

PP. 2-6 식사 메뉴

PP. 7-8 디저트, 음료 메뉴

■ ぱすたかん・こてがえし PASUTAKAN/KOTEGAESHI 알레르기 정보

갱신일 2025/12/19

반드시 확인해 주십시오.
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.
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。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다.
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。

◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다.

일본 법령으로 규정된 '특정 원재료 8품목' 및 권장 표시 항목인 '호두'

◆**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」



상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다.

1. 「호두를 제외한 견과류」



2. 「벌꿀을」



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」

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다.
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。

특정 원재료 8품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다.
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。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		 Egg 계란	 Milk 우유	 Wheat 밀가루	 Buckwheat 메밀	 Peanut 땅콩	 Shrimp 새우	 Crab 메밀	 Walnuts 호두	●별꼴을 ●호두를 제외한 견과류
グランドフードメニュー 그랜드 식사 메뉴										
■おすすめ冷菜		■차가운 요리								
自社製パスタチップス	바삭바삭 튀김 파스타		●	●						
自家製明太子のポテトサラダ	수제 명란젓 감자 샐러드	●		●						
博多明太子のポテトサラダ 【柏店】	매운 생선 계란의 감자 샐러드	●		●						
大阪鶴橋のこだわりキムチ	오사카 쓰루하시 김치						●			
白キムチ ～ハルピンキャベツ～	백김치 (하얼빈 양배추 스타일)			●						
■サラダ		■샐러드								
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～	오코노미야키 가게의 특제 샐러드		●	●			●			
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～	가츠오부시를 듬뿍 얹힌 무 샐러드		●	●						
■鉄板焼き・温菜		■철판구이／따뜻한 요리								
鉄板！ガーリックシュリンプ ～天然赤海老使用～	철판! 마늘 새우						●			
粗挽きグリルソーセージ	굵은 다짐육 그릴 소시지		●							
豚トロ	항정살			●						
小松菜とベーコンのガーリックソテー	소송채와 베이컨 마늘 소테									
自家製明太子の出汁巻き玉子	매운 생선 계란을 겹들인 일본식 오믈렛	●		●						
博多明太子の出汁巻き玉子 【柏店】	매운 생선 계란을 겹들인 일본식 오믈렛	●		●						
牛すじ塩キャベツ	소힘줄 조림과 소금 양배추			●						
生ホタテとエリンギのバター焼き	생 가리비와 새송이버섯 버터 구이		●	●						
旨辛！豚キムチ炒め	돼지김치볶음						●			
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	모듬 철판 구이		●	▲			●			
■肉料理		■고기 요리								
厚切り牛タン	두툽한 우설		●							
牛ハラミ	소고기 안창살 스테이크		●	▲						
牛角切りステーキ	소고기 큐브 스테이크			▲						
豪華！肉三昧盛り (牛タン/牛ハラミ/牛角切りステーキ)	고기 삼매 모듬 (우설/소고기 안창살/소고기 깍둑 스테이크)		●	▲						
国産黒毛和牛サーロインステーキ	검은 털 일본 소고기 등심 스테이크			▲						
北海道産土幌黒牛リブロースステーキ	홋카이도 시호로 소고기 꽃등심 스테이크			▲						
■ホイル焼き		■호일 구이								
たっぷり！まるごといかのホイル焼き	통째로 오징어 호일 구이			●						
じゃがマヨ明太チーズのホイル焼き	감자, 명란 마요네즈, 치즈 호일 구이	●	●	●						
じゃがバタコーンのホイル焼き	감자 버터 콘 호일 구이		●							
味噌コロホルモンのホイル焼き	된장 호르몬 호일 구이			●						
■揚げもの		■따뜻한 요리								
揚げたこ焼き	튀긴 타코야키	●		●						
フライドポテト	감자 튀김			●						
塩（フライドポテト用）	소금 맛 (감자 튀김)									
コンソメ（フライドポテト用）	콘소메 맛 (감자 튀김)									

