

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.



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.

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.



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 粉	そば Buckwheat そば 粉	落花生 Peanuts 落花生 粉	カシューナッツ Cashews 落花生 粉	くるみ Walnuts 落花生 粉
アーモンド Almonds 杏仁 油	ごま Sesame 芝麻 油	大豆 Soybeans 大豆 油	まいたけ Maitake 松茸 油	やまいも Japanese yam 山芋 油	
オレンジ Oranges 橙子 油	キウイフルーツ Kiwi fruit 猕猴桃 油	バナナ Bananas 香蕉 油	もも Peaches 桃子 油	りんご Apples 苹果 油	
エビ Shrimp 蝦 油	カニ Crab 蟹 油	さけ Salmon 鲑 油	さば Mackerel 鲭 油	いくら Salmon roe 鲑鱼子 油	
あわび Abalone 鮑 油	いか Squid 鱿鱼 油				
卵 Eggs 鸡蛋 油	乳 Milk 牛奶 油	牛肉 Beef 牛肉 油	豚肉 Pork 猪肉 油	鶏肉 Chicken 鸡肉 油	
その他 Other	ゼラチン Gelatin 明胶 油				

Kuidaore Yokochō

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

A La Carte

01

定番のおつまみが勢揃い
宴の大漁船
(枝豆、お造り、出汁巻きたまご、鶏の唐揚げ、
ポテトフライ、ウインナー)
An Assortment of Classic Snacks
Decorative Banquet Boat
(Edamame, Sashimi, Rolled Omelet Made with Dashi,
Fried Chicken, French Fries, Sausages)
¥2,900
ウインナーのみ
Sausages Only

02

人気のマグロ、鯛、サーモンが揃う
お造り3種盛り合わせ ¥1,300
With Tuna, Sea Bream, and Salmon-All Popular Choices
Assortment of 3 Types of Sashimi

03

サクッとジューシー! みんな大好き最強コンビ
鶏の唐揚げ(4ケ) & ポテトフライ ¥700
Crispy and Juicy! Everyone's Favorite Unbeatable Combination
Fried Chicken (4pcs) & French Fries

04

外はサクッと、中はふんわり
フグ、カラッと揚げたて! ¥1,200
Crispy & Soft
Deep-Fried Blowfish

05

ほわっほわやで
まいど! なにわ紅しょうたこ焼き天 ¥600
Soft and Fluffy
Takoyaki Tempura with
Batter Containing Red Pickled Ginger

06

食欲そそる香りと食感
カレー香るフィッシュフリット & オニオンリング ¥900
An Appetizing Aroma and Satisfying Texture
Curry-Scented Fish Fritters & Onion Rings

07

さっぱり、たっぷり食べられる
海鮮サラダ ¥850
Light, Refreshing, and Hearty
Seafood Salad

08

とろ〜り玉子とチーズが濃厚
とろたまポテサラ チーズソースがけ ¥700
Lusciously Rich with Soft-Boiled Egg and Cheese
Potato Salad with Soft-Boiled Egg and Cheese Sauce

09

低温調理でしっとりジューシー
ローストビーフサラダ ¥1,000
Cooked at Low Heat to be Moist and Juicy
Roast Beef Salad

10

とろろが引き立てる海鮮の旨み
海鮮山かけ ¥900
Grated Yam Brings Out the Savory Seafood
Flavor
Seafood with Grated Yam

11

お酢の香りが食欲そそる
炙りしめ鯖 ¥600
The Vinegar Fragrance Whets the Appetite
Grilled Vinegared Mackerel

12

胡麻だれをたっぷりかけて
ピリ辛バンバンジーサラダ ¥700
Enjoy with a plenty of Sesame Sauce
Spicy Bang Bang Chicken

13

半熟卵がとろり
**カリカリベーコンと
半熟卵のシーザーサラダ** ¥500
Creamy Soft-boiled Eggs
Caesar Salad with Crispy Bacon and
Soft-boiled Egg

14

甘×辛、クセになる新感覚
ポロネーゼ麻婆豆腐 ¥700
Sweet and Spicy-a Captivating New Taste Sensation
Mapo Tofu with Bolognese Sauce

15

洋の香りでおしゃれにアレンジ
バルサミコ酢豚 ¥1,100
A Stylish Arrangement with a Western Aroma
Sweet and Sour Pork with Balsamic
Vinegar

16

噛むほどに旨み引き立つ
さきいかの天ぷら ¥600
The Savory Flavor Intensifies the More You Chew
Shredded Dried Squid Tempura

