

PP. 2-6 Meal Menu

PP. 7-9 Sweets and Drink Menu

■ ぱすたかん・こてがえし PASUTAKAN/KOTEGAESHI Allergen List

Updated on Nov 07,2025

Please read.

必ずお読みください。

Please inform our staff if you have allergies.

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

Due to the use of seasonal ingredients, menu content and origin may vary.

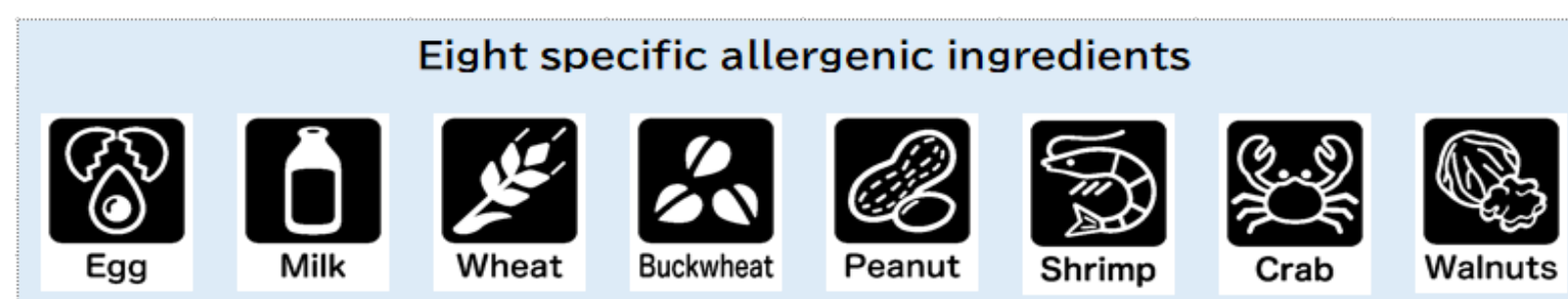
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

◆Information on the allergens listed below is provided following the Food Sanitation Act.

Eight specific allergenic ingredients that are subject to mandatory labeling and “walnut,” an allergen for which labeling is recommended by the Japanese law.

◆食品衛生法に基づき、下記について表示しております。

日本の法令で規定する「特定原材料8品目」



In addition to the items above, the following 2 items are listed separately.

1. 「Nuts excluding walnuts」



2. 「Honey」



上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。

1. 「くるみを除くナッツ類」

2. 「はちみつ」

Food ingredients containing allergens are manufactured on the same line and prepared in the same kitchen.

アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。

Some products may contain ingredients that contain allergens other than the eight specified ingredients.

