

# 黒毛和牛

# Tボーン

specialità di Carne  
当店スペシャル!!  
自慢のメイン料理



## 黒毛和牛の低温ロースト

Slow-roasted Japanese Black Wagyu Beef

赤身の旨みと脂のバランスが良く、  
噛みしめるたびにうま味が口に広がります。

※カットするお肉の大きさによりグラム数と金額が変わります。

シタマ 100g ¥ 2,200 (税込¥2,420) ~



## フィレンツェ風 Tボーンステーキ

Bistecca alla Fiorentina (Florentine T-bone steak)

一枚でフィレとサーロインが同時に味わえる、  
骨付きで焼いた贅沢なスペシャルメニュー!

※ご注文を承り後、お肉のサンプルをお持ちいたします。  
※お肉の大きさによりグラム数と金額が変わります。

●お肉一枚のサイズが目安です

参考価格: 650g ¥ 7,150 (税込¥7,865)

(100gあたり ¥ 1,100 (税込¥1,210))



● 数に限りがございますので、品切れの際はご容赦くださいませ ●





# Antipasto & Insalata

前菜&サラダ

人気!

まずはこれ!なが〜いガーリックトースト

Looooooooong garlic bread

¥480

(税込¥528)

フライドポテトのローズマリー風味

French fry, rosemary flavor

¥580

(税込¥638)

軽くおつまみ 2種のゼッポリーニ

2 kinds of "Zeppoline" (Italian seaweed fritters)

¥580

(税込¥638)

トマトとモzzarellaのカプレーゼ

"Caprese", fresh tomato & mozzarella cheese

¥800

(税込¥880)

スペイン産生ハム "ハモン・セラーノ"

Prosciutto (from Spain)

¥800

(税込¥880)

熊本県産芝海老と季節野菜のフリット

Shrimp & seasonal vegetable fritters

¥980

(税込¥1,078)

イタリアンチーズの盛り合わせ

Assorted Italian cheese

¥1,080

(税込¥1,188)

石鍋

あさりとムール貝のワイン蒸し

Boiled short-necked clam & blue mussel with white wine

¥1,080

(税込¥1,188)

生ハム・サラミ・モルタデラの盛り合わせ

Assorted prosciutto, salami & mortadella

¥1,380

(税込¥1,518)

前菜盛り合わせ

Original mixed appetizer

¥2,400

(税込¥2,640)

シンプルグリーンサラダ

Green salad

S ¥480

(税込¥528)

M ¥780

(税込¥858)

L ¥980

(税込¥1,078)

シーザーサラダ

Caesar salad

S ¥680

(税込¥748)

M ¥1,080

(税込¥1,188)

L ¥1,480

(税込¥1,628)

マンマの食いしん坊サラダ

Original salad

M ¥1,180

(税込¥1,298)



なが〜いガーリックトースト



トマトとモzzarellaのカプレーゼ



生ハム・サラミ・モルタデラの盛り合わせ



マンマの食いしん坊サラダ



イベリコ豚肩ロースのタリアート モデナ産バルサミコソース

季節のおすすめスープ ~黒板メニューをご覧ください~  
Seasonal soup (See our specials on the blackboard)

自家製パン (2枚) ¥100  
Home-made bread (税込¥110)

# Secondo Piatto

お肉料理

若鶏のカリカリ焼き ローズマリー風味

Crispy grilled chicken with rosemary

¥1,280

(税込¥1,408)

絶品!

和牛ハンバーグ 赤ワイン仕立てのデミグラスソース

Wagyu beef hamburg steak with red wine demi-glace sauce

¥1,800

(税込¥1,980)

イベリコ豚肩ロースのタリアート モデナ産バルサミコソース

Tagliata of Iberico pork shoulder, Modena balsamic sauce

¥2,600

(税込¥2,860)





# Pizza

Pizza Napoletana

窯焼き

本格!ナポリピッツァ〈カブート社サッコロソ使用〉

最も高精製度のイタリア産小麦粉TIPO 00(ゼロゼロ粉)を使用した  
本格ナポリピッツァです。一口食べたらその違いがわかる美味しさです。

※メニューには卵の成分が含まれる商品もございます。詳しくは係のものにお尋ね下さい。  
Some items on the menu contain eggs. Please ask our staff for details.

All pizza menu to-go OK!



断トツ人気No.1!

