

PP. 2-5 식사 메뉴

PP. 6-7 음료 메뉴

ケーキメニューは別表をご確認ください。

ケーキメニューは別表をご確認ください。

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/06/19

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」

특정 원재료 8 품목							
							
Egg	Milk	Wheat	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	Walnuts
계란	우유	밀가루	메밀	땅콩	새우	메밀	호두

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  8품목 를 제외 한 견과류 
グランドフードメニュー 그랜드 식사 메뉴										
■パルマ産 パルミジャーノ・レジャーノ ■파르미자노 레자노 치즈										
パルミジャーノ・レジャーノパスタ（ベーコン入り）	파르미지아노 레지아노와 베이컨 파스타		●	●						
■カルボナーラ ■카르보나라										
デュガスチーズ添え スモークサーモンと半熟卵のカルボナーラ	훈제 연어와 반숙 계란 까르보나라 듀가스 치즈 곁들임	●	●	●						
イタリア産粉雪パルミジャーノチーズ 半熟卵とベーコンのカルボナーラ	이탈리아산 파르미자노 치즈, 반숙 계란과 베이컨 카르보나라	●	●	●						
海老ときのこの博多明太子カルボナーラ	반숙 달걀과 새우, 버섯 명란젓 카르보나라	●	●	●			●			
ペペたま 〜卵入りペペロンチーノ〜	페페 타마 〜달걀이 들어 간 페페론치노〜	●	●	●						
■トマトソースパスタ ■스파게티 토마토 소스										
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム	홍게와 아스파라거스 토마토 크림 파스타		●	●				●		
北海道モッツアレラチーズと海老のトマトクリーム 〜バジルソースを添えて〜	홋카이도 모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 ~바질 풍미~	●	●	●			●			●캐슈
やわらかタコの旨辛アラビータ	문어 아라비아타		●	●						
サーモンクリームチーズとほうれん草のトマトクリーム	연어 크림 치즈와 시금치 토마토 크림 소스 파스타	●	●	●						
とろ〜りマスカルポーネチーズと海老のトマトソース	마스카르포네 치즈와 새우 토마토 소스		●	●			●			
■ジェノベーゼパスタ ■스파게티 제노베제										
とろける北海道カマンベールチーズと生ハムのジェノベーゼ	홋카이도 구운 카망베르 치즈와 생 햄 제노베제	●	●	●						●캐슈
やわらかタコとブロッコリーのジェノベーゼ	문어와 브로콜리 제노베제	●	●	●						●캐슈
北海道モッツアレラチーズと海老のジェノベーゼ	모차렐라 치즈와 새우 제노베제	●	●	●			●			●캐슈
■ミートソースパスタ ■스파게티 미트 소스										
クリーミー生モッツアレラと茄子の濃厚ミートソース	원시 모짜렐라 치즈와 가지의 미트 소스 파스타		●	●						
こだわりの濃厚ミートソース	최강의 미트 소스		●	●						
■クリームソースパスタ ■스파게티 크림 소스										
とろける北海道カマンベールチーズと スモークサーモンのクリームソース	홋카이도 구운 카망베르 치즈와 훈제 연어 크림 소스		●	●						
海老とアボカドの明太子クリームソース	새우와 아보카도 명란 크림 소스		●	●			●			
■和風パスタ ■스파게티 일본식 소스										
ぶりぶり海老と博多明太子〜大葉と海苔を添えて〜	새우, 갯잎, 김 매운어란 파스타		●	●			●			
贅沢いくらと海老の博多明太子〜大葉と海苔を添えて〜	매운어란, 연어 알, 새우, 갯잎, 김 파스타		●	●			●			
ベーコンとほうれん草のきのこ和風（バター醤油）	베이컨, 버섯, 시금치 버터 간장		●	●						
スモークチキンと大葉の紀州梅和風	일본 국산 훈제 치킨과 시소를 곁들인 우메보시 화풍 파스타			●						
■セットメニュー限定パスタ ■세트 메뉴 한정 파스타										
大葉香る きのこのバター醤油	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스		●	●						
たっぷり茄子とほうれん草の完熟トマトソース	가지와 시금치 토마토 소스		●	●						
クリーミー生モッツアレラと Grill 野菜のトマトソース	원시 모짜렐라 치즈와 그릴 야채의 토마토 소스 파스타		●	●						
たことポテトの特製ジェノベーゼ	문어와 감자 제노베제	●	●	●						●캐슈
紅ずわい蟹とえびのオマールソース	홍게와 새우의 비스큐소스 파스타		●	●			●	●		
半熟卵と具たくさん野菜のバター醤油	반숙 달걀과 야채 가득 버터 간장 파스타	●	●	●						

■セットメニュー		■세트 메뉴								
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외									
自社製 季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’ 란을 확인해 주십시오.								