特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。


▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey ●Nuts excluding walnuts
		卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	
Grand Meal Menu										
■肉料理		■Meat Dish								
厚切り牛タン	Thickly-Sliced Beef Tongue		●							
牛ハラミ	Skirt Steak		●	▲						
牛角切りステーキ	Diced Beef Steak			▲						
豪華！肉三昧盛り （牛タン／牛ハラミ／牛角切りステーキ）	Meat platter（Beef Tongue / Skirt Steak / Diced Beef Steak）		●	▲						
国産黒毛和牛サーロインステーキ	Japanese Black Beef Sirloin Steak			▲						
北海道産士幌黒牛リブロースステーキ	Shihoro Black Beef Rib Eye Steak			▲						
■ステーキ・肉料理とご一緒に！		Together with Steak!								
ごはん	Rice									
セットサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	Set Green Salad ※Excludes Allergens of Seasonal Dressing									
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	Japanese Soy Sauce Dressing		●	●						
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	Carrot Dressing		●	●						
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	Carrot Dressing for Sale			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	Onion Dressing for Sale									
■鉄板焼き・温菜		■TEPPAN-YAKI(Grilled dish)／Hot Dish								
鉄板！ガーリックシュリンプ ～天然赤海老使用～	Classic Garlic Shrimp						●			
粗挽きグリルソーセージ	Coarsely Ground Sausage		●							
豚トロ	Grilled Tasty Pork			▲						
豚トロ 【柏店(焼いて提供の店舗)】	Grilled Tasty Pork			●						
小松菜とベーコンのガーリックソテー	Garlic Sauteed Bacon & Japanese Spinach									
自家製明太子の出汁巻き玉子	Japanese rolled omelet with House-made spicy fish eggs	●		●						
博多明太子の出汁巻き玉子 【柏店】	Japanese rolled omelet with spicy fish eggs	●		●						
牛すじ塩キャベツ	Stewed Beef Tendon and Salted Cabbage			●						
生ホタテとエリンギのバター焼き	Raw scallops and King Oyster Mushrooms Grilled with Butter		●	●						
旨辛！豚キムチ炒め	Stir-fried pork and kimchi						●			
デラックス盛り 赤海老/いか/牛角切りステーキ/生ホタテ/豚トロ	Assorted teppan-yaki		●	▲			●			
■温菜（揚げもの）		■Hot Dish(Fried Good)								
揚げたこ焼き	Fried Octopus Dumplings	●		●						
ソース・マヨネーズ（揚げたこ焼き用）	Worcestershire Sauce (Fried Octopus Dumplings)	●		●						
明太マヨ（揚げたこ焼き用）	Spicy Fish Eggs & Mayonnaise (Fried Octopus Dumplings)	●		●						
フライドポテト	French Fries			●						
塩（フライドポテト用）	Salt Flavor (French Fries)									
コンソメ（フライドポテト用）	Consomme Broth Flavor (French Fries)									
のり塩（フライドポテト用）	Laver & Salt Flavor (French Fries)									
■ホイル焼き		■Cooked in Foil								
たっぷり！まるごといかのホイル焼き	Tender Squid Cooked in Aluminum Foil			●						
サーモンとエリンギのちゃんちゃん味噌ホイル焼き	Miso-Flavored Salmon and King Oyster Mushroom Cooked in Foil			●						
生ホタテとエリンギのオイスターマヨホイル焼き	Scallops and King Oyster Mushroom with Oyster-Mayonnaise Sauce Cooked in Foil	●		●						
旨辛！豚キムチのホイル焼き	Pork and Kimchi Cooked in Foil						●			
じゃがマヨ明太チーズのホイル焼き	Potato with Spicy Fish Egg Mayonnaise and Cheese Cooked in Foil	●	●	●						
じゃがバタコーンのホイル焼き	Buttered Potatoes and Corn in Foil		●							
味噌コロホルモンのホイル焼き	Miso-Flavored offal Baked in Foil			●						

