

肥前さが幕末維新

明治維新一五〇年記念企画

# 肥前さが郷土会席

佐賀の地元食材をふんだんに使った郷土料理

明治維新一五〇年を記念して「肥前さが幕末維新博覧会」が佐賀県内各地で開催されています。

「薩長土肥」の「肥前」である佐賀は、実は幕末維新の鍵を握っていた。

武雄センチュリーホテルでは、そんな佐賀の歴史を振り返り、佐賀の食文化に着目し、特別郷土会席を創作いたしました。「薩長土肥」のアラカルトと共に「堪能下さい」。

2018 4.1  
↓  
2019 1.14



※写真は「佐賀牛モモ肉 陶板焼きコース」です。

佐賀牛モモ肉 陶板焼きコース

佐賀牛ロース セイロ蒸しコース

お一人様 **5,500**円 (税込別)

お一人様 **6,600**円 (税込別)

- 〈前菜〉 佐賀の珍味盛り合わせ  
・真蟹漬け ・イカ子漬け  
・海茸の粕漬 ・むつごろう甘露煮
- 〈小鉢〉 有田呉豆腐
- 〈お造り〉 玄海の幸盛り合わせ  
(平政、鯛、烏賊)
- 〈煮物〉 有明産くちぞこの煮付け
- 〈蓋物〉 呼子イカしゅうまい
- 〈強肴〉 佐賀牛モモ肉 陶板焼き
- ※注
- 〈揚物〉 有明産芝海老と地場野菜の天婦羅  
(白石蓮根、白石玉葱)
- 〈御飯〉 さがびより
- 〈御飯のお供〉 有明海苔佃煮
- 〈止椀〉
- 〈甘味〉 自家製デザートと果物

※注 セイロ蒸しコースでは、〈強肴〉が変更になります。  
〈強肴〉 佐賀牛ロース セイロ蒸し

※季節によって料理内容が変わる場合がございます。

## 薩長土肥 単品メニュー



佐賀牛ロース 陶板焼き  
**3,080**円 (税込別)



佐賀牛ロース セイロ蒸し  
**1,760**円 (税込別)



有明の珍味盛り合わせ  
**1,100**円 (税込別)



とらふぐ刺 (要予約)  
**2,200**円 (税込別)



薩摩黒豚角煮  
**1,300**円 (税込別)



かつおタタキ  
**1,000**円 (税込別)

ご予約・お問い合わせは

## 武雄センチュリーホテル

〒843-0022 佐賀県武雄市武雄町武雄 4075-13  
TEL 0954-22-2200 FAX 0954-22-2888  
<https://www.takeocenturyhotel.co.jp> 武雄センチュリーホテル

## 薩長土肥 呑みくらべ



薩長土酒セット  
・薩州政宗 (鹿児島県)  
・男山 (山口県)  
・酔鯨 (高知県)

佐賀ん酒セット  
・肥前蔵心 (鹿児島市)  
・聚楽太閤 (唐津市)  
・天吹 (三養基郡)

各 **1,200**円 (税込別)