17

コリコリ食感でお酒が進む
軟骨唐揚げ ¥500
Crunchy Texture that Goes Perfectly with Drinks
Deep-Fried Chicken Cartilage

18

カリッととろ〜り
**カマンベールの天ぷら
スイートチリソース** ¥800
Crispy and Creamy
Camembert Tempura with Sweet Chili Sauce

19

甘酢とタルタルが決め手!
空庭チキン南蛮 ¥800
The Sweet Vinegar and Tartar Sauce are the Key!
Solankwa's Chicken Nanban (Fried
Chicken with Vinegar and Tartar Sauce)

20

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

21

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

22

香ばしく炙ったチーズを、ひと口で
**炙りカマンベール
チーズ** ¥800
Bite-Sized Pieces of Aromatic Grilled Cheese
Grilled Camembert Cheese

23

出汁が利いてる
出汁巻きたまご ¥500
Fluffy Rolled Egg made with Soup Stock
Rolled Omelet made with Dashi

24

ジューシーな3種を食べ比べ
**ウインナー3種
盛り合わせ** ¥500
Taste and Compare 3 Juicy Varieties
Assortment of 3 Kinds of Sausages

25

大人も子どもも夢中になる
バターコーン ¥500
Loved by Both Adults and Children
Corn with Butter

26

ちょいピリの甘辛肉みそが絶品
肉みそキムチ冷やっこ ¥400
Exquisite Sweet and Spicy Meat and Miso Sauce
Kimchi and Chilled Tofu with Meat
and Miso Sauce

27

おつまみの王道
枝豆 ¥300
The Classic Snack
Edamame

28

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

29

出汁と具材の旨味が溶け込んだ、心温まる一杯
**具たくさん豚汁
(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)

定食・御膳

Set Meals

34



香ばしいウレとふんわり焼
ふわっふわっ出汁巻きと
鰻の蒲焼御膳
(前菜小鉢、お通り、出汁巻きたまご、鰻蒲焼、
天ぷら、茶碗蒸し、ご飯、漬物、赤だし)
Flavorful Sauce and Tender Eel
Tempura and Sashimi Set
(Appetizer, Sashimi, Rolled Omelet Made with Dashi, Grilled Eel,
Tempura, Chawanmushi, Rice, Pickles, Miso Soup)

¥2,900



※写真はイメージです。

35

お城にぎっしり! 大満足の王道メニュー
お子さま丼天城
(ハンバーグ、エビフライ、ウインナー、鶏の唐揚げ、ポテトフライ、
スパゲティ、サラダ、おにぎり、デザート、ジュース、おもちゃ)
The Castle is Filled to the Brim! A Thoroughly Satisfying Classic Option
Kids' Benten Castle
(Hamburg Steak, Fried Shrimp, Sausages, Fried Chicken, French
Fries, Spaghetti, Salad, Rice Ball, Dessert, Juice, and a Toy)

¥950

ジュース
付き
with Juice

36

鰻身を豪快に!
三度楽しむ鰻ひつまぶし御膳
(鰻蒲焼、出汁巻きたまご、ご飯、漬物、出汁)
Half an Eel-A Hearty Serving!
Eel Fillet on Rice Set Meal
—Enjoyable Three Ways
(Grilled Eel, Rolled Omelet Made with Dashi, Rice,
Pickles, and Dashi Broth)

¥2,000



※シートで包み、
熱々で提供します。
wrapped and served piping hot

31

辛さとボリュームに満足
豚チゲ鍋定食
(チゲ鍋、ご飯、漬物、生七味、
ガーリックオイル)
Satisfying Spiciness and Volume
Pork Kimchi Hot Pot Set Meal
(Kimchi Hot Pot with Rice, Pickles,
Fresh Shichimi Spice, and Garlic Oil)

¥1,600

32

追い生七味
+¥50
Extra Fresh
Shichimi Spice

33

追い
ガーリックオイル
+¥50
Extra
Garlic Oil

熱々! 包み鍋
Hot Wrap Pot

30

ぷりぷり国産もつを存分に
国産もつ鍋定食
(もつ鍋、ご飯、漬物、生七味、ガーリックオイル)
Enjoy Plump Domestic Offal to the Fullest
Domestic Offal Hot Pot Set Meal
(Offal Hot Pot with Rice, Pickles, Fresh Shichimi Spice, and Garlic Oil)

¥1,900



37

こだわり玉子のとろける美味しさ
とろ〜り玉子あんで味わう
熟成三元豚ロースカツ定食
(玉子あんかけカツ、ご飯、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