## ハーフ & ハーフ Half & half

¥1,850

(税込¥2,035)

1枚で2種類の味が楽しめます。  
好きな組み合わせを2種類お選びください。

Two flavors on one pizza! Please choose any two of your choice.

## Tomato Sauce トマトソース .....

おすすめ!!

### 本場ナポリのマレゲリータ

¥1,780

(税込¥1,958)

(イタリアのモッツアレラ・バジル)

水牛モッツアレラの瑞々しい食感をお楽しみください!

"Special Margherita" mozzarella cheese from Italy & basil

### フンギ

¥1,280

(税込¥1,408)

(エリンギ茸・舞茸・しいたけ・しめじ・マッシュルーム)

"Mushrooms"

### マレゲリータ

¥1,280

(税込¥1,408)

(モッツアレラ・バジル)

"Margherita" mozzarella cheese & basil

### 釜揚げしらすのマリナーラ

¥1,380

(税込¥1,518)

(釜揚げしらす・ニンニク・オレガノ)

"Marinara" boiled whitebait, garlic & oregano

### サルシッチャ

¥1,480

(税込¥1,628)

(自家製サルシッチャ・ブロッコリー)

Home-made "Italian sausage" & broccoli

### ペスカトーレ

¥1,680

(税込¥1,848)

(魚介いろいろ)

"Mixed seafood"

### カプリチョーザ

¥1,680

(税込¥1,848)

(気まぐれミックス)

"Original mix"

## Cheese Sauce 特製チーズソース .....

### フンギ

¥1,380

(エリンギ茸・舞茸・しいたけ・しめじ・マッシュルーム)

(税込¥1,518)

"Mushrooms"

### マレゲリータ

¥1,380

(税込¥1,518)

(チェリートマト・モッツアレラ・バジル)

"Margherita" cherry tomato, mozzarella cheese & basil

### サルシッチャ

¥1,480

(税込¥1,628)

(自家製サルシッチャ・ブロッコリー)

Home-made "Italian sausage" & broccoli

### フォルマッジョ

¥1,580

(税込¥1,738)

(4種のチーズ) はちみつと一緒にどうぞ!

"Quattro formaggi" 4 kinds of cheese

人気

### プロシュート

¥1,680

(税込¥1,848)

(生ハム・ルッコラ)

"Prosciutto" & rucola

## Original Sauce オリジナルソース .....

### バジリコソースとモッツアレラのジェノベーゼ

¥1,380

(税込¥1,518)

Basil sauce with mozzarella cheese

### 照り焼きチキンの和風

¥1,480

(税込¥1,628)

Japanese Style Teriyaki chicken

TOPPING

ピッツァに  
おすすめの  
"トッピング"

タマゴ・ニンニク・アンチョビ・オリーブ・チェリートマト

Egg / Garlic / Anchovy / Olive / Cherry tomato

各 ¥100

(税込¥110)

ミックスチーズ・ベーコン・きのこ・小海老

Mix cheese / Bacon / Mushrooms / Shrimp

各 ¥140

(税込¥154)

モッツアレラチーズ・生ハム

Mozzarella cheese / Prosciutto

各 ¥230

(税込¥253)



TAKE  
OUT

ピッツァはテイクアウトもできます。お帰りの際にご用意いたしますので、スタッフまでお申し付けください。



# Spaghetti

茹であげスパゲッティ



 辛さの調節はスタッフまでお申し付けください。

## Garlic Sauce ガーリック .....

ペペロンチーノ / (アンチョビ風味)  
"Peperoncino"

¥880  
(税込¥968)

ベーコンときのこのペペロンチーノ / 香味パン粉かけ  
"Peperoncino" with bacon & mushroom with herb crumb

¥1,180  
(税込¥1,298)

生ハムのペペロンチーノ /  
"Peperoncino" with prosciutto

¥1,280  
(税込¥1,408)

**辛口!** ベーコンとパンチェッタのペペロンチーノ /  
Spicy! "Peperoncino" with bacon & pancetta

¥1,380  
(税込¥1,518)

あさりの白ワインソース ボンゴレビアンコ  
"Vongole Bianco"

¥1,380  
(税込¥1,518)

小海老と小柱のペペロンチーノ / ボッタルガ(カラスミ)風味  
"Peperoncino" with shrimp & baby scallops with dried mullet roe flavor

¥1,480  
(税込¥1,628)