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵  Egg 계란	乳  Milk 우유	小麦  Wheat 밀가루	そば  Buckwheat 메밀	落花生  Peanut 땅콩	えび  Shrimp 새우	かに  Crab 메밀	くるみ  Walnuts 호두	● 벌꿀을  ● 호두를 제외한 견과류 
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■ お好み焼		■ 오코노미야키								
豚焼き	돼지고기 오코노미야키	●	●	●						
海鮮焼き	해산물 오코노미야키	●	●	●			●			
定番！ミックス焼き	강추! 믹스 야키 (돼지고기 & 해산물)	●	●	●			●			
豚三昧焼き	돼지고기 3종 (돼지 등심, 항정살, 베이컨)	●	●	●						
豚キムチミルフィューユ焼き	돼지고기와 김치 오코노미야키	●	●	●			●			
■ モダン焼		■ 모던야키								
豚モダン焼き	돼지고기 모던야키	●	●	●						
ミックスモダン焼き	돼지고기, 새우, 오징어 믹스 모던야키	●	●	●			●			
■ 絶品チーズ ～洋風お好み焼き～		■ 치즈 오코노미야키								
チーズの明太ミルフィューユ焼き	치즈와 명란젓 밀피유 야키	●	●	●						
まるごと北海道カマンベールチーズのミルフィューユ焼き	통 카망베르 치즈의 밀피유 야키	●	●	●						
えびたっぷり！明太マヨのチーズ焼き	새우 명란 마요와 치즈의 오코노미야키	●	●	●			●			
■ ねぎたっぷり！お好み焼		■ 파를 넣은 오코노미야키								
ねぎかけ月見の豚焼き	파와 달걀을 얹힌 돼지고기 야키	●	●	●						
牛すじ葱焼き	소힘줄 조림과 파 오코노미야키	●	●	●						
■ 広島焼		■ 히로시마풍 오코노미야키								
広島焼き（ミックス）	히로시마야키 (돼지고기와 해산물)	●		●			●			
広島焼き（豚）	히로시마야키 (돼지고기)	●		●						

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
 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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
 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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
 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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용																					
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	●별꼴을 ●호두를 제외한 견과류																					
		 Egg 계란	 Milk 우유	 Wheat 밀가루	 Buckwheat 메밀	 Peanut 땅콩	 Shrimp 새우	 Crab 메밀	 Walnuts 호두																						
グランドフードメニュー											그랜드 식사 메뉴																				
■築地もんじゃ											■쓰키지 문자																				
自家製明太子もちもんじゃ〈クリーム味〉											수제 명란젓 떡 문자												●	●			●				
北海道産パルメザンチーズのカルボナーラもんじゃ〈クリーム味〉											홋카이도 파르메산 치즈의 카르보나라 문자야키 (크림맛, 파르메잔 치즈, 베이컨, 에링기, 계란, 블랙 페퍼)											●	●	●			●				
北海道産カマンベールチーズのクリームもんじゃ〈クリーム味〉											홋카이도산 카망베르 치즈와 베이컨 크림 문자야키												●	●			●				
海鮮塩バターもんじゃ〈塩味〉											해산물 소금 버터 문자												●	●			●				
ねぎ塩豚もんじゃ〈塩味〉											파 소금 돼지고기 문자													●			●				
じゃがバターコンもんじゃ〈塩味〉											감자 버터 콘 문자야키(짬맛)												●	●			●				
貝柱と大葉の梅しそもんじゃ〈梅和風〉〈塩味〉											매실 시소 가리비 문자야키													●			●				
ミックスもんじゃ ソースせんべい付き〈ソース味〉											가게의 간판 메뉴 믹스 문자 소스 쌀과자 포함												●	●			●				
2種チーズのもちもんじゃ〈ソース味〉 ～北海道パルメザンチーズ&シュレッドチーズ～											두 가지 치즈의 모치 문자야키 (소스 맛, 파르메산 치즈, 슈레드 치즈)												●	●			●				
豚キムチもんじゃ〈ソース味〉 ～大阪鶴橋キムチ使用～											돼지고기 김치 문자													●			●				
牛すじ葱オイスターもんじゃ〈オイスターソース味〉											소 힘줄 조림과 파를 얹은 굴 소스 문자야키													●			●				
やみつき！カレーもんじゃ〈クリーム味〉											삼겹살 토마토 카레 문자야키												●	●			●				
素もんじゃ〈ソース味〉											소스 문자													●			●				
■トッピング											■토핑																				
からし											겨자																				
七味											시치미 고춧가루																				
紅しょうが											적생강 초절임																				
桜えび											건새우																●				
バター											버터 (2개)												●								
生卵											날달걀 (1개)											●									
どろソース（辛口）											매운맛 소스													●							
カレー粉											카레 가루																				
キムチ											김치																●				
そば											소바											●		●							
チーズ											치즈												●								
もち											떡																				
青ねぎ											파																				
豚肉											돼지고기																				
自家製明太マヨ											명란젓 마요네즈											●		●							
刻みにんにく											다진 마늘																				
いか											오징어																				
えび											새우 (4마리)																●				
貝柱											조개 관자																				
ベビースター											라면 과자													●							
絞り明太子											짜서 먹는 명란젓													●							
山海ぶし（梅かつお）											매실과 가쓰오부시 무침													●							
目玉焼き											계란구이											●									
辛口（辛味オイル）											매운맛																				
追加もんじゃ生地（ソース）											문자야키 원단 (소스 맛)													●							
追加もんじゃ生地（塩）											문자야키 원단 (짬맛)													●							
追加もんじゃ生地（クリーム）											문자야키 원단 (크림맛)												●	●							

