

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。メニュー内の番号をスタッフにお伝えください。
Receive a guest pager and wait at your seat. Tell the staff member the number listed on the menu.



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.

※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.

※無人の状態でも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.

※無人の状態でも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.

※無人の状態でも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.

※無人の状態でも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 밀	そば Buckwheat 荞麦 buckwheat	落花生 Peanuts 花生 땅콩	カシューナッツ Cashews 腰果 캐슈너트	くるみ Walnuts 核桃 호두
	アーモンド Almond 杏仁 아몬드	ごま Sesame 芝麻 깨	大豆 Soybeans 大豆 대두	まつたけ Maitake Mushroom 松茸 송이버섯	やまいも Japanese yams 山药 참마
	オレンジ Orange 橙子 오렌지	キウイフルーツ Kiwi fruits 猕猴桃 키위	バナナ Bananas 香蕉 바나나	もも Peaches 桃子 복숭아	りんご Apples 苹果 사과
	エビ Shrimp 虾 새우	カニ Crab 蟹 게	さけ Salmon 鲑鱼 연어	さば Mackerel 鯖鱼 고등어	いくら Salmon roe 鲑鱼子 연어알
	あわび Squid 鱿鱼 오징어	いか Squid 鱿鱼 오징어			
水産物 Sea Food					
畜産物 Animal Products	卵 Eggs 鸡蛋 달걀	乳 Milk 牛奶 우유	牛肉 Beef 牛肉 소고기	豚肉 Pork 猪肉 돼지고기	鶏肉 Chicken 鸡肉 닭고기
その他 Other	ゼラチン Gelatin 明胶 젤라틴				

Kuidaore Yokocho 食いだおれ横丁 おしながき



菜单
简体中文



메뉴
한국어



メニュー / Menu
日本語 / English

逸品

Recommended Dishes

おすすめの

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



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 Accented
with Fermented Black Beans
Homemade Low-Temperature Grilled
Green Onions and Pork Slices



08 自家製出汁でほわほわに
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楽しめます
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
自家製肉みそキムチ冷やっこ ¥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 Grated 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 Canape



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

各¥50

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



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)



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 Sesame 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



04 色々な味をちよつとずつ
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

*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 Jjigae Hot Pot Set
(Jjigae hot pot, appetizer assortment, rice)



熱々
包み鍋
Hot Wrap Pot
※シートで包み、熱々で提供します。
*Wrapped and served piping hot.



32 美味の饗宴、極上のひとときを
空庭祭り御膳(二段) ¥4,500
(前菜盛り合わせ、鮮魚のカルパッチョ、鰻の蒲焼き、揚げ物、茶そば、寿司、フルーツ)
A Feast of Flavors, an Exquisite Moment
Solaniwa Festival Set Meal (Two-tier)
Appetizer assortment, fresh fish carpaccio, grilled eel, fried dish, green tea soba, sushi, fruit



25 あさりやふわふわ海老団子も一緒に
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 Asari Clams and Fluffy Shrimp Dumplings
Domestic Sea Bream and Soy Milk Hot Pot Set
(Soy milk hot pot, appetizer assortment, rice)



26 隠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)



33 ふわたりのこだわり卵でとじました
三元豚熟成ロースカツとじ定食 ¥1,800
(カツとじ、ごはん、赤だし)
Cooked in Soft, Fluffy, High-quality Eggs
Aged Sangan Pork Outlet in Egg Set Meal
(Pork outlet in egg, rice, miso soup)



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



35 外はカリッと、中はジューシー
兵庫県産但馬どりの唐揚げ定食 ¥1,700
(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)



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 ¥4,000
(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 ¥4,000
(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、選べるおまけがひとつついています。
※写真はイメージです。



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



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 ¥1,500
(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 Tender & Potato Gratin Set
(Spicy curry, potato gratin, salad)



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 ¥1,500
(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)



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 ¥1,400
(たまご焼きサンドイッチ、サラダ、デザート、おもちゃ)
Exquisite Handmade Egg Sandwich!
Japanese-style Fried Egg Sandwich and Solaniwa Bentenjo Set Meal
(Fried egg sandwich, salad, dessert, toy)

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

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



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 ¥1,700
(200gハンバーグ、ポテトグラタン、サラダ、ごはん、赤だし、おもちゃ)
Overflowing with Meat Juices
Hand-kneaded Stewed Hamburger Steak with Homemade Demi-glaze & Potato Gratin Set
(200g Hamburg steak, potato gratin, salad, rice, miso soup, toy)



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 ¥1,400
(ナポリタン、ポテトグラタン、サラダ、おもちゃ)
Extra-thick Chewy Noodles
Fried Napolitan with Creamy Egg & Potato Gratin Set
(Napolitan, potato gratin, salad, toy)