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。





▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient
		卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	●Honey  ●Nuts excluding walnuts 
Grand Meal Menu										
■おすすめ冷菜		■Cold Dishes								
おまかせ前菜3種盛り 内容はスタッフにお尋ねください。	3 Kinds of Appetizers	Differ from item to item.								
サーモンとろろ	Salmon and Green Onion Mixed with Grated Yam									
キャベきゅう（うま塩だれ）	Cabbage & Cucumber (with Shio-Dare[salt-based sauce])									
キャベきゅう（梅かつお）	Cabbage & Cucumber (with a dip of dried ume plum and dried bonito flakes)			●						
アボカドと貝柱のWASABIバジル	Avocado & Adductor Muscles with Wasabi Basil	●	●	●					●Cashew nuts	
カマンベールチーズの大葉包み ～甘味噌仕立て～	Camembert Cheese Wrapped with Japanese Basil, Sweet Miso Flavor		●	●						
自社製ばりばりフライドパスタ	Crispy Fried Pasta		●	●						
カレー粉	Curry Powder									
自家製明太子のポテトサラダ	Potato Salad with House-Made Spicy Fish Egg	●		●						
博多明太子のポテトサラダ 【柏店】	Potato Salad with Spicy Fish Egg	●		●						
梅せんべい	Rice cracker and ume plam sauce		●	●						
お好み焼屋のこだわりサラダ ～自社製 和風しょうゆドレッシング～	Green Salad(Most Popular Salad) soy sauce dressing		●	●		●				
山盛りかつおぶしの大根サラダ ～自社製 和風しょうゆドレッシング～	Radish Salad with Katsuobushi (Dried Tuna Flake) soy sauce dressing		●	●						
■お好み焼		■OKONOMIYAKI (Savory Japanese Pancake)								
こてがえし焼き／ぱすたかん焼き	Kotegaeshi Okonomiyaki / Pastakan Okonomiyaki	●	●	●			●			
豚焼き	Pork	●	●	●						
いかたっぷり焼き	Squid	●	●	●						
海鮮焼き	Seafood	●	●	●			●			
定番！ミックス焼き	Special Mix(Pork & Seafood)	●	●	●			●			
豚三昧焼き	Assorted Pork (Fatty Pork & Bacon)	●	●	●						
豚キムチミルフィーユ焼き	Pork and Kimchi	●	●	●			●			
■モダン焼		■MODANYAKI (Type of Okonomiyaki with Yakisoba)								
豚モダン焼き	Pork Modanyaki	●	●	●						
ミックスモダン焼き	Mixed Modanyaki with Pork, Shrimp, and Squid	●	●	●			●			
■絶品チーズ ～洋風お好み焼き～		■Cheese (Type of Okonomiyaki with Cheese)								
チーズの明太ミルフィーユ焼き	Cheese, Rice Cake & Spicy Fish Eggs-mayonnaise	●	●	●						
まるごと北海道カマンベールチーズのミルフィーユ焼き	Camembert Cheese	●	●	●						
えび明太マヨのチーズ焼き	Shrimp, Cheese & Spicy Fish Eggs-mayonnaise	●	●	●			●			
サーモンのタルタルチーズ焼き	Salmon, Tartar Sauce, and Cheese	●	●	●						
■ねぎたっぷり！お好み焼		■NEGIYAKI (Type of Okonomiyaki with Green Onion)								
ねぎかけ月見の豚焼き	Pork with a Raw Egg & Green Onion on top	●	●	●						
牛すじ葱焼き	Beef Tendon & Green Onion Okonomiyaki	●	●	●						
■広島焼		■HIROSHIMAYAKI (Hiroshima Style, each ingredient is piled up in order.)								
広島焼き（ミックス）	Pork& Seafood Stir-fried Noodles	●		●			●			
広島焼き（豚）	Pork & Stir-fried Noodles	●		●						

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。











▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey ●Nuts excluding walnuts
		卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	
Grand Meal Menu										
■築地もんじゃ		■TSUKIJI MONJA (Savory pancake with various fillings)								
自家製明太子もちもんじゃ	House-made Spicy Fish Eggs Monja with Rice Cake		●	●			●			
北海道産カマンベールチーズのクリームもんじゃ	Creamy Monjayaki with Hokkaido Camembert Cheese and Bacon		●	●			●			
海鮮塩バターもんじゃ	Seafood Monja with Salt and Butter		●	●			●			
ねぎ塩豚もんじゃ	Pork Monja with Salt and Long Green Onion Sauce			●			●			
ミックスもんじゃ ソースせんべい付き	Classic Mixed Monja Served with Worcestershire Sauce Flavored Rice Cracker		●	●			●			
豚キムチもんじゃ 〜にんにくマシ〜	Pork Kimchi Monja			●			●			
牛すじ葱オイスターもんじゃ（オイスターソース味）	Oyster Sauce Monjayaki Topped with Beef Tendon and Onion			●			●			
やみつき！カレーもんじゃ（クリーム味）	Monjayaki with Pork Ribs, Tomato and Curry		●	●			●			
素もんじゃ(ソース味)	Sauce Monja			●			●			
■トッピング		■Toppings								
からし	Japanese Mustard									
七味	Shichimi (Japanese spice)									
紅しょうが	Red Pickled Ginger									
天かす	Deep-Fried Tempura Crumbs			●						
桜えび	Sakura Shrimps						●			
バター	2 Pieces of Butter		●							
生卵	1 Raw Egg	●								
どろソース（辛口）	Japanese Mustard			●						
カレー粉	Curry Powder									
キムチ	Kimchi						●			
そば	Soba Noodles	●		●						
チーズ	Cheese		●							
もち	Rice Cake									
青ねぎ	Long Green Onion									
豚肉	Pork									
明太マヨ	Spicy Fish Eggs & Mayonnaise	●		●						
ベーコン	Bacon									
刻みにんにく	Minced Garlic									
いか	Squid									
えび	4 Pieces of Shrimp						●			
貝柱	Adductor Muscles									
ベビースター	Baby-Star			●						
ごはん	Rice									
絞り明太子	Spicy Fish Eggs Sauce			●						
牛すじ	Beef Tendon			●						
自家製明太子（片腹）	House-Made Spicy Fish Eggs			●						
山海ぶし（梅かつお）	Pickled Ume Plum Paste Mixed with Dried Bonito Flakes			●						
■焼きそば		■YAKISOBA(Stir-fried Noodles)								
海鮮塩焼きそば〜レモン添え〜	Seafood(Salty sauce)	●		●			●			
ミックス焼きそば	Pork & Seafood Yakisoba	●		●			●			

