

Restaurant Guide

ご利用方法

① 初めに、お席の確保をお願いいたします。 First, please take a seat.

・お席にて、メニューをお選びください。
Once seated, select what you would like to order.



② 注文カウンターにてご注文ください。 Please place your order at the order counter.

・呼び出しベルを受け取り、お席でお待ちください。
Receive a guest pager and wait at your seat.



③ 呼び出しベルが鳴ったら、受け取りカウンターにて商品をお受け取りください。 Please fetch your order at the pickup counter when the bell rings.



※盗難・紛失について当館では責任を負いかねます。
予めご了承ください。
*We are not responsible for any theft or loss.
Your understanding is appreciated.

※お忘れ物が多くなっておりますので、
お席を立つ際には十分お気を付けてください。
*Please be careful not to forget any belongings when
leaving your seat.

※ご飲食以外のご利用、または長時間の
ご利用はご遠慮ください。
*Please refrain from using the establishment for purposes
other than dining or for extended periods of time.

※無人の状態で10分以上経過したお席は
リセットさせていただきます。
*The table will be set for new customers when a seat is
unoccupied for more than 10 minutes.



食物アレルギーを
お持ちの方は事前に
お知らせください。

Please inform us of any food allergies in advance.
对部分食物过敏的客人请提前告知
음식 알레르기가 있으신 분은 미리 말씀해주세요.

農 産 物 Farm Goods		小麦 Wheat 小麦 麦		そば Buckwheat 荞麦 荞麦		落花生 Peanuts 花生 落花生		カシューナッツ Cashews 腰果 腰果		くるみ Walnuts 核桃 坚果
		アーモンド Almond 杏仁 杏仁		ごま Sesame 芝麻 芝麻		大豆 Soybeans 大豆 大豆		まつたけ Maitake Mushroom 松茸 松茸		やまいも Japanese yam 山药 山药
		オレンジ Orange 橙子 橙子		キウイフルーツ Kiwi fruit 猕猴桃 猕猴桃		バナナ Banana 香蕉 香蕉		もも Peaches 桃子 桃子		りんご Apple 苹果 苹果
		エビ Shrimp 虾 虾		かに Crab 螃蟹 螃蟹		さけ Salmon 鲑鱼 鲑鱼		さば Mackerel 鲭鱼 鲭鱼		いくら Salmon roe 鲑鱼子 鲑鱼子
		あわび Abalone 鲍鱼 鲍鱼		いか Squid 鱿鱼 鱿鱼						
水 産 物 Sea Food										
畜 産 物 Animal Products		卵 Egg 鸡蛋 鸡蛋		乳 Milk 牛奶 牛奶		牛肉 Beef 牛肉 牛肉		豚肉 Pork 猪肉 猪肉		鶏肉 Chicken 鸡肉 鸡肉
そ の 他 Other		ゼラチン Gelatatin 明胶 明胶								

Kuidaore Yokochi

食いだおれ横丁

おしながき



菜单
簡体中文



메뉴
한국어



メニュー / Menu
日本語 / English

逸品

Recommended
Dishes

おすすめの

01

色々な味をちよとずつ
季節の前菜盛り合わせ
A Little Bit of Each Flavor
Seasonal Appetizer Assortment
¥1,600



02 国産牛使用 低温調理でしっとりジューシー
自家製ローストビーフサラダ ¥1,000
Cooked at Low Heat to be Moist and Juicy
Homemade Roast Beef with Meat from Domestically Grown Cattle



03 出汁と具材の旨味が溶け込んだ、心温まる一杯
具だくさん豚汁(生七味付き) ¥400
A Heart-warming Dish Blending Soup Stock and the Flavor of the Ingredients
Hearty Pork and Miso Stew (with Fresh Seasonings)



04 色々な味をちよとずつ
季節のオードブル盛り合わせ ¥1,600
A Little Bit of Each Flavor
Seasonal Hors d'oeuvres Assortment



05 胡麻だれをたっぷりかけて
ピリ辛自家製バンバンジーサラダ ¥500
Enjoy with a plenty of Sizzling Sauce
Spicy Homemade Bang Bang Chicken



06 旬の新鮮盛り
お造り4種盛り合わせ ¥1,200
Fresh Seasonal Fish Assortment
Assortment of 4 Types of Sashimi