辛口! ベーコンとパンチェッタのペペロンチーノ



あさりの白ワインソース ボンゴレビアンコ



完熟トマトとモzzarella



贅沢! 海の幸のご馳走パスタ

## Tomato Sauce トマトソース .....



ローストチキンときのこのトマトソース  
Roasted chicken & mushroom

¥1,180  
(税込¥1,298)

ナスとベーコンのトマトソース  
Eggplant & bacon

¥1,280  
(税込¥1,408)

**定番** ナスとモzzarellaのトマトソース  
Eggplant & mozzarella cheese

¥1,280  
(税込¥1,408)

完熟トマトとモzzarella  
Fresh tomatoes & mozzarella cheese

¥1,380  
(税込¥1,518)

あさりたっぷり ボンゴレロッソ  
"Vongole Rosso"

¥1,380  
(税込¥1,518)

**贅沢!** 海の幸のご馳走パスタ  
"Pescatora"

¥1,780  
(税込¥1,958)

## Cream Sauce クリームソース .....

小海老とブロッコリーのトマトクリームソース  
Shrimp & broccoli with tomato cream sauce

¥1,380  
(税込¥1,518)

**人気 No.1** たまごととベーコンのカルボナーラ  
"Carbonara"

¥1,480  
(税込¥1,628)

**人気** ローストチキンとベーコン、きのこのクリームソース  
Roast chicken, bacon & mushrooms with cream sauce

¥1,480  
(税込¥1,628)



たまごとベーコンのカルボナーラ

## Meat Sauce ミートソース .....

**定番** ミートソース (モzzarella入り +¥250(税込¥275))  
Meat sauce (add mozzarella +¥275)

¥1,080  
(税込¥1,188)

**人気 No.1** ナスとモzzarellaの**辛口**ミートソース  
Spicy meat sauce with eggplant & mozzarella cheese

¥1,480  
(税込¥1,628)



ナスとモzzarellaの辛口ミートソース





コアなファンに根強い人気! イカスミのネロ



小海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ

## Original & Japanese オリジナル & 和風 .....

たらことイカの和風 (たらこクリームソース +¥200(税込¥220)) **¥1,180**  
(税込¥1,298)  
Cod roe & cuttlefish (change to cream sauce +¥220)

若鶏ときのこの和風ペペロンチーノ **¥1,280**  
(税込¥1,408)  
"Peperoncino" chicken & mushroom

ローストチキンとベーコン、揚げナスの柚子胡椒風味 **¥1,280**  
(税込¥1,408)  
Roasted chicken, bacon, eggplant with Yuzu Kosho

コアなファンに根強い人気! イカスミのネロ **¥1,380**  
(税込¥1,518)  
Black squid ink sauce

小海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ **¥1,380**  
(税込¥1,518)  
"Genovese" with small shrimp & fresh tomatoes

## Pasta いろいろパスタ

### Penne ペンネ .....

**辛口!** トマトソース アラビアータ **¥980**  
(税込¥1,078)  
Spicy! Tomato sauce "Arrabbiata"

ゴルゴンゾーラのクリームソース **¥1,380**  
(税込¥1,518)  
Gorgonzola cheese cream sauce



ペンネ ギルゴンゾーラのクリームソース

### Fettucine フェットチーネ .....

サルシッチャとマッシュルーム、ブロッコリーのクリームソース **¥1,480**  
(税込¥1,628)  
Italian sausage, mushroom & broccoli with cream sauce

**人気** サーモンとほうれん草のクリームソース ※サーモントラウト使用 **¥1,580**  
(税込¥1,738)  
Salmon & spinach with cream sauce

生ハムとゴルゴンゾーラのトマトクリームソース **¥1,580**  
(税込¥1,738)  
Prosciutto & gorgonzola cheese with tomato cream sauce

黒毛和牛の自家製ボロネーゼ **¥1,680**  
(税込¥1,848)  
Bolognese with Japanese black wagyu beef



フェットチーネ サーモンとほうれん草のクリームソース



フェットチーネ 黒毛和牛の自家製ボロネーゼ

### Gnocchi ニョッキ .....

バジル香るトマトソース グラナパダーノ風味 **¥1,180**  
(税込¥1,298)  
Basil-scented tomato sauce with Grana Padano

かぼちゃニョッキ サルシッチャと揚げかぼちゃのクリームソース **¥1,380**  
(税込¥1,518)  
Pumpkin gnocchi with salisiccia & fried pumpkin with cream sauce