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient
		卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●Honey  ●Nuts excluding walnuts 
グランドフードメニュー <i>Grand Meal Menu</i>										
■ランチセット	■Lunch Meal									
関西風ソース焼きそば（豚）	Kansai-style sauce fried noodles (pork)	●		●						
牛すじ焼きそば	Pan-Fried Noodles with Beef Tendon and Oyster Sauce	●		●						
辛口！オムそば	Omelet-style fried noodles with spicy sauce	●		●						
今週のお好み焼き	Okonomiyaki of the Week	Please ask the staff for allergens.								
セットサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	Set Green Salad ※Excludes Allergens of Seasonal Dressing									
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	Japanese Soy Sauce Dressing		●	●						
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	Carrot Dressing		●	●						
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	Carrot Dressing for Sale			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	Onion Dressing for Sale									
スープ ※日により内容が変わることがあります。	Soup	Please check below.								
合わせ出汁スープ	Chicken Bones, Dried Bonito, Red Sea Breams, and Scallops Broth									
白湯スープ	White Broth			●						
中華スープ	Chinese Broth			●						
ミネストローネ	Minestrone		●	●						
トムヤムクン	Tom Yam Kung		●				●			
たまごスープ	Egg Soup	●	●	●						

PASUTAKAN/KOTEGAESHI Allergen List

Updated on Nov 07, 2025

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.











季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルギーを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）



The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient <div>●Honey</div> <div>●Nuts excluding walnuts</div>
		卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	
グランドフードメニューGrand Meal Menu										
■卓上調味料		■Tabletop condiments								
ばすたかん・こてがえし オリジナルお好み焼ソース	Original Okonomiyaki Sauce			●						
どろソース（辛口）	Japanese Mustard			●						
お好みマヨネーズ	Mayonnaise	●								
かつお削りぶし	Dried Bonito Flakes									
青のり（あおさ）	Dried Sea Lettuce									
ステーキソース和風おろし	Japanese Style Steak Sauce			●						
焼肉のたれ	Steak Sauce			●						
期間限定フードメニューLimited Time Meal Menu										
■冬のごちそう 牡蠣＆ジンギスカン		■Winter limited menu Oysters and Genghis Khan								
牡蠣のお好み焼き（大粒広島牡蠣）	Okonomiyaki with Oysters (large Hiroshima oysters)	●	●	●						
広島焼き（大粒広島牡蠣）	Hiroshimayaki (large Hiroshima oysters)	●		●						
冬のデラックス鉄板盛り（ラム肉、牡蠣、赤海老、牛タン、牛ハラミ）	Assorted teppan-yaki (Lamb, Oysters, Shrimps, Beef Tongue Steak, Skirt Steak)		●	▲			●			
鉄板ジンギスカン（ラム肉、キャベツ、もやし、たまねぎ）	Grilled Lamb with Vegetables			●						
おかわりラム肉	Additional Lamb Meat									
おかわり野菜（キャベツ、もやし、たまねぎ）	Additional Vegetables									
■おつまみ		■Bar Snacks								
広島県産牡蠣のバター焼き（ポン酢醤油）	Butter Grilled Hiroshima Oysters with Ponzu Citrus Soy Sauce		●	●						
広島県産牡蠣フライ	Deep-Fried Hiroshima Oysters	●	●	●						
ジンギスカンのホイル焼き	Lamb baked in Foil			●						
白キムチ ～ハルピンキャベツ～	White kimchi (Harbin-style cabbage)			●						