■ ぱすたかん・こてがえし PASUTAKAN/KOTEGAESHI 알레르기 정보

갱신일 2025/12/19

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다。
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
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)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용			
		卵  Egg 계란	乳  Milk 우유	小麦  Wheat 밀가루	そば  Buckwheat 메밀	落花生  Peanut 땅콩	えび  Shrimp 새우	かに  Crab 메밀	くるみ  Walnuts 호두	● 벌꿀을 	● 호두를 제외한 견과류 		
グランドフードメニュー												그랜드 식사 메뉴	
■焼きそば		■야키소바											
海鮮塩焼きそば〜レモン添え〜	해산물 소금 야키소바	●		●				●					
ミックス焼きそば	믹스 야키소바	●		●				●					
■お食事セット		■식사 세트											
ごはん	밥												
セットサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	세트 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외												
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●									
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●									
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	판매용 국산 당근 드레싱			●									
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	판매용 양파 드레싱												
■ランチセット		■런치 세트											
関西風ソース焼きそば（豚）	간사이풍 간사이풍 소스 야키소바 (돼지)	●		●									
関西風ソース焼きそば（ミックス）	간사이풍 간사이풍 소스 야키소바 (돼지고기와 해산물)	●		●				●					
広島焼き（豚）	히로시마야키 (돼지고기)	●		●									
今週のお好み焼き	금주의 오키노미야끼	알레르겐 정보는 직원에게 문의해 주십시오.											
セットサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	세트 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외												
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●									
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●									
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	판매용 국산 당근 드레싱			●									
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	판매용 양파 드레싱												
スープ ※日により内容が変わることがあります。	스프	아래를 확인하십시오.											
合わせ出汁スープ	닭 뼈, 가쓰오부시, 참돔, 가리비를 국물												
白湯スープ	사골 육수			●									
中華スープ	중화 수프			●									
ミネストローネ	미네스트로네		●	●									
トムヤムクン	툼얌쿱		●					●					
たまごスープ	계란 스프	●	●	●									

■ ぱすたかん・こてがえし PASUTAKAN/KOTEGAESHI 알레르기 정보

갱신일 2025/12/19

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □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)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용	
		 卵 Egg 계란	 乳 Milk 우유	 小麦 Wheat 밀가루	 そば Buckwheat 메밀	 落花生 Peanut 땅콩	 えび Shrimp 새우	 かに Crab 메밀	 くるみ Walnuts 호두	 ● 벌꿀을	 ● 호두를 제외한 견과류
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴									
■ 卓上調味料		■ 식탁용 조미료									
ばすたかん・こてがえし オリジナルお好み焼ソース	오리지널 오코노미야키 소스			●							
どろソース（辛口）	매운맛 소스			●							
お好みマヨネーズ	마요네즈	●									
かつお削りぶし	가다랑어포										
青のり（あおさ）	파래김										
ステーキソース和風おろし	일본식 스테이크 소스			●							
焼肉のたれ	스테이크 소스			●							
期間限定フードメニュー		한정 식사 메뉴									
■ 冬のごちそう 牡蠣＆ジンギスカン		■ 겨울 한정 메뉴 굴 & 징기스칸									
牡蠣のお好み焼き（大粒広島牡蠣）	굴 오코노미야키 (알이 굵은 히로시마산 굴 사용)	●	●	●							
広島焼き（大粒広島牡蠣）	히로시마야키 (알이 굵은 히로시마산 굴 사용)	●		●							
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）	모듬 철판 구이 (럼고기, 굴, 새우, 소혀, 안창살)		●	▲			●				
鉄板ジンギスカン （ラム肉、キャベツ、もやし、たまねぎ）	철판 징기스칸 양고기			●							
おかわりラム肉	리필 어린 양고기										
おかわり野菜（キャベツ、もやし、たまねぎ）	리필 야채										
■ おつまみ		■ 안주									
広島県産牡蠣のバター焼き（ポン酢醤油）	히로시마산 굴 버터구이 ~폰즈 간장~		●	●							
広島県産牡蠣フライ	히로시마산 굴 튀김	●	●	●							
ジンギスカンのホイル焼き	양고기 호일 구이			●							
白キムチ ～ハルピンキャベツ～	백김치 (하얼빈 양배추 스타일)			●							