生ハムとポルチーニのクリームソース **¥1,580**  
(税込¥1,738)  
Prosciutto & porcini mushroom with cream sauce



かぼちゃニョッキ サルシッチャと揚げかぼちゃのクリームソース

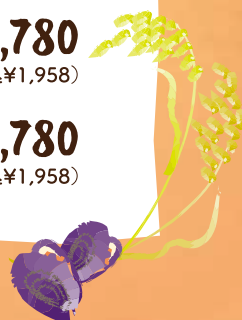


チーズの器で ポルチーニリゾット

## Risotto お米料理

リゾット 魚介のトマトソース リボレネーゼ **¥1,780**  
(税込¥1,958)  
Seafood & tomato sauce "Livornese"

**当店名物!** チーズの器で ポルチーニリゾット **¥1,780**  
(税込¥1,958)  
Porcini risotto in a cheese wheel





# Vino

ワイン



## House Wine

ハウスワイン

ハウスワイン (白・赤)

House Wine (White / Red)

●グラス Glass ¥400  
(税込¥440)

●デキャンタ (500ml) Carafe ¥1,200  
(税込¥1,320)

## Sparkling Wine

発泡ワイン (750mlボトル)

Carpi e Sorbara ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ DOP

¥2,500

〈やや辛口〉ペリーの味わいに微かな苦みの微発泡赤ワイン。ピッツアや生ハム、チーズに。

(税込¥2,750)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

【エミリア・ロマーニャ州 / ランブルスコ グラスパロッサ100%】

PALADIN プロセッコ ミッレジマート エクストラ ドライ DOC

¥3,000

〈やや辛口〉フルーティーな香り、ほどよい酸味と甘み。どんな料理にも合います。

(税込¥3,300)

Prosecco Millesimato Extra Dry DOC

【ヴェネト州 / グレラ100%】

La Valle フランチャコルタ “プリムム” ブレット DOCG

¥8,000

〈辛口〉瓶内2次発酵のシルキーな泡。優雅な酸味。前菜からデザートまで。

(税込¥8,800)

Franciacorta "Primum" Brut DOCG

【ロンバルディア州 / シャルドネ75%、ピノ ネロ20%、ピノ ビアンコ5%】

## White Wine

白ワイン (750mlボトル)

FRENTANA テッレ ヴァルセ アブルッツォ ココッチオーラ DOC

¥2,400

〈辛口〉柑橘系の香り、きりっとした酸味。野菜、魚介の Pasta に。

(税込¥2,640)

Terre Valse Abruzzo Cococciola DOC

【アブルッツォ州 / ココッチオーラ100%】

PALADIN シャルドネ パラディン

¥2,600

〈辛口〉青リンゴの香り、キレのある酸味。前菜やサラダ、クリームソースの Pasta に。

(税込¥2,860)

Chardonnay Paladin

【ヴェネト州 / シャルドネ100%】

FRENTANA “ビオロジコ” ペコリーノ テッレ ディ キエーティ IGT

¥3,000

〈やや辛口〉フレッシュな酸味と旨味。前菜やサラダ、ガーリックソースの Pasta に。

(税込¥3,300)

"Biologico" Pecorino Terre di Chieti IGT

【アブルッツォ州 / ペコリーノ100%】

LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOC

¥3,200

〈辛口〉柑橘系の香り、シャープな酸味。カルパッチョやクリームソースの Pasta に。

(税込¥3,520)

Soave Classico DOC

【ヴェネト州 / ガルガーネガ100%】

PIERSANTI “チェントウーノ ペルチェント” ヴェルディッキオ クラッシコ スペリオーレ DOC

¥3,200

〈辛口〉洋梨の香り、辛口&コクのある旨味。料理を選ばない万能ワイン。

(税込¥3,520)

"101%" Verdicchio Classico Superiore DOC

【マルケ州 / ヴェルディッキオ100%】

ALOIS “カウリーノ” ファランギーナ カンパニア IGT

¥3,500

〈やや辛口〉リンゴや洋梨、ミネラルの香り。爽やかな酸味と苦み。ピッツアや魚介の Pasta に。

(税込¥3,850)

"Caulino" Falanghina Campania IGT

【カンパニア州 / ファランギーナ100%】

CASTELLO MONACI フェウド モナチ フィアーノ サレント

¥3,800

〈辛口〉凝縮感のあるフルーティーな香り、フレッシュでやさしい味わい。魚介の Pasta に。

(税込¥4,180)

