杂烩粥、
咸菜、甜品

竹 (七道菜) 竹 (七品) ¥ 15,400

小碗菜、河豚刺身 (大)、河豚火锅、油炸河豚、杂烩粥、咸菜、甜品

梅 (七道菜) 梅 (七品) ¥ 12,100

小碗菜、河豚刺身 (小)、河豚火锅、油炸河豚、杂烩粥、咸菜、甜品

天然



料理

天然河豚料理

单品 单品

河豚刺身 ¥6,600

ふく刺

河豚刺身 (小) ¥3,850

ふく刺 (小)

河豚剥皮 ¥990

ふく皮引き

白子刺身 ¥4,950

白子刺

白子刺身 (半份) ¥2,970

白子刺 (ハーフ)

白子烧烤 ¥4,950

白子焼

白子烧烤 (半份) ¥2,970

白子焼 (ハーフ)

鱼白 (用于河豚火锅) ¥4,950

白子 (ちり用)

河豚火锅 ¥5,170

ふくちり

特选河豚火锅 ¥7,920

特选ふくちり

3人以上的话请点2人以上的火锅料理。

油炸河豚 ¥3,520

ふく唐揚

特选烧烤河豚 ¥6,600

特选焼きふく

河豚杂烩粥 ¥1,100

ふく雑炊



照片为4人份。



イカ 料理

鱿鱼料理



整条鱿鱼刺身

(剩余部分做天妇罗或加盐烧烤)