07 トウチが効いたホームメイド特製麻辣ソース
自家製低温調理
炙りネギチャーシュー ¥500
Homemade Mala Sauce Accentuated
with Fermented Black Beans
Homemade Low-Temperature Grilled
Green Onions and Pork Slices



08 自家製出汁でほわほかに
和食料理人の鰻巻き玉子 ¥600
Fluffy Rolled Egg made with
Homemade Soup Stock
Japanese Chef's Eel & Rolled Egg



09 それぞれの素材の美味しさを生かします
自家製漬物盛り合わせ ¥600
Enjoy the Delicious Flavor of
Each Type
Homemade Pickle Assortment



10 ちょいピリの甘辛肉味噌が絶品
自家製肉もぎムチ冷やっこ ¥400
Exquisite Sweet and Spicy Meat and
Miso Sauce
Kimchi and Chilled Tofu
with Homemade Meat and
Miso Sauce



11 野菜の旨味たっぷり
ソーセージポトフ ¥700
Full of Delicious Vegetable Flavor
Sausage Pot-au-feu



12 一口で旨味が広がります
焼売 5ヶ ¥500
Delicious Flavor in Every Bite
Dumplings (5pcs)



13 トマトとモッツアレラのバジルサラダ
海老とトマトのカプレーゼ ¥700
Tomato, Mozzarella, and Basil Salad
Shrimp and Tomato Caprese



14 自家製温泉卵がとろり
カリカリベーコンと温泉卵の
シーザーサラダ ¥500
Homemade Creamy Soft-boiled Eggs
Caesar Salad with Crispy
Bacon and Soft-boiled Egg



15 とろりとした山芋で絶妙な食感と風味に
自家製だれの山かけ漬けまぐろ ¥700
Creamy Grates Yam for an Exquisite
Texture and Flavor
Marinated Tuna with Grated Yam



16 フロマージュブランが決め手
本ズワイガニと甘エビのカナッペ ¥700
The Fromage Blanc is the Key
Snow Crab and Sweet
Shrimp Canapé



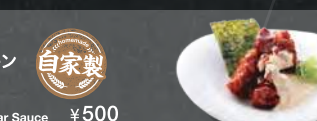
17 自家製のマリネソースが抜群の美味しさ！
季節の鮮魚のエスカベッシュ ¥600
Outstandingly Delicious Homemade
Marinade Sauce
Fresh Seasonal Fish Escabeche



18 お酒との相性抜群
サラミとオリーブ ¥500
Goes Great with Alcohol
Salami and Olives



19 手作り唐揚げが絶品
自家製だれのヤンニョムチキン
タルタルソース添え ¥500
Exquisite Homemade Fried Chicken
Korean-style Fried Chicken with Tartar Sauce



20 サクサク食感
春巻き 4ヶ ¥500
Crispy Texture Spring Rolls (4pcs)



21 スモークの芳醇な香り
スモークサーモンのポテトサラダ ¥500
The Rich Aroma of Smoke
Potato Salad with Smoked Salmon



22 クリーミーさとコクが
食材の味を引き立てます
マヨネーズ
The Creaminess and Richness
Enhance the Inherent Flavor of
the Ingredients
Mayonnaise

23 さっぱりとした酸味と
旨味のアクセント
ポン酢
Provides a Refreshingly
Sour and Tasty Accent
Ponzu Vinegar

各¥50

*写真はイメージです。*仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。*表示価格に消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

定食・御膳

Set Meals



24 辛さとボリュームに満足
霧島三元豚のチゲ鍋定食 ¥1,500
(チゲ鍋、前菜盛り合わせ、ごはん)
Satisfying Spiciness and Volume
Kirishima Sangen Pork Jigae Hot Pot Set
(Jigae hot pot, appetizer assortment, rice)



熱々
包み鍋
Hot Pot
Wrapping and served piping hot.