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
 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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
 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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
 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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용	
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	●벌꿀을	●호두를 제외한 견과류
グランドスイーツ/ドリンクメニュー											
■スイーツ		■디저트									
杏仁豆腐 〜フランボワーズソース〜	행인두부		●							●아몬드	
本日のアイス（シャーベット）	오늘의 아이스크림 or 셔벗	아래를 확인하십시오.									
バニラアイスクリーム	바닐라 아이스크림	●	●								
りんごシャーベット	사과 셔벗										
日向夏のシャーベット	히나타 여름 셔벗		●								
マンゴーシャーベット	망고 셔벗		●								
■ソフトドリンク		■소프트 드링크									
ウーロン茶	아이스 우롱차										
黒烏龍茶	검은 우롱차										
緑茶	녹차										
ジャスミンティ	재스민차										
アイ스티	아이스 티										
アイスコーヒー	아이스 커피										
ホットコーヒー	뜨거운 커피										
マンダリンオレンジジュース（100％）	만다린 오렌지 주스										
りんごジュース（100％）	사과 주스										
ラムネ	라무네										
コーラ	펍시 콜라										
メロンソーダ	멜론 소다										
ジンジャーエール	진저 에일										
カルピス	칼피스		●								
ぶどうカルピス	포도 칼피스		●								
ピーチカルピス	복숭아 칼피스		●								
カルピスソーダ	칼피스 소다		●								
スパークリングウォーター	탄산수										
クリームソーダ	메론 소다 플로트	●	●								
コーラフロート	콜라 플로트	●	●								
■ビール		■맥주									
ザ・プレミアム・モルツ	생맥주										
オールフリー（アルコール0％）	무알코올 맥주(알코올 0%)										
■プレミアムハイボール		■프리미엄 하이볼									
プレミアム 白州ハイボール	프리미엄 하쿠슈 하이볼										
プレミアム 山崎ハイボール	프리미엄 야마자키 하이볼										
プレミアム 響ハイボール	프리미엄 히비키 하이볼										
プレミアム 碧ハイボール	프리미엄 아오 하이볼										
■ハイボール		■하이볼									
ジムビームハイボール	짐 빔 하이볼										
角ハイボール	가쿠 하이볼										
コークハイボール	콜라 하이볼										
ジンジャーハイボール	진저 하이볼										
■ウイスキー		■위스키									
角	가쿠										
ジムビーム	짐 빔										
碧～A o～	아오										
白州	하쿠슈										
山崎	야마자키										
響	히비키										

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
 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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
 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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
 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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	● 벌꿀을  ● 호두를 제외한 견과류 
グランドドリンクメニュー										
■ サワー		■ 사와								
紅茶ハイ	홍차 하이									
黒烏龍茶ハイ	흑우롱차 하이									
ウーロンハイ	우롱 하이									
緑茶ハイ	녹차 하이									
ジャスミンハイ	재스민 하이									
梅干サワー	우메보시 사와									
こだわり酒場のレモンサワー	레몬 사와									
ラムネサワー	라무네 사와									
酎ハイ	추하이									
鬼おろしレッドグレープフルーツサワー	거칠게 간 레드자몽 사워									
鬼おろしキウイサワー	거칠게 간 키위 사워									
瀬戸内レモンサワー	세토우치 레몬 사워									
■ 焼酎		■ 소주								
麦焼酎 二階堂 25度	보리 소주 니카이도									
芋焼酎 赤霧島 25度	고구마 소주 아카키리시마									
■ 焼酎のおとも		■ 소주 안주								
梅干し	우메보시 (1개)									
カットレモン	자른 레몬 (1/8개)									
ウーロン茶	아이스 우롱차									
■ 日本酒		■ 일본주								
越乃景虎	도시노가게토라									
■ カクテル		■ 칵테일								
カシスソーダ	카시스 소다									
カシスオレンジ	카시스 오렌지									
カシスウーロン	카시스 우롱									
翠ジンバック	진 벅									
翠ジンソーダ	진 소다									
■ 果実酒		■ 과실주								
やまや蒸留所の梅酒～宮崎県産南高梅100%使用～	매실주									
■ ワイン		■ 와인								
赤 フロンテラプレミアムカベルネ・ソーヴィニヨン (250ml)	Frontera Premium Cabernet Sauvignon (레드 와인)									
白 フロンテラプレミアムシャルドネ (250ml)	Frontera Premium Chardonnay (화이트 와인)									
カーニヴォ ジンファンデル(赤)	Carnivor Zinfandel (레드 와인)									
■ ノンアルコールドリンク		■ 무알코올 음료								
オールフリー (アルコール0%)	무알코올 맥주(알코올 0%)									
のんあるシャルドネスパークリング	논알코올 샤르도네 스파클링									
のんあるしあわせ果実 ももソーダ	논알코올 복숭아 소다									
のんあるしあわせ果実 いちごソーダ	논알코올 딸기 소다									
のんある瀬戸内レモンスカッシュ	무알코올 세토우치 레몬 스쿼시									