

PP. 2-6 Meal Menu

PP. 7-8 Sweets and Drink Menu

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

Updated on Feb 02,2026

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.

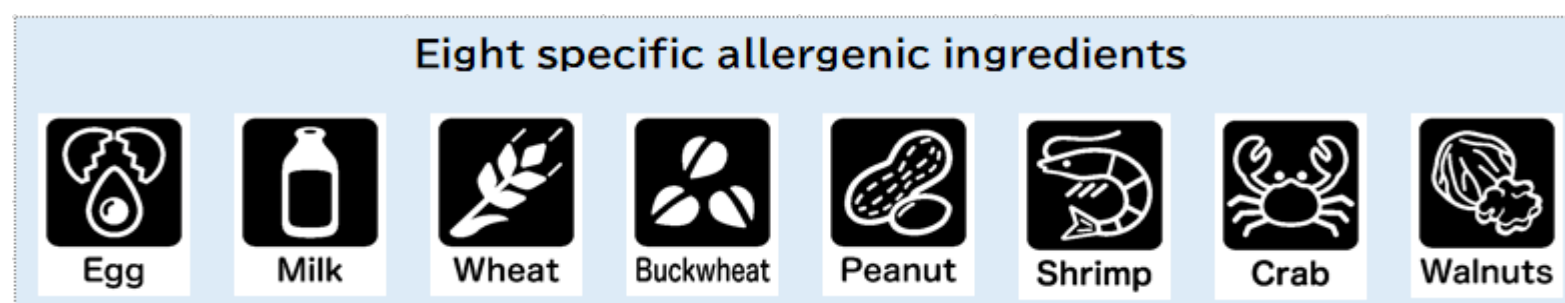
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

◆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
		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>										
■おすすめ冷菜		■Cold Dishes								
自社製バスタチップス	Crispy Fried Pasta		●	●						
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	●		●						
大阪鶴橋のこだわりキムチ	Kimchi from Tsuruhashi, Osaka						●			
白キムチ 〜ハルピンキャベツ〜	White kimchi (Harbin-style cabbage)			●						
■サラダ		■Salad								
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		●	●						
■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			●						
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		●	▲			●			
■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			▲						
■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			●						
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			●						
■揚げもの		■Fried Good								
揚げたこ焼き	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)									

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 		
グランドフードメニュー <i>Grand Meal Menu</i>											
■ お好み焼		■ OKONOMIYAKI (Savory Japanese Pancake)									
豚焼き	Pork	●	●	●							
海鮮焼き	Seafood	●	●	●			●				
定番！ミックス焼き	Special Mix(Pork & Seafood)	●	●	●			●				
豚三味焼き	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	●	●	●							
えびたっぷり！明太マヨのチーズ焼き	Shrimp, Cheese & Spicy Fish Eggs-mayonnaise	●	●	●			●				
■ 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	●		●							
■ 築地もんじゃ		■ TSUKIJI MONJA (Savory pancake with various fillings)									
● クリーム味	● Cream Flavor										
自家製明太子もちもんじゃ	House-made Spicy Fish Eggs Monja with Rice Cake		●	●			●				
北海道産パルメザンチーズのカルボナーラもんじゃ	Carbonara Monjayaki with Hokkaido Parmesan cheese(Cream flavor, Parmesan cheese, bacon, king oyster mushrooms, eggs, black pepper)	●	●	●			●				
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		●	●			●				
● 塩味	● Salt Flavor										
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			●			●				
じゃがバターコーンもんじゃ	Potato butter corn monjayaki (Salty Flavor)		●	●			●				
貝柱と大葉の梅しそもんじゃ（梅和風）	Scallops and perilla leaves with plum and shiso monjayaki (Japanese plum style)			●			●				
● ソース味	● Sauce Flavor										
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		●	●			●				
2種チーズのもちもんじゃ	Mochi Monjayaki with Two Cheeses (Sauce Flavor, Parmesan Cheese, Shredded Cheese)		●	●			●				
豚キムチもんじゃ ～大阪鶴橋キムチ使用～	Pork Kimchi Monja			●			●				
● オリジナル	● Original Flavor										
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		●	●			●				

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		
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts		
グランドフードメニュー		Grand Meal Menu									
■トッピング		■Toppings									
からし	Japanese Mustard										
七味	Shichimi (Japanese spice)										
紅しょうが	Red Pickled Ginger										
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										
自家製明太マヨ	Spicy Fish Eggs & Mayonnaise	●		●							
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			●							
絞り明太子	Spicy Fish Eggs Sauce			●							
山海ぶし（梅かつお）	Pickled Ume Plum Paste Mixed with Dried Bonito Flakes			●							
目玉焼き	Fried Egg	●									
辛口（辛味オイル）	Spicy										
追加もんじゃ生地（ソース）	Monjayaki batter (Sauce flavor)			●							
追加もんじゃ生地（塩）	Monjayaki batter (Salty)			●							
追加もんじゃ生地（クリーム）	Monjayaki batter (Cream flavor)		●	●							
素もんじゃ（ソース味）	Sauce Monja			●			●				
■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	●		●			●				
■お食事セット		■Meal Set									
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										

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 		
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)	●		●							
関西風ソース焼きそば（ミックス）	Kansai-style sauce fried noodles (Pork& Seafood)	●		●			●				
広島焼き（豚）	Pork & Stir-fried Noodles	●		●							
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			●							
わかめスープ	Wakame Seaweed Soup			●							
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	●	●	●							

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 <div>●Honey</div> <div>●Nuts excluding walnuts</div>	
		卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts		
グランドフードメニュー <i>Grand Meal Menu</i>											
■卓上調味料		■Tabletop condiments									
ぱすたかん・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 <i>Limited Time Meal Menu</i>											
■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 ●Honey ●Nuts excluding walnuts
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	
Grand Sweets and Drink Menu										
■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									
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	●	●							
コーラフロート	Cola 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									
■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 ●Honey ●Nuts excluding walnuts
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	
グランドドリンクメニュー		Grand Drink Menu								
■ サワー	■ 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									
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									
ラムネサワー	Ramune Lemon Sour									
酎ハイ	Shochu Highball									
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									
■ 焼酎	■ Shochu～Japanese Distilled Spirit～									
麦焼酎 二階堂 25度〈大分〉	Barley Shochu ～NIKAIDO～									
芋焼酎 赤霧島 25度〈宮崎〉	Sweet Potato Shochu～AKAKIRISHIMA～									
■ 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 超辛口〈新潟〉	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									
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									
やまや蒸留所の梅酒 ～宮崎県産南高梅100%使用～	Plum Liqueur									
■ ワイン	■ Wine									
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									
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									
のんある瀬戸内レモンスカッシュ	Non-Alcoholic Setouchi Lemon Squash									