25 あさりやふわふわ海老団子と一緒に
国産真鯛の豆乳鍋定食 ¥1,600
(豆乳鍋、前菜盛り合わせ、ごはん)
With Asei Chama and Fluffy Shrimp Dumplings
Domestic Sea Bream and Soy Milk Hot Pot Set
(Soy milk hot pot, appetizer assortment, rice)



26 隠し味のゆずでさっぱりと
但馬どりのコラーゲン鍋定食 ¥1,500
(コラーゲン鍋、前菜盛り合わせ、ごはん)
Refreshing with a Yuzu as the Secret Ingredient
Collagen Hot Pot Set Meal with Tajima Chicken
(Collagen hot pot, appetizer assortment, rice)



27 脂が乗った大トロ、ほどよいバランスの中トロ、さっぱりとした赤身
至福の食べ比べ! 本マグロ寿司御膳
(前菜盛り合わせ、天ぷら、寿司、赤だし)
Fatty Tuna, Well-balanced Medium Fatty Tuna, and Lightly-flavored Lean Tuna
A Blissful Comparison of Tastes! Tuna Sushi Set Meal
(Appetizer assortment, tempura, sushi, miso soup)



28 一口で広がる芳醇な肉の旨み
極上の食べ比べ! 黒毛和牛炙りと
ローストビーフの寿司御膳
(前菜盛り合わせ、天ぷら、寿司、赤だし)
Full of Rich Meat Flavor in Every Bite
A Comparison of the Best! Grilled Wagyu Beef and Roast Beef Sushi Set Meal
(Appetizer assortment, tempura, sushi, miso soup)

キッズもうれしい!



黄色のプレゼントマークが
ついているメニューには、
選べるおもちゃがひとつ
ついています。
※写真はイメージです。

30 定食・セットのご飯大盛
... ⊕ ¥100
Large Rice for set meal

31 出汁と具材の旨味が溶け込んだ、
心温まる一杯
「赤だし」を
「具だくさん豚汁」に変更
... ⊕ ¥250
A Heart-warming Dish Blending Soup
Stock and the Flavor of the Ingredients
Miso Soup Replaced with Hearty Pork
and Miso Stew



33 ふわたロのこたわり卵でとしました
三元豚熟成ロースカツとじ定食
(カツとじ、ごはん、赤だし)
Cooked in Soft, Fluffy, High-quality Eggs
Aged Sangen Pork Cutlet in Egg Set Meal
(Pork cutlet in egg, rice, miso soup) ¥1,800



34 サクサク、柔らがジュシー
三元豚熟成ロースとんかつ定食
(ロースとんかつ、ごはん、赤だし)
Crispy on the Outside, Tender and Juicy on the Inside
Aged Sangen Pork Cutlet Set Meal
(Roast pork cutlet, rice, miso soup) ¥1,700



35 外はカリッと、中はジュシー
兵庫県産但馬どりの唐揚げ定食
(唐揚げ、ごはん、赤だし)
Crispy on the Outside, Juicy on the Inside
Fried Hyogo Tajima Chicken Set Meal
(Fried chicken, rice, miso soup) ¥1,700



36 香味野菜と赤ワインで炊き上げたほろる牛肉
ビーフシチュー＆
ポテトグラタンセット
(ビーフシチュー、ポテトグラタン、サラダ、パン、おもちや)
Tender Beef Cooked with Aromatic Vegetables and Red Wine
Beef Stew & Potato Gratin Set
(Beef stew, potato gratin, salad, bread, toy) ¥1,500



37 料理長特製スパイスと赤ワインの深いコク
神戸牛すじ入りスパイスカレー＆
ポテトグラタンセット
(スパイスカレー、ポテトグラタン、サラダ)
Richly Flavorful with Special Spices and Red Wine
Spicy Curry with Kobe Beef Tenderloin &
Potato Gratin Set
(Spicy curry, potato gratin, salad) ¥1,500



38 水を使わず、特製スパイスとヨーグルトで旨味たっぷり
キーマカレー＆ポテトグラタンセット
(キーマカレー、ポテトグラタン、サラダ)
Full of Flavor with Special Spices and Yogurt, and No Water Added
Keema Curry & Potato Gratin Set
(Keema curry, potato gratin, salad) ¥1,500



39 ジュワッと肉汁があふれる
自家製デミグラスの手ごね煮込み
ハンバーグ＆ポテトグラタンセット
(200gハンバーグ、ポテトグラタン、サラダ、ごはん、赤だし、おもちや)
Overflowing with Meat Juices
Hand- kneaded Stewed Hamburger Steak in
Homemade Demi-glaze & Potato Gratin Set
(200g Hamburg steak, potato gratin, salad, rice, miso soup, toy) ¥1,700



40 もっちり触感の極太麺
トロトロ卵の焼きナポリタン＆
ポテトグラタンセット
(ナポリタン、ポテトグラタン、サラダ、おもちや)
Extra-thick Chewy Noodles
Fried Napolitan with Creamy Egg & Potato
Gratin Set
(Napolitan, potato gratin, salad, toy) ¥1,400