38

サクサク、柔らかなジューシー
熟成三元豚ロースとんかつ定食
(ロースとんかつ、ご飯、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)

39

外はカリッと、中はジューシー
鶏の唐揚げ定食
(鶏の唐揚げ、ご飯、赤だし)
Crispy on the Outside, Juicy on the Inside
Fried Chicken Set Meal
(Fried Chicken, Rice, Miso Soup)

¥1,600



40

バランス良く、和のぬくもりを
からだ想いの温野菜定食
(蒸し野菜、湯葉、銀鮭西京焼き、出汁巻きたまご、小うどん、雑穀ご飯、漬物)
Well-Balanced with the Warmth of Japanese Flavors
Wholesome Warm Vegetable Set Meal
(Steamed Vegetables, Tofu Skin, Grilled Silver Salmon with Saikyo Miso,
Rolled Omelet Made with Dashi, Small Udon Noodles, Mixed Grain Rice, and Pickles)

¥1,900

41

旨みじゅわっと、野菜もたっぷり
国産ホルモン炒め定食
(ホルモン炒め、ご飯、漬物、赤だし)
Bursting with Savory Richness and Plenty of Vegetables
Domestic Offal Stir-Fry Set Meal
(Stir-Fried Offal, Rice, Pickles, and Red Miso Soup)

¥1,800



42

ジューワツと肉汁があふれる
ハンバーグ&ポテトグラタン定食
(200gハンバーグ、ポテトグラタン、サラダ、ご飯、赤だし)
Overflowing with Meat Juices
Hamburg Steak & Potato Gratin Set
(200g Hamburg Steak, Potato Gratin, Salad, Rice, Miso Soup)

¥1,800



43

こんがり多量チーズが魅力
チーズハンバーグ&ポテトグラタン定食
(200gハンバーグ、ポテトグラタン、サラダ、ご飯、赤だし)
Appealing Char-Grilled Cheese
Cheese Hamburg Steak & Potato Gratin Set
(200g Cheese Hamburg Steak, Potato Gratin, Salad, Rice, Miso Soup)

¥1,900

44

定食のご飯大盛
Large Rice for set meal

..... + ¥200

45

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

..... + ¥250

A Heart-warming Dish Blending Soup Stock and the Flavor
of the Ingredients
Miso Soup Replaced with Hearty Pork and
Miso Stew



46

じっくり煮込んだ味わい
ボロネーゼパスタのセット
(ボロネーゼ、ポテトグラタン、サラダ)
Slow-Stewed Flavor
Bolognese Pasta Set
(Bolognese, Potato Gratin, Salad)

¥1,400

追いチーズ
+¥100
Add Cheese



48

チキンの旨みたっぷりの店内仕込みのトマトピラフ
トロトロ玉子のオムライス&
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)
Tomato Pilaf Full of Chicken Flavor and Prepared On-site
Creamy Rice-filled Omelet & Potato Gratin Set
(Rice Omelet, Potato Gratin, Salad)

¥1,400

49

特製スパイスと赤ワインの深いコク
国産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 Japanese Beef Tenderloin & Potato Gratin Set
(Spicy Curry, Potato Gratin, Salad)

¥1,500

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、食材・メニューが変更にな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

Rice Dishes

100%
Japanese
Grown Rice



50 生のサーモンがとろける美味しさ
サーモンアボカド丼
赤だし付き ¥1,500
Fresh Salmon, melts in your mouth
Salmon and Avocado Rice Bowl
(includes miso soup)



51 ご飯が隠れる山盛りチャーシュー
マヨが決め手のチャーシュー丼
赤だし付き ¥1,500
So Many Pork Slices, You Can't Even See the Rice
Pork Slice Rice Bowl Perfected with Mayonnaise
(includes miso soup)

濃いマヨ
+¥50
Extra Mayonnaise



53 旨辛のハーモニー
海の幸ユッケ丼 赤だし付き ¥1,800
A Harmonious Blend of Savory and Spicy
Seafood Yukhoe Rice Bowl (includes miso soup)



54 海の幸をふんだんに盛り込みました
海の幸彩り丼 赤だし付き ¥1,700
An Abundance of Seafood
Special Seafood Rice Bowl (includes miso soup)



55 上質な赤身肉をていねい仕上げ
とろ〜り玉子のローストビーフ丼 赤だし付き ¥1,800
Carefully Prepared with High-quality Lean Meat
Roast Beef Rice Bowl (includes miso soup)