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 ●벌꿀을  ●8품목 를 제외 한 견과류 
		卵  계란	乳  우유	小麦  밀가루	そば  메밀	落花生  땅콩	えび  새우	かに  메밀	くるみ  호두	
グランドフードメニュー 그랜드 식사 메뉴										
■グラタン・ラザニア ■그라탕										
ぶりぶり海老とブロッコリーのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕		●	●			●			
クアトロフォルマッジのマカロニグラタン	연어 크림 치즈와 시금치 토마토 크림 소스 파스타		●	●						
贅沢ミートソースのラザニア	미트 라자냐		●	●						
■ピッツァ ■피자										
北海道産モッツアレラチーズ入り マルゲリータ	훗카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타	●	●	●						●캐슈
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	콧트로 포르마지		●	●						▲벌꿀을
サーモンクリームチーズのピッツァ	연어 크림 치즈 피자	●	●	●						
■オムライス ■오므라이스										
ハッシュドビーフオムライス	해시드 비프 오므라이스	●	●	●						
こだわりトマトソースのオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (토마토 소스)	●	●	●						
特製デミグラスソースのオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (데미글라스 소스)	●	●	●						
熱々！牛タンシチューの鉄板オムライス	부드러운 우설 스투 오므라이스	●	●	●						
スコッチE G Gのデミグラスオムライス	스카치 에그 데미글라스 오므라이스	●	●	●						
きのこデミグラスソースのオムライス	버섯 데미글라스 오므라이스	●	●	●						
マスカルポーネチーズのトマトソースオムライス	마스카르포네 치즈 토마토 소스 오므라이스	●	●	●						
紅ずわい蟹のトマトクリームオムライス	홍게와 아스파라거스 토마토 크림 오므라이스	●	●	●				●		
■アペタイザー ■전채										
ばりばりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타		●	●						
チーズ3種盛り合わせ	3종 치즈 모듬	●	●	●						▲캐슈
お得なイタリア前菜盛り合わせ 3種 ※内容はスタッフにお尋ねください。	이탈리안 전채 3종 모듬	내용에 따라 다릅니다.								
生ハム&カプレーゼ	생햄 & 카프레제	●	●	●						●캐슈
スモークサーモンのカルパッチョ	훈제 연어 카르파초									
スキレットでグリルした4種ソーセージ盛り	4종 소시지 그릴		●	●						
イタリア野菜のフリット	이탈리아 야채 튀김			●						
カマンベールチーズフライ	카망베르 치즈 튀김	●	●	●						
フライドポテト	감자 튀김			●						
■サラダ ■샐러드										
ロメインレタスとスモークチキンのシーザーサラダ ガーリック薄焼きフォカッチャ風・自社製バジルソース	로메인 상추와 훈제 치킨 시저 샐러드 (얇은 구운 마늘 포카차풍, 수제 바질 소스 포함)	●	●	●						▲캐슈
・ロメインレタスとスモークチキンのシーザーサラダ	・로메인 상추와 훈제 치킨 시저 샐러드	●	●	●						
・ガーリック薄焼きフォカッチャ風・自社製バジルソース	・얇은 구운 마늘 포카차풍, 수제 바질 소스 포함	●	●	●						▲캐슈
生ハムと削りパルミジャーノのごちそうサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	생 햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●	●						
海老とアボカドのグリーンサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	새우와 아보카도 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●	●			●			
にんじンドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●						
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）	순백 양파 드레싱			●						
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●						

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	
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■肉料理		■고기 요리								
じっくり煮込んだやわらか牛タンシチュー	부드러운 우설 스투		●	●						
スコッチE G G	스카치 에그 ~반숙 달걀이 들어간 햄버그 스테이크~	●	●	●						
とろ〜りチーズのトマトソースハンバーグ	사르르 녹는 치즈 토마토소스 햄버그 스테이크	●	●	●						
デミグラスソースの粗挽きハンバーグ	데미글라스의 소스 거칠게 간 고기 햄버그 스테이크	●	●	●						
■スープ		■스프								
自社製 季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’ 란을 확인해 주십시오.								
■季節のドレッシング・季節のスープ		■제철 드레싱, 제철 스프								
にんじンドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●						
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）	순백 양파 드레싱			●						
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●						
【販売用】国産にんじンドレッシング（200ml）	판매용 국산 당근 드레싱			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	판매용 양파 드레싱									
3種野菜のグリーンポタージュ （ブロッコリー・ほうれん草・グリーンピース）	3종 야채의 그린 포타주		●	●						
コーンポタージュ	옥수수 포타주		●	●						
■その他調味料類		■그 외 조미료류								
タバスコ ペパーソース	타바스코 후추 소스									
辛味オイル	매운 기름									
パルメザンチーズ（粉チーズ）	치즈 가루		●							
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드									
バジルソース	바질 소스	●	●	●					●캐슈	
ステーキソース（シャリアピン）	스테이크 소스			●						