イカ活造り 时价

鱿鱼刺身 ￥1,650

イカ刺

鱿鱼盐辛 ￥550

イカ塩辛

鱿鱼烧麦 ￥1,100

イカシューマイ

鱿鱼盖饭 ￥1,320

イカ丼

鱿鱼套餐

イカコース

博多 (十二道菜) 博多 (十二品) ￥12,100

小酒菜、开胃菜、整条鱿鱼刺身 (有用剩余部分做的其他料理)、天然红鳍东方鲀刺身、河豚白子烧烤、炖菜、瞻星鱼蒸锅、烧烤、鱿鱼盖饭、汤、咸菜、甜品

玄海 (十一道菜) 玄海 (十一品) ￥8,800

小酒菜、开胃菜、整条鱿鱼刺身 (有用剩余部分做的其他料理)、瞻星鱼刺身、蒸菜、瞻星鱼蒸锅、烧烤、鱿鱼盖饭、汤、咸菜、甜品

一本枪 (十道菜) 一本槍 (十品) ￥6,600

小酒菜、开胃菜、整条鱿鱼刺身 (有用剩余部分做的其他料理)、河豚刺身、蒸菜、烧烤、鱿鱼盖饭、汤、咸菜、甜品

渔火 (八道菜) いさりび (八品) ￥5,500

开胃菜、整条鱿鱼刺身 (有用剩余部分做的其他料理)、鱿鱼烧麦、烧烤、米饭、汤、咸菜、甜品

瞻星鱼料理 おこぜ料理

整条瞻星鱼刺身

おこぜ活造り ¥6,600~

瞻星鱼刺身

おこぜ刺 ¥3,850

油炸瞻星鱼

おこぜ唐揚 ¥2,200

瞻星鱼味增汤

おこぜみそ汁 ¥1,100



瞻星鱼套餐 おこぜコース

花 (十二道菜) 花 (十二品) ¥13,200~

瞻星鱼酒盗、开胃菜、瞻星鱼刺身 (大)、瞻星鱼蔬菜浇汁 (大)、醋拌梭子蟹肉、
装在有盖容器里的料理、烧烤、瞻星鱼蒸鸡蛋羹、瞻星鱼味增汤、米饭、咸菜、甜品

月 (十一道菜) 月 (十一品) ¥9,900

瞻星鱼酒盗、开胃菜、瞻星鱼刺身 (大)、瞻星鱼蔬菜浇汁 (大)、
装在有盖容器里的料理、烧烤、瞻星鱼蒸鸡蛋羹、瞻星鱼味增汤、米饭、咸菜、甜品

雪 (十道菜) 雪 (十品) ¥6,600

瞻星鱼酒盗、开胃菜、瞻星鱼刺身 (小)、瞻星鱼蔬菜浇汁 (小)、
装在有盖容器里的料理、烧烤、瞻星鱼蒸鸡蛋羹、瞻星鱼味增汤、米饭、咸菜、甜品

水温升高时，
玄界滩的岩石上就会出现高级瞻星鱼。
人称“冬天的河豚”、“夏天的瞻星鱼”，
瞻星鱼的白色鱼肉味美而高雅。



※本店价格含税。

整条鱼刺身料理

活造り料理



鱿鱼（一条）…………… 时价
 剩余部分・・・加盐烧烤或做天妇罗
 いか（1杯）



瞻星鱼（一条）…………… ￥6,600～
 剩余部分・・・油炸或做汤
 おこぜ（1匹）



整条鲷鱼刺身
 あじ活造り…………… ￥6,600～



整条青花鱼刺身
 さば活造り…………… ￥8,800～

生海胆
 生うに…………… ￥2,200

天然鲷鱼刺身
 天然鯛刺…………… ￥1,650

鱿鱼刺身
 いか刺…………… ￥1,650

比目鱼（一条）
 剩余部分・・・油炸或做汤
 平目（1匹）…………… ￥5,500～

日本对虾
 車海老…………… ￥1,980～

海螺
 さざえ…………… ￥825

刺身拼盘 最低3,850日元

刺身盛合せ

河豚刺身 (小)

ふく刺 (小) ¥ 3,850

瞻星鱼刺身 (小)

おこぜ刺 (小) ¥ 1,980

塑造活鱿鱼的姿态 (活生鱿鱼造型)

活生鱿鱼造型是用从海里捕获的鱿鱼活着烹饪。但是活鱿鱼没有进货的情况下，就用新鲜鱿鱼烹饪造型造型。

请谅解

活さじめイカ姿づくり ¥ 2,750

中肥刺身

中トロ刺 ¥ 2,750



龙虾 (一只)

剩余部分... 做红味增汤或白味增汤

伊勢海老 (1尾) ¥ 18,700~

因为是天然产品，所以价格会变化。



鲷鱼 (一条) (需要预订)

剩余部分... 油炸或做汤

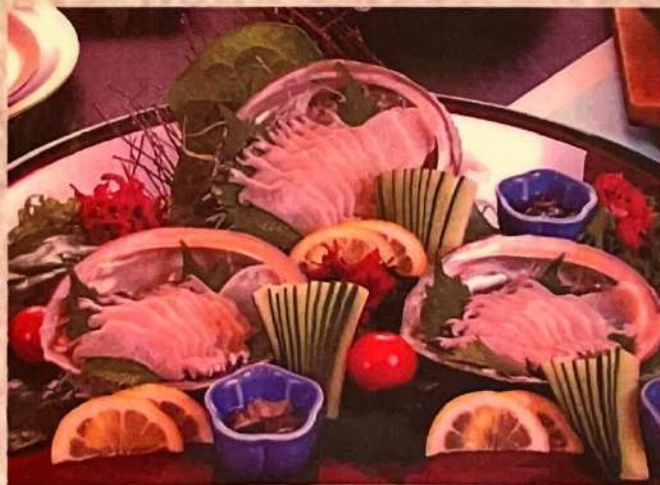
鯛 (1匹) ¥ 5,500~



好评 醋拌梭子蟹肉

名代渡りかに酢 ¥ 5,500~

因为是天然产品，所以价格会变化。



鲍鱼 (一只)

あわび (1杯) ¥ 5,500~

鱼池里游曳着季节性活鱼。请按照您的喜好选择品尝。

※本店价格含税。

会席料理 会席



当季会席料理 (11 道菜)