56 旬の美味しさを一口ずつ
にぎり寿司3貫セット ¥600
Seasonal Delicacies, One Bite at a Time
Three-Piece Hand-Pressed Sushi Set



57 お揚げにしみた、やさしい味わい
稲荷寿司 ¥500
Deep Fried Tofu Infused with a Gentle Flavor
Inari Sushi



58 鯖の旨みを生味が締める
しめ鯖棒寿司 ¥600
The Rich Flavor of Mackerel Highlighted by Ginger
Vinegared Mackerel Rolled Sushi Log



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



大阪
メニュー
60 ガーリックチップと紅生姜で味変
燻製醤油のどろたまTKG ¥700
Change the flavor with garlic chips & red pickled ginger
Osaka-Style Egg Rice with Smoked Soy Sauce



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

45 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



大阪
メニュー
62 香ばしさとコクが絡む、大阪の味
旨っこれ何もん!? ホルモンうどんやで〜
A Blend of Aroma and Richness—
The Taste of Osaka
Osaka Offal Udon ¥1,400



63 アツアツ×スパイシーに贅沢トッピング
カレーうどん ¥1,500
Piping Hot and Spicy with
a Luxurious Amount of Toppings
Curry Udon



64 ずりりチャーシュー、醤油の深み
チャーシュー麺 醤油味 ¥1,600
A Flow of Pork Slices
together with a Rich Soy Sauce Flavor
Soy Sauce Ramen with Pork Slices



65 海藻のつなぎが織りなす、ツルツル食感
天ぷらとそば ¥1,600
Seaweed Used as a Thickener Creates
a Smooth Texture
Hot Soba Noodle with
Assorted Tempura



66 コシが強くもちもち食感の讃岐うどん
天ぷらと讃岐うどん ¥1,600
Firm and Chewy Sanuki Udon Noodles
Hot Udon Noodle with
Assorted Tempura



67 海藻のつなぎが織りなす、
ツルツル食感
天ぷらとざるそば ¥1,600
Seaweed Used as a Thickener Creates
a Smooth Texture
Chilled Soba Noodle with
Assorted Tempura



68 コシが強くもちもち食感の
讃岐うどん
**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



29 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)

- 69 大盛ご飯セット (大盛ご飯、赤だし) ¥550
Large Rice Set (Large Serving of Rice/Miso Soup)
- 70 ご飯セット (ご飯、赤だし) ¥400
Rice Set (Rice, Miso Soup)
- 71 大盛ご飯 ¥400
Large Serving of Rice
- 72 ご飯 ¥250
Rice

- 52 クリーミーな美味しさ!
Creamy Deliciousness!
マヨネーズ + ¥50
Mayonnaise
- 73 さっぱりとした風味の一滴
A Splash of Refreshing Flavor
ポン酢 + ¥50
Ponzu Vinegar

※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・メニューが変更にな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



- | | | | |
|---|--|------------------------------------|--|
| 74 ストロベリーミルク
Strawberry Milk ¥700 | 75 モコモコアイスの
空庭ピーチソーダ
Mekomoko Ice Peach Soda ¥600 | 76 カフェモカ
Café Mocha ¥700 | 77 抹茶キャラメル
Matcha Caramel ¥700 |
|---|--|------------------------------------|--|

ソフトドリンク | Soft Drinks | 各 ¥350 メガサイズ Large size 各 ¥550

- | | |
|---|--|
| 78 ウーロン茶
Oolong Tea
[メガサイズ]
[Large size] | 84 カルピスウォーター
Calpis Water
[メガサイズ]
[Large size] |
| 79 [メガサイズ]
[Large size] | 85 [メガサイズ]
[Large size] |
| 80 オレンジジュース
Orange Juice
[メガサイズ]
[Large size] | 86 カルピスソーダ
Calpis Soda
[メガサイズ]
[Large size] |
| 81 [メガサイズ]
[Large size] | 87 [メガサイズ]
[Large size] |
| 82 ペプシゼロ
Pepsi Zero
[メガサイズ]
[Large size] | 88 ジンジャーエール
Ginger Ale
[メガサイズ]
[Large size] |
| 83 [メガサイズ]
[Large size] | 89 [メガサイズ]
[Large size] |
| 90 カプチーノ (Hot/Ice)
Cappuccino (Hot/Ice) ¥350 | 92 コーヒー (Hot/Ice)
Coffee (Hot/Ice) ¥350 |
| 91 ココア (Hot/Ice)
Cocoa (Hot/Ice) ¥350 | |