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 ¥1,400
(オムライス、ポテトグラタン、サラダ、おもちゃ)
Tomato Pilaf Full of Chicken Flavor and Prepared On-site
Creamy Rice-filled Omelet & Potato Gratin Set
(Rice omelet, potato gratin, salad, toy)

※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
甘みが際立つぷりぷりのイセエビ
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



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 上質な赤身肉をていねい仕上げ
ローストビーフ丼 赤だし付き
Carefully Prepared with High-quality Lean Meat
Roast Beef Bowl with
Japanese Beef
(includes miso soup) ¥2,600



49 芳醇な出汁でふっくらと炊き上げました
鮭の炊き込みご飯
Cooked until Fluffy Using Mellow Soup Stock
Rice Cooked with Salmon ¥450



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



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



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

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醬
坦々風麻辣ぶっかけうどん ¥1,400
Addictive Homemade Mala Sauce
Udon Noodles with Tantan-style Spicy Soup



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



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



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



65 自家製キウイシャーベットが
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



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

※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 | 76 ペプシゼロ
Pepsi Zero | 82 ジンジャーエール
Ginger Ale |
| 71 [メガサイズ]
[Large size] | 77 [メガサイズ]
[Large size] | 83 [メガサイズ]
[Large size] |
| 72 オレンジジュース
Orange Juice | 78 カルピスウォーター
Calpis Water | 84 カプチーノ (Hot/Ice)
Cappuccino (Hot/Ice) |
| 73 [メガサイズ]
[Large size] | 79 [メガサイズ]
[Large size] | 85 コーヒー (Hot/Ice)
Coffee (Hot/Ice) |
| 74 C.C.レモン
CC Lemon | 80 カルピスソーダ
Calpis Soda | 86 ココア (Hot/Ice)
Cocoa (Hot/Ice) |
| 75 [メガサイズ]
[Large size] | 81 [メガサイズ]
[Large size] | |

サワー | Sour Cocktails

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



96

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 | 105 角ハイボール
KAKU Highball |
| ¥500 | ¥500 |
| 103 [メガサイズ]
[Large size] | |
| ¥650 | |
| 104 [やかんサイズ]
[Pitcher size] | 106 レモネードハイボール
Lemonade Highball |
| ¥1,450 | ¥550 |



104

ビール | Beer

- | | | |
|--|--|--|
| 107 キリン一番搾り生 [中サイズ]
Ichiban Shibori Draft Beer [Medium size] | 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) | 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] |
| ¥700 | ¥1,300 | ¥850 |
| 108 キリン一番搾り生 [キングサイズ]
Kirin Beer [King size] | 111 よなよなエール
[中サイズ]
Yona Yona Ale [Medium size] | 113 <ノンアルコールビールテイスト飲料>
サントリー オールフリー
[中サイズ]
Alcohol-free Beer |
| ¥1,350 | ¥850 | ¥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

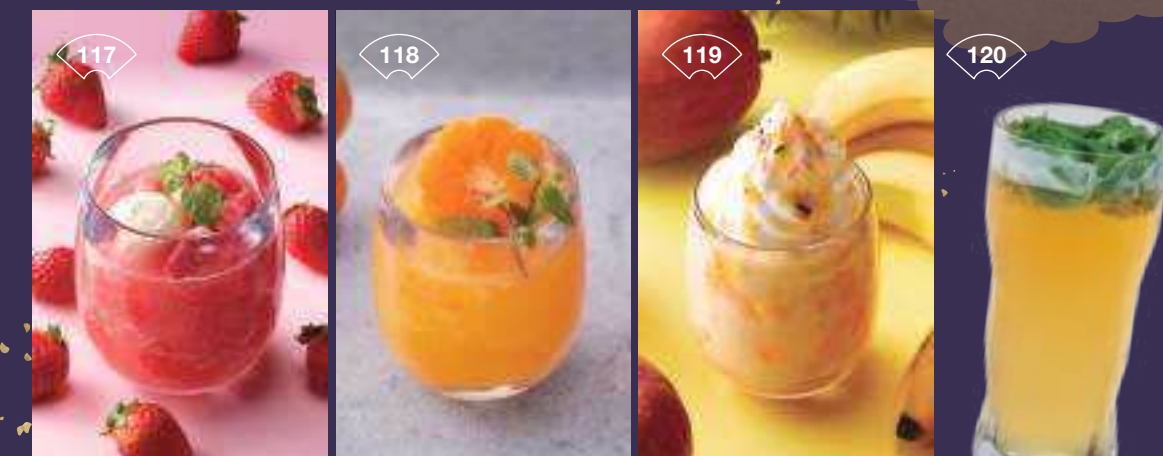
ロック・水割り
ソーダ割り
On the Rocks / with Water / with Soda

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 | 115 大隅(芋)
OSUMI
(Sweet Potato-based) | 116 いいちこ(麦)
Iichiko (Barley-based) |
| ¥500 | ¥500 | ¥500 |

カクテル | Cocktails



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

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