Feudo Monaci Fiano Salento

【プーリア州 / フィアーノ100%】

## Rose Wine

ロゼワイン (750mlボトル)

FRENTANA テッレ ヴァルセ チェラスオーロ ダブルッツォ DOC

¥2,400

〈辛口〉ラズベリー香る柔らかな口当たり。ピッツアやトマトソースに。

(税込¥2,640)

Terre Valse Cerasuolo d'Abruzzo DOC

【アブルッツォ州 / モンテプルチアーノ100%】





## Red Wine 赤ワイン (750mlボトル) .....

**FRENTANA テッレ ヴァルセ モンテプルチアーノ / ダブルッツォ DOC** **¥2,400**  
 (税込¥2,640)  
 〈ミディアム〉プラムの熟した香り、濃い果実味とタンニン。パスタやピッツァに。  
 Terre Valse Montepulciano d'Abruzzo DOC 【アブルッツォ州 / モンテプルチアーノ100%】

**PALADIN カベルネ ヴェネト IGT** **¥2,800**  
 (税込¥3,080)  
 〈ミディアム〉爽やかな酸味と後味にタンニン。ステーキなど肉料理に。  
 Cabernet Veneto IGT 【ヴェネト州 / カベルネ ソーヴィニヨン100%】

**PALADIN シラー パラディン** **¥2,800**  
 (税込¥3,080)  
 〈ミディアム〉スパイシーな香り、果実の凝縮感。ワインだけでも楽しめます。  
 Syrah Paladin 【ヴェネト州 / シラー100%】

**UGGIANO キアンティ DOCG** **¥2,800**  
 (税込¥3,080)  
 〈ミディアム〉ブラックチェリー、バランスの良いタンニン。パスタやステーキに。  
 Chianti DOCG 【トスカーナ州 / サンジョヴェーゼ70%以上】

**ALOIS “カンポレ” アリアニコ カンパニア IGT** **¥3,600**  
 (税込¥3,960)  
 〈フル〉熟した果実の香りとしっかりしたタンニン。肉料理全般におすすめ。  
 "Campole" Aglianico Campania IGT 【カンパニア州 / アリアニコ100%】

**DEMARIE ランゲ ドルチェット DOC** **¥3,800**  
 (税込¥4,180)  
 〈ミディアム〉ベリー系の果実味とドライな味わい、クリームソースのパスタに。  
 Langhe Dolcetto DOC 【ピエモンテ州 / ドルチェット100%】

**CASTELLO MONACI フェウド モナチ プリミティーヴォ プーリア** **¥3,800**  
 (税込¥4,180)  
 〈ミディアム〉完熟したブドウからくる凝縮感があり、豊かな味わい。肉料理全般によく合います。  
 Feudo Monaci Primitivo Puglia 【プーリア州 / プリミティーヴォ100%】



## Others

### Beer ビール .....

- **生ビール** 〈サッポロ黒ラベル〉  
 Draft beer
- **黒生ビール** 〈エビス〉  
 Draft black beer
- **ハーフ&ハーフ**  
 Half & half
- **モレッティ各種** 〈イタリアンビール〉 各 **¥650**  
 MORETTI <Italy> (税込¥715)
- **モレッティ** Moretti Beer  
 しっかりとした苦みでクラシックな味わい。
- **ラ・ビアンカ** Moretti La Bianca  
 ヴァイツェンタイプ、フルーティーでかすかにスパイスを感じる香り。
- **リモーネ・ラドレレ** Moretti Limone Radler  
 シチリア産レモンを使用したレモネードをブレンドしたピアカクテル。
- **ラ・ロッサ** Moretti La Rossa  
 アルコール度の高いしっかりとした飲み応え、琥珀色でほろ苦さが特徴。
- **IPA** (イタリアン・ペール・エール) Moretti IPA  
 ホップ本来のフローラルな香りと苦み、煎った麦芽の甘みが特徴。

〈ノンアルコールビール〉 **アルコール分 0.00%**

- **サッポロ プレミアム アルコール フリー** **¥520**  
 SAPPORO Premium Alcohol Free (税込¥572)  
 Non alcoholic beer (Alcohol 0.00%)

### Whisky ウイスキー .....

- **デュワーズ ハイボール** **¥580**  
 Dewar's highball (税込¥638)