- | |
|--|
| 93 ルイボ스티ー
ストロベリー&バニラ
(ポット提供・Hot)
Rooibos Tea with Strawberry & Vanilla (Pot Served・Hot) ¥550 |
| 94 ルイボ스티ー
(ポット提供・Hot)
Hot Rooibos Tea (Pot Served・Hot) ¥450 |

日本酒 | Sake (Small Bottle)

- | |
|--|
| 95 久保田 利き酒セット
Kubota Sake Tasting Set ¥750 |
| 96 久保田 百寿 (180ml)
Kubota Hyakujyu 特別本醸造 Special Honjozo ¥750 |
| 97 久保田 純米大吟醸 (180ml)
Kubota Junmai Daiginjo 純米大吟醸 Junmai Daiginjo ¥1,300 |
| 98 久保田 千寿 (180ml)
Kubota Senjyu 吟醸 Gingo ¥1,000 |
| 99 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。※お酒は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

- | | |
|---|--|
| 100 瀬戸内レモンの
はちみつレモンサワー ¥550
Honey Lemon Sour | 104 レモンサワー ¥500
Lemon Sour |
| 101 白桃サワー ¥500
Peach Sour | 105 [メガサイズ]
[Large size] ¥650 |
| 102 あまおうサワー ¥500
Amaou Strawberry Sour | 106 [殿様サイズ]
[King size] ¥900 |
| 103 巨峰サワー ¥500
Grape Sour | 107 [やかんサイズ]
[Pitcher size] ¥1,450 |

果実酒 | Fruit Wine

- | |
|---------------------------------|
| 108 梅酒 ¥500
Plum Wine |
|---------------------------------|

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

ハイボール | Suntory Highballs

- | | |
|---|---|
| 109 ジムビームハイボール ¥500
Jim Beam Highball | 113 角ハイボール ¥500
KAKU Highball |
| 110 [メガサイズ]
[Large size] ¥650 | 114 レモネードハイボール ¥550
Lemonade Highball |
| 111 [殿様サイズ]
[King size] ¥900 | |
| 112 [やかんサイズ]
[Pitcher size] ¥1,450 | |

ビール | Beers

- | | |
|--|--|
| 115 キリン一番搾り生 [中サイズ]
Kirin Shiroi Draft Beer (Medium size) ¥750 | 120 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 |
| 116 [殿様サイズ]
[King size] ¥1,650 | |
| 117 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) ¥750 | |
| 118 [殿様サイズ]
[King size] ¥1,650 | |
| 119 よなよなエール [中サイズ]
Yona Yona Ale (Medium size) ¥850 | 121 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,
Kirin Shiroi Draft Beer) ¥1,300 |
| | 122 <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
Alcohol-free Beer ¥500 |



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

殿様サイズは
2.75倍
The King Size is
2.75x Larger

殿様
サイズ
KING SIZE



カクテル | Cocktails



- | |
|---|
| 123 いちごのフローズンカクテル
Strawberry Frozen Cocktail ¥650 |
| 124 りんごのフローズンカクテル
Apple Frozen Cocktail ¥650 |
| 125 みかんのフローズンカクテル
Mandarin Frozen Cocktail ¥650 |

Warm Takikomi Rice
あったか
炊き込みご飯

126 旨み凝縮、ふっくら仕上げ
蟹の炊き込み御膳

(お造り、天ぷら、蟹の炊き込みご飯、漬物、赤だし)

Concentrated Savory Flavor with a Fluffy Finish

Crab Rice Set Meal

(Sashimi, Tempura, Crab Rice, Pickles, and Miso Soup) ¥2,500

Autumn & Winter

旬を
満喫

冬 秋 おすすめメニュー

デザート

Desserts

時間限定

Available Only

2:00pm~5:00pmのみ

128

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

127

炙り団子×秋の味覚

Chestnut, Purple Sweet Potato,
and Cheese - An Indulgent Trio

Grilled Dumplings + Autumn Flavors ¥650

129

あんことバター、チーズのコクが広がる

炙り団子×小倉トースト仕立て

A Rich Blend of Red Bean Paste, Butter, and Cheese

Grilled Dumplings +

Ogura Toast-Style Dessert ¥600

栗×紫芋×
チーズの
欲張りトリオ



甘酸っぱいベリーと
抹茶三昧

130

ベリーと抹茶の彩りパフェ

A Sweet-and-Sour Berry
and Matcha Extravaganza
Vibrantly-Colored Berry
and Matcha Parfait

¥850

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、食材・メニューが変更にな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.