41 チキンの旨みたっぷりの店内仕込みのトマトピラフ
トロトロ卵のオムライス＆
ポテトグラタンセット
(オムライス、ポテトグラタン、サラダ、おもちや)
Tomato Pile-up of Chicken Flavor and Prepared On-site
Creamy Rice-filled Omelet & Potato Gratin Set
(Rice omelet, potato gratin, salad, toy) ¥1,400



29 手作りたまご焼きサンドが絶品!
和風たまご焼きサンドの
空庭弁天城御膳
(たまご焼きサンド、イッチ、
サラダ、デザート、おもちや)
Exquisite Handmade Egg Sandwich
and Solaniwa Bentenjo Set Meal
(Fried egg sandwich, salad, dessert, toy)
¥1,400

※ご飯は国産米を使用しています。
*We use 100% Japanese grown rice.

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

ご飯もの

100% Japanese Grown Rice



42
甘みが際立つぶりのイセエビ
フランス産 イセエビ天丼
赤だし付き
Outstandingly Sweet, Tender Lobster
French Lobster Tempura
Rice Bowl
(includes miso soup) ¥6,900



旨味豊かな
五目寿司
Flavorful
Sushi Rice
Topped with
Multiple
Ingredients



旨味豊かな
五目寿司
Flavorful
Sushi Rice
Topped with
Multiple
Ingredients

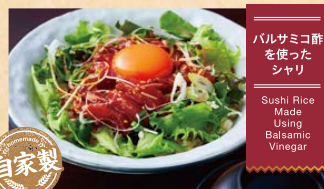


旨味豊かな
五目寿司
Flavorful
Sushi Rice
Topped with
Multiple
Ingredients

43
新鮮な海の幸をふんだんに盛り込みました
海鮮贅沢丼 赤だし付き
An Abundance of Fresh Seafood
Special Seafood Rice Bowl
(includes miso soup) ¥3,300

44
甘みのある本ズワイ蟹の旨味をふんだんに
本ズワイ蟹チラシ寿司 赤だし付き
Filled with the Flavor of Sweet Snow Crab
Snow Crab Chirashizushi
(includes miso soup) ¥3,000

45
生のノルウェーサーモンを自家製たれで
サーモンアボカド丼 赤だし付き
Fresh Norwegian Salmon with Homemade Sauce
Salmon and Avocado Rice Bowl
(includes miso soup) ¥1,400



バルサミコ酢
を使った
シャリ
Sushi Rice
Made
Using
Balsamic
Vinegar



バルサミコ酢
を使った
シャリ
Sushi Rice
Made
Using
Balsamic
Vinegar

46
香味野菜と自家製旨辛だれが食欲をそそります
ピリ辛マグロツケ丼 赤だし付き
Aromatic Vegetables and Homemade Spicy Sauce to
Stimulate Your Appetite
Spicy Tuna Yukhoe Rice Bowl
(includes miso soup) ¥1,400

47
旬の美味しさを一口ずつ
寿司4貫セット
Seasonal Delicacies, One Bite at a Time
Four-pieces Sushi Set ¥700

48
穴子1本、海老2本、季節の野菜
極み天丼 赤だし付き
1 Conger Eel, 2 Prawns, and Seasonal Vegetables
Exquisite Tempura Rice Bowl
(includes miso soup) ¥1,800



50
国産牛使用 上質な赤身肉をいていい仕上げ
ローストビーフ丼 赤だし付き
Carefully Prepared with High-quality Lean Meat
Roast Beef Rice Bowl
with Japanese Beef
(includes miso soup) ¥2,600



49
芳醇な出汁でふくらと炊き上げました
鮭の炊き込みご飯
Rice Cooked with Salmon ¥450



51
自家製チャーシューの旨味たっぷり
チャーハン
Filled with the Deliciousness of
Homemade Pork Slices
Fried Rice ¥600



52
大盛ご飯セット
(大盛ご飯、赤だし)
Large Rice Set
(Large Serving of Rice,
Miso Soup) ¥500

53
ご飯セット
(ご飯、赤だし) Rice Set (Rice, Miso Soup) ¥400

54
大盛ご飯
Large Serving of
Rice ¥350

55
ご飯 Rice
¥250
31
出汁と具材の旨味が溶け込んだ、心温まる一杯
「赤だし」を「具だくさん豚汁」に変更
... + ¥250
A Heart-warming Dish Blending Soup and the Flavor
of the Ingredients
Miso Soup Replaced with Hearty Pork
and Miso Stew