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。











▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	●Honey  ●Nuts excluding walnuts 
										
		Egg	Milk	Wheat	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	Walnuts	
グランドスイーツ/ドリンクメニュー <i>Grand Sweets and Drink Menu</i>										
■スイーツ		■Dessert								
杏仁豆腐 〜フランボワーズソース〜	Almond Jelly		●							●Almonds
本日のアイス（シャーベット）	Today's Ice Cream or Sherbert	Please check below.								
バニラアイスクリーム	Vanilla Ice Cream	●	●							
りんごシャーベット	Apple Sherbet									
日向夏のシャーベット	Hyuganatsu Citrus Sherbert		●							
マンゴーシャーベット	Mango Sherbet		●							
■ソフトドリンク		■Soft drink								
ウーロン茶	Oolong Tea									
黒烏龍茶	Black Oolong Tea									
伊右衛門緑茶	Green Tea									
ジャスミンティ	Jasmine Tea									
アイ스티	Iced Tea									
アイスコーヒー	Iced Coffee									
ホットコーヒー	Hot Coffee									
マンダリンオレンジジュース（100％）	Mandarin orange juice									
りんごジュース（100％）	Apple Juice									
ラムネ	Soda Pop									
コーラ	Pepsi									
メロンソーダ	Melon Soda									
ジンジャーエール	Ginger ale									
カルピス	Calpico		●							
ぶどうカルピス	Calpico Grape		●							
ピーチカルピス	Calpico Peach		●							
カルピスソーダ	Calpico Soda		●							
スパークリングウォーター	Sparkling Water SAN BENEDETTO									
クリームソーダ	Melon Soda Float	●	●							
■ビール		■Beer								
ザ・プレミアム・モルツ	Draft Beer									
オールフリー（アルコール0％）	Non-alcoholic Beverage									
■プレミアムハイボール		■Premium Highball (Whisky and Soda)								
プレミアム 白州ハイボール	Premium Whisky and Soda Hakushu									
プレミアム 山崎ハイボール	Premium Whisky and Soda Yamazaki									
プレミアム 響ハイボール	Premium Whisky and Soda Hibiki									
プレミアム 碧ハイボール	Premium Ao Whisky and Soda									
■ハイボール		■Highball (Whisky and Soda)								
ジムビームハイボール	Jim Beam Whisky and Soda									
角ハイボール	KAKU Whisky and Soda									
コークハイボール	Whisky and Pepsi									
ジンジャーハイボール	Whisky and Ginger Ale									
生レモンハイボール	Whisky and Soda with Lemon									
■ウイスキー		■Whisky								
角	KAKU									
ジムビーム	Jim Beam									
碧～A o～	Ao									
白州	Hakushu									
山崎	Yamazaki									
響	Hibiki									