### Cocktail カクテル .....

- **アペロール** 〈ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ〉 各 **¥550**  
 Aperol (Soda / Orange / Grapefruit) (税込¥605)
- **カシス** 〈ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ〉 各 **¥550**  
 Cassis (Soda / Orange / Grapefruit) (税込¥605)
- **サンゲリア** 〈白／赤〉 ● **グラス ¥480**  
 Sangria (White / Red) Glass (税込¥528)
- **デキャンタ** (500ml) **¥1,550**  
 Carafe (税込¥1,705)

### Digestif 食後酒 .....

- **グラッパ** **¥600**  
 Grappa (税込¥660)
- **レモンチェッロ** **¥600**  
 Limoncello (税込¥660)
- **レモンチェッロ ソーダ割** **¥600**  
 Limoncello with soda (税込¥660)



# Dolce デザート

お客様の目の前で盛りつける

## ワゴンサービス

季節ごとのこだわりスイーツをワゴンにて  
テーブルまでお持ちいたします！

We bring our seasonal specialty desserts to your  
table on a wagon and plate them in front of you.



何種類でも  
盛り合わせできます！

◎ 1カット  
1 cut

¥ 280  
(税込¥308)

◎ **お得な** デザート3種盛り  
Assorted 3 kinds of cake

¥ 780  
(税込¥858)

◎ デザート3種盛り ドリンク付 ¥1,080  
コーヒー (HOT / ICE) ・紅茶 (HOT / ICE) よりお選びください。(税込¥1,188)  
Assorted 3 kinds of cake with a drink  
Please choose from : Coffee (Hot / Ice), Tea (Hot / Ice)

〈ワゴンサービス実施時間〉 月～金 18:00～・土日祝 11:00～  
〈Wagon Service〉 Mon-Fri / 18:00-, Sat-Sun & Holiday / 11:00-



※一部商品にはアルコールを使用しております。係の者にお尋ねください。  
Some items contain alcohol. Please ask our staff for details.

## Gelato



エスプレッソジェラート  
Ice cream with espresso

¥ 420  
(税込¥462)

イタリアンジェラート各種  
Italian ice lolly "Gelato"

¥ 450  
(税込¥495)

ジェラート3種の盛り合わせ  
Mixed platter : 3 kinds of "Gelato"

¥ 620  
(税込¥682)

## Soft Drink ソフトドリンク

コーヒー (HOT / ICE)  
Coffee (Hot / Ice)

¥ 440  
(税込¥484)

エスプレッソ  
Espresso

¥ 440  
(税込¥484)

エスプレッソ ドoppio  
Double Espresso

¥ 540  
(税込¥594)

カフェラテ (HOT / ICE)  
Café latte (Hot / Ice)

¥ 500  
(税込¥550)

カプチーノ  
Cappuccino

¥ 500  
(税込¥550)

ダーズリンティー (レモン / ミルク / ストレート)  
Darjeeling tea (Lemon / Milk)

¥ 480  
(税込¥528)

アイスティー (レモン / ミルク / ストレート)  
Iced tea (Lemon / Milk)

¥ 480  
(税込¥528)

アイスウーロン茶  
Iced oolong tea

¥ 480  
(税込¥528)

アイスレイボスティー (ノンカフェイン)  
Iced rooibos tea (Caffeine-free)

¥ 480  
(税込¥528)

ピーチアイスティー  
Iced peach tea

¥ 480  
(税込¥528)



コーラ  
Cola

¥ 480  
(税込¥528)

ジンジャーエール (甘口 / 辛口)  
Ginger ale (Sweet / Dry)

¥ 480  
(税込¥528)

オレンジジュース  
Orange juice

¥ 480  
(税込¥528)

グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice

¥ 480  
(税込¥528)

りんごジュース  
Apple juice

¥ 480  
(税込¥528)

おすすめ!!

真っ赤なオレンジジュース  
Blood orange juice

¥ 500  
(税込¥550)

おすすめ!!

ワインのようなぶどうジュース (白 / 赤)  
Grape juice (White / Red)

¥ 500  
(税込¥550)

レモンスカッシュ  
Lemon squash

¥ 500  
(税込¥550)

ライチジュース  
Lychee juice

¥ 520  
(税込¥572)

マンゴージュース  
Mango juice

¥ 520  
(税込¥572)

オリジナルミックスジュース  
Original mixed juice

¥ 520  
(税込¥572)