麺

Noodles



56
香り高く喉ごしの良い信州そば
旬の天ぷらと信州ざるそば ¥1,600
Highly-aromatic and Smooth Shinshu Soba Noodles
Chilled Soba Noodle with Assorted Tempura

57
コシが強くもちもち食感の讃岐うどん
旬の天ぷらと讃岐ざるうどん ¥1,600
Firm and Chewy Sanuki Udon Noodles
Chilled Udon Noodle with Assorted Tempura



58
香り高く喉ごしの良い信州そば
旬の天ぷらと信州そば
Hot Soba Noodle with
Assorted Tempura ¥1,600



59
コシが強くもちもち食感の讃岐うどん
旬の天ぷらと讃岐うどん
Hot Udon Noodle with
Assorted Tempura ¥1,600



60
クセになる自家製麻辣醤
坦々風麻辣ぶっかけうどん ¥1,400
Addictive Homemade Mala Sauce
Udon Noodles with Tantan-style Spicy Sauce



61
熟成された旨味たっぷり
豚骨自家製チャーシュー麺 ¥1,600
Full of Mature, Delicious Flavor
Homemade Pork Slices and Noodles in Pork Bone Soup

デザート

Desserts

限定販売
2:00pm~5:00pmのみ販売
Available Only 2:00pm-5:00pm



63
香ばしく、もちもち食感がたまらない
炙り団子×クリーム
おさつ&とろ〜りチーズ
Irresistibly Aromatic and Chewy
Grilled Dumplings +
Creamy Sweet Potato
& Melted Cheese ¥600



64
ちょっぴりビターのアクセント
炙り団子×炙りマシュマロ&
ショコラクッキー
A Slightly Bitter Accent
Grilled Dumplings +
Roasted Marshmallow &
Chocolate Cookies ¥600

62
一口ごとに幸せが広がる甘じょっぱスイーツ
炙りみたらし団子×
カリカリベーコン&とろ〜りチーズ
A Sweet and Salty Dessert with Happiness in Every Bite
Grilled Glazed Rice Dumplings +
Crispy Bacon & Melted Cheese ¥600

65
自家製キウイシャーベットの
織りなす幸せのハーモニー
キウイパフェ
Homemade Kiwi Sorbet for a Harmonious
Blend of Happiness
Kiwi Parfait ¥500

*ご飯は国産米を使用しています。
*We use 100% Japanese grown rice.

*写真はイメージです。*仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。*表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

ノンアルコール

Non-alcoholic

デザートドリンク | Dessert Mocktails



COMING SOON...

新商品開発中! 乞うご期待!

ソフトドリンク | Soft Drinks

各 ¥350 メガサイズ 各 ¥550

- | | | |
|--|---|--|
| 70 ウーロン茶
Oolong Tea
[メガサイズ]
(Large size) | 76 ペプシゼロ
Pepsi Zero
[メガサイズ]
(Large size) | 82 ジンジャーエール
Ginger Ale
[メガサイズ]
(Large size) |
| 71 オレンジジュース
Orange Juice
[メガサイズ]
(Large size) | 77 カルピスウォーター
Calpis Water
[メガサイズ]
(Large size) | 83 カプチーノ (Hot/Ice)
Cappuccino (Hot/Ice) |
| 72 C.C.レモン
CC Lemon
[メガサイズ]
(Large size) | 78 カルピスソーダ
Calpis Soda
[メガサイズ]
(Large size) | 84 コーヒー (Hot/Ice)
Coffee (Hot/Ice) |
| 73 | 79 | 85 ココア (Hot/Ice)
Cocoa (Hot/Ice) |
| 74 | 80 | |
| 75 | 81 | |

日本酒 | Sake (Small Bottle)

- | | |
|---|--------|
| 87 久保田利き酒セット
Kubota Sake Tasting Set | ¥750 |
| 88 久保田 百寿 (180ml)
Kubota Hyakujyu 特別本醸造 Special Honjozo | ¥750 |
| 89 久保田 純米大吟醸 (180ml)
Kubota Junmai Daiginjo 純米大吟醸 Junmai Daiginjo | ¥1,300 |
| 90 久保田 千寿 (180ml)
Kubota Senjyu 吟醸 Ginjo | ¥1,000 |
| 91 八海山 特別本醸造 (180ml)
Hakkaisan Special Honjozo 特別本醸造 Special Honjozo | ¥900 |



※写真はイメージです。※状況により、内容に変更がある場合がございます。※飲酒は20歳になってから。
※ノンアルコールドリンクはプラスチックカップで提供いたします。※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
*Alcohol is only served to those 20 years of age and over. *Non-alcoholic drinks are served in plastic cups. *Consumption tax included.