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient	
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	 ●Honey ●Nuts excluding walnuts 	
Grand Drink Menu											
■ サワー		■ Sour									
生レモンサワー	Flesh Lemon Sour										
紅茶ハイ	Shochu & Tea										
黒烏龍茶ハイ	Japanese Distilled Spirit with Kuro Oolong Tea										
ウーロンハイ	Japanese Distilled Spirit with Oolong Tea										
伊右衛門緑茶ハイ	Japanese Distilled Spirit with Green Tea										
ジャスミンハイ	Japanese Distilled Spirit with Jasmine Tea										
梅干サワー	Pickled Ume Plum Sour										
こだわり酒場のレモンサワー	Japanese Distilled Spirit with Lemon Juice										
男梅サワー（梅干し入り）	Otokoume Plum Sour (with a Pickled Ume Plum)										
ラムネサワー	Ramune Lemon Sour										
あんず棒サワー	Glazed Dried Apricot Sour										
酎ハイ	Shochu Highball										
■ 焼酎		■ Shochu~Japanese Distilled Spirit~									
麦焼酎 二階堂 25度	Barley Shochu ~NIKAIDO~										
芋焼酎 赤霧島 25度	Sweet Potato Shochu~AKAKIRISHIMA~										
芋焼酎 さつま美人 黒麹仕込み 25度	Sweet Potato Shochu~SATSUMABIJIN~										
■ 焼酎のおとも		■ Foods that go with Shochu									
梅干し	1 Pickled Ume Plum										
カットレモン	Cut Lemon (1/8)										
ウーロン茶	Oolong Tea										
■ 日本酒		■ Japanese SAKE									
越乃景虎	Koshinokagetora										
■ カクテル		■ Cocktail									
カシスソーダ	Cassis & Soda										
カシスオレンジ	Cassis & Orange										
カシスウーロン	Cassis & Oolong Tea										
ピーチソーダ	Peach soda										
ピーチオレンジ	Fuzzy navel (Peach orange)										
ピーチウーロン	Peach & Oolong Tea										
モスコミュール	Moscow mule (Vodka & Ginger ale)										
シャンディーガフ	Shandy gaff (Beer & Ginger ale)										
翠ジンバック	Japanese craft gin”SUI” & Ginger ale										
翠ジンソーダ	Japanese craft gin”SUI” & Soda										
■ 果実酒		■ Fruit wine									
山崎梅酒	Plum liqueur [Yamazaki]										
■ ワイン		■ Wine									
テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノ ダブルツツォ (赤)	RED Terre Passeri Montepulciano d’Abruzzo										
テッレ・パッセーリ トレッピアーノ (白)	WHITE Terre Passeri Trebbiano										
赤 フロンテラプレミアムカベルネ・ソーヴィニヨン (250ml)	RED Frontera Premium Cabernet Sauvignon										
白 フロンテラプレミアムシャルドネ (250ml)	WHITE Frontera Premium Chardonnay										
カーニヴォ ジンファンデル (赤)	RED Carnivor Zinfandel										
■ ノンアルコールドリンク		■ Non-alcoholic									
ノンアルコール梅酒	Non-alcoholic Plum liqueur										
のんある晩酌 レモンサワー	Non-alcoholic Lemon Sour										
オールフリー（アルコール0%）	Non-alcoholic Beverage										
のんあるシャルドネスパークリング	Non-Alcoholic Sparkling Chardonnay										
のんあるしあわせ果実 ももソーダ	Non-Alcoholic Peach Soda										
のんあるしあわせ果実 いちごソーダ	Non-Alcoholic Strawberry Soda										

The milk you add to your drink contains milk ingredients.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.
(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）
The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey ●Nuts excluding walnuts
		卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	
期間限定スイーツ/ドリンクメニュー <i>Limited Time Sweets and Drink Menu</i>										
■ アルコールドリンク		■Alcoholic Beverages								
鬼おろしレッドグレープフルーツサワー	Coarse-Grated Red Grapefruit Sour									
鬼おろしキウイサワー	Coarse-Grated Kiwi Sour									
瀬戸内レモンサワー	Setouchi Lemon Sour									
■ ノンアルコールドリンク		■Non-alcoholic								
のんあるシャルドネスパークリング	Non-Alcoholic Sparkling Chardonnay									
のんあるしあわせ果実 いちごソーダ	Non-Alcoholic Strawberry Soda									
のんあるしあわせ果実 ももソーダ	Non-Alcoholic Peach Soda									
のんある瀬戸内レモンスカッシュ	Non-Alcoholic Setouchi Lemon Squash									