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  ● 8품목 를 제외 한 견과류 																						
季節限定フードメニュー											한정 식사 메뉴																					
■パスタ											■파스타																					
冷製 いくらと紅ずわい蟹の博多明太子											연어알과 홍게 차가운 하카타 명란젓 파스타											●		●					●			
温製 いくらと紅ずわい蟹の博多明太子											연어알과 홍게 하카타 명란젓 파스타												●	●					●			
冷製 えびとアボカドの国産ジェノベーゼ											새우와 아보카도 차가운 제노베제 파스타											●	●	●				●				●캐슈
温製 えびとアボカドの国産ジェノベーゼ											새우와 아보카도 제노베제 파스타											●	●	●				●				●캐슈
冷製 生モッツアレラと生ハムのトマトソース											원시 모짜렐라와 생 햄의 차가운 토마토 소스 파스타												●	●								
温製 生モッツアレラと生ハムのトマトソース											원시 모짜렐라와 생 햄의 토마토 소스 파스타												●	●								
スモークサーモンとアスパラのレモンクリーム											훈제 연어와 아스파라거스 레몬 크림												●	●								
季節限定スイーツメニュー											한정 스위트 메뉴																					
■かき氷											■빙수																					
かき氷 苺 ～練乳添え～											딸기 빙수 / 연유 포함												●									
かき氷 抹茶金時 ～練乳添え～											말차 빙수 / 연유 포함												●									

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  계란	乳  우유	小麦  밀가루	そば  메밀	落花生  땅콩	えび  새우	かに  메밀	くるみ  호두	●벌꿀을  ●8품목 를 제외 한 견과류 
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴								
■コーヒー		■커피								
椿屋ブレンドコーヒー	블렌드 커피									
椿屋アイスコーヒー	아이스 커피									
カフェラテ	카페 라테		●							
アイスカフェラテ	카페 라테 아이스 카페 라테		●							
■紅茶		■홍차								
椿屋ブレンドティ	오리지널 블렌드 차									
ダーズリン	다르질링									
アッサム	아삼									
アイスティ（アールグレイ）	아이스 티 (얼그레이 사용)									
■フルーツハーブティ（ノンカフェイン）		■과일 허브 티 (카페인 프리)								
チェリートライフル	체리 트리플								●아몬드	
カモミールミックス	캐모마일 믹스									
■抹茶		■말차								
抹茶オレ（HOT）	말차 오레 (따뜻한 것)		●							
抹茶オレ（ICED）	말차 오레 (차가운 것)		●							
■レモネード		■소프트 드링크								
自家製レモネード（HOT）	수제 레모네이드 (따뜻한 것)									
自家製レモネード（ICED）	수제 레모네이드 (차가운 것)									
自家製レモネードソーダ	수제 레모네이드 소다									
■ジュース・その他ドリンク		■소프트 드링크								
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									
ジンジャーエール	진저 에일									
ペプシコーラ	펍시 콜라									
アセロラ	아세로라주스									
アセロラソーダ	아세로라소다									
アイスウーロン茶	아이스 우롱차									
■コーヒーフレッシュなど		■커피 크림 등								
コーヒーフレッシュ	커피 크림 (커피, 아이스 음료용)		●							
スティックシュガー	설탕									

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  ●8품목 를 제외 한 견과류 
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴								
■ビール		■맥주								
サントリー生ビール	생맥주									
■ハイボール		■하이볼								
角ハイボール	가쿠 하이볼									
ジンジャーハイボール	진저 하이볼									
■ウイスキー		■위스키								
角	가쿠									
■サワー		■사와								
カシスサワー	카시스 사와									
自家製レモンサワー	수제 레모네이드 사와									
■カクテル		■칵테일								
モヒートレモネード	모히토 레모네이드									
アメリカンレモネード	아메리칸 레모네이드									
カシスオレンジ	카시스 오렌지									
シャンディガフ	샌디 가프									
■ノンアルコールドリンク		■무알코올 음료								
からだを想うオールフリー（ノンアルコール 0.00%）	무알코올 맥주									
■スパークリングワイン		■스파클링 와인								
ドンウルリコ・ブリュット	Don Ulrico Brut Cuvée del Cappellano									
■赤ワイン		■레드 와인								
テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノダブルツツオ	Terre Passeri Montepulciano d’Abruzzo									
オルガニコ ベッロ・サンジョヴェーゼ	ORGANICO Bello Sangiovese									
■白ワイン		■화이트 와인								
テッレ・パッセーリ トレbbiアーノ	Terre Passeri Trebbiano									
オルガニコ ベッロ・トレbbiアーノ・シャルドネ	ORGANICO Bello Trebbiano Chardonnay									