季節の会席 ¥6,050

小酒菜、开胃菜、汤、刺身、
装在有盖容器里的料理、烧烤、随机料理、
米饭、红味增汤、咸菜、甜点

玄界滩散步料理 玄界灘散策料理

河豚散步套餐 (8 道菜) ふく散策コース ¥3,850

小碗菜、开胃菜、河豚刺身、河豚天妇罗、炖菜、鸡蛋羹、河豚杂烩粥、咸菜

瞻星鱼散步套餐 (9 道菜) おこせ散策コース ¥4,180

小碗菜、开胃菜、瞻星鱼刺身、油炸瞻星鱼、炖菜、鸡蛋羹、瞻星鱼味增汤、
米饭、咸菜

鱿鱼河豚豪华套餐 (9 道菜) 活きじめイカ姿づくり御膳 ¥3,850

小碗菜、开胃菜、整条鱿鱼刺身、河豚刺身、装在有盖容器里的料理、
鱿鱼鸡蛋羹、味增汤、米饭、咸菜

请注意

活生鱿鱼造型就是将在缸里的鱿鱼活着烹饪，但是活鱿鱼没有进货的情况下，就用新鲜鱿鱼烹饪造型。
请谅解

用餐 お食事

博多套餐 (9道菜) 博多膳 ¥3,300
小碗菜、开胃菜、刺身、天妇罗、鸡蛋羹、米饭、红味增汤、咸菜、甜点

日式牛排套餐 和風ステーキ膳 ¥3,850
小碗菜、烤牛排、沙拉、米饭、红味增汤、咸菜、甜点

刺身套餐 刺身膳 ¥3,850
小碗菜、开胃菜、刺身拼盘、米饭、红味增汤、咸菜、甜点

天妇罗套餐 天ぷら膳 ¥2,750
小碗菜、开胃菜、天妇罗拼盘、米饭、红味增汤、咸菜、甜点

生海胆盖饭 生に井 ¥2,750
(带小碗菜和汤)

茶泡饭

お茶漬け

河豚 ふく ¥1,650

鲷鱼 鯛 ¥1,430

梅子、鲑鱼、明太子 梅・鮭・明太子 ¥1,100

火锅料理 鍋料理

河豚火锅
ふく(ちり) ¥5,170

本店要求

如果您是3人团体，请点2人份的火锅菜肴。



不可订购



可订购



烧烤【焼物】

- 红金眼鲷 加盐烧烤
金目鯛 塩焼 ¥3,300
- 日本对虾
車海老 ¥1,980~
- 海螺 陶罐烧烤、加黄油烧烤
サザエ つぼ焼き バター焼 ¥880
- 鲍鱼 加黄油烧烤
あわび バター焼 ¥5,500~
- 扇贝 加黄油烧烤
帆立 バター焼 ¥1,430
- 日式牛排
和風ステーキ ¥3,300

炖菜、蒸菜【煮物・蒸物】

- 煮天然鲷鱼骨肉
天然鯛あら炊き ¥2,200~
- 煮褐菘鮫
アラクブ煮付け ¥1,650
- 煮红金眼鲷
金目鯛煮付け ¥3,300
- 蒸红鳍东方鲀白子
とらふく白子蒸 ¥2,310
- 河豚烧麦
ふくしゅうまい ¥1,320
- 长枪乌贼烧麦
ヤリイカしゅうまい ¥1,100
- 煮蔬菜拼盘
野菜炊き合わせ ¥935

小碗、美味【小鉢・珍味】

- 鱿鱼盐辛
イカ塩辛 ¥550
- 蟹黄
かに味噌 ¥550
- 醋拌海藻
もずく酢 ¥550
- 明太子（自制）
明太子 ¥660

油炸食品【揚物】

- 天妇罗拼盘
天ぷら盛り合わせ ¥1,650

沙拉【サラダ】

- 蔬菜沙拉
野菜サラダ ¥1,100
- 海鲜沙拉
海鮮サラダ ¥1,760

汤【汁物】

- 裙带菜味噌汤
ワカメの味噌汁 ¥550
- 红味增汤
赤山汁 ¥550
- 蛤蜊味增汤
あさり味噌汁 ¥660
- 瞻星鱼味增汤
おこぜ味噌汁 ¥1,100