アルコール

Alcohol

サワー | Sour Cocktails

- | | | | |
|--|--------|-------------------------------------|------|
| 92 漢の梅サワー
Masculine Plum Sour | ¥550 | 97 カルピスサワー
Calpis Sour | ¥500 |
| 93 瀬戸内レモンの
はちみつレモンサワー
Honey Lemon Sour | ¥550 | 98 白桃サワー
Peach Sour | ¥500 |
| 94 レモンサワー
Lemon Sour | ¥500 | 99 あまおうサワー
Amaou Strawberry Sour | ¥500 |
| 95 [メガサイズ]
(Large size) | ¥650 | 100 巨峰サワー
Grape Sour | ¥500 |
| 96 [やかんサイズ]
(Pitcher size) | ¥1,450 | 101 キウイサワー
Kiwi Sour | ¥550 |



約6杯分!!
みんなでシェアしよう!
Roughly 6 cups! Share with everyone!

ハイボール | Suntory Highball

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|-------------------------------------|------|
| 102 ジムビームハイボール
Jim Beam Highball | ¥500 | 105 角ハイボール
KAKU Highball | ¥500 |
| 103 [メガサイズ]
(Large size) | ¥650 | 106 レモネードハイボール
Lemonade Highball | ¥550 |
| 104 [やかんサイズ]
(Pitcher size) | ¥1,450 | | |



ビール | Beer

- | | | | | | |
|---|--------|--|--------|--|------|
| 107 キリン一番搾り生 [中サイズ]
Ichiban Shibori Draft Beer [Medium size] | ¥700 | 110 ビール飲み比べセット
[小サイズ3種類]
(スプリングバレー ジャパンエール(香)、
よなよなエール、キリン一番搾り生)
Beer Tasting Set
(Spring Valley Japan Ale Kaoru, Yona
Yona Ale, Ichiban Shibori Draft Beer) | ¥1,300 | 112 スプリングバレー
ジャパンエール(香)
[中サイズ]
Spring Valley Japan Ale Kaoru
[Medium size] | ¥850 |
| 108 キリン一番搾り生 [キングサイズ]
Kirin Beer [King size] | ¥1,350 | 111 よなよなエール
[中サイズ]
Yona Yona Ale [Medium size] | ¥850 | 113 <ノンアルコールビール>
サントリー オールフリー
Alcohol-free Beer | ¥500 |
| 109 サントリー 神泡の
ザ・プレミアム・モルツ
(香る)エール生 [中サイズ]
The PREMIUM MALT'S Kaoru Ale
Draft Beer [Medium size] | ¥700 | | | | |

果実酒 | Fruit Wine

ロック・水割り
ソーダ割り
On the Rocks / with Water / with Soda

焼酎 | Shochu

ロック・水割り・ソーダ割り
ウーロン茶割り
On the Rocks / with Water / with Soda / with Oolong Tea

- | | | | | | |
|---------------------|------|---|------|---------------------------------------|------|
| 114 梅酒
Plum Wine | ¥500 | 115 大隅 (芋)
OSUMI
(Sweet Potato-based) | ¥500 | 116 いいちこ (麦)
Ichiko (Barley-based) | ¥500 |
|---------------------|------|---|------|---------------------------------------|------|

カクテル | Cocktails



- | | |
|---|------|
| 117 いちごのフローズンカクテル
Strawberry Frozen Cocktail | ¥650 |
| 118 みかんのフローズンカクテル
Mandarin Frozen Cocktail | ¥650 |
| 119 大人のミックスジュース
Adult's Mixed Juice with Alcohol | ¥750 |
| 120 レモネードモヒートピア
Lemonade Mojito Beer | ¥700 |
| 121 翠ソーダ
SUJI Japanese Gin & Soda | ¥500 |