

# Standard Course

## スタンダードコース

税抜価格  
Tax excluded

### 憩 IKOI

お一人様 …… 6,250yen

季節の前菜や鉄板焼、ステーキとお好み焼が一度に味わえる  
ぷれじでんとのエッセンスが詰まったコース。

#### 季節の前菜

Seasonable Appetizer

#### 旬の野菜 鉄板焼

Season vegetable

#### 季節の魚料理

Seasonable fish

#### 国産黒毛和牛ロースステーキ

Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen (税抜) で変更可能です  
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choice Japanese fillet steak

#### 憩サラダ

Salad

#### お好み焼 or 焼そば

Okonomiyaki or Yakisoba

※お一人様1枚ハーフサイズ

#### デザート

Dessert



季節の魚料理



ステーキ

ご飲食のお客様には付き出し(税抜400円)をお出ししております。

For customers who comes into our restaurant, is given an appetizers, which is 400 yen (Tax excluded) as automatically charge.

# Standard Course

## スタンダードコース

### 宴 UTAGE

季節の前菜、魚料理にステーキ、あわびの鉄板焼、  
最後にお好み焼が付いた贅沢な当店自慢のコース。

税抜価格  
Tax excluded

お一人様 …… 8,500yen

#### 季節の前菜

Seasonable Appetizer

#### 季節の魚料理

Seasonable fish

#### 千房特製 “鉄板エビマヨ”

Prawns with mayonnaise sauce

#### 活 あわびの鉄板焼 (約100g)

Teppanyaki of fresh abalone

#### 国産黒毛和牛ロースステーキ

Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen (税抜) でお肉の変更ができます。  
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choose Japanese fillet steak.

#### グリーンサラダ

Green salad

#### お好み焼 or 焼そば

Okonomiyaki or Yakisoba

※お一人様1枚ハーフサイズ

#### デザート

Dessert



## Special pair Course

### スペシャルペアコース

税抜価格  
Tax excluded

## 楓 KAEDE

豪華食材をふんだんに使用した鉄板焼がメインのコース。

お一人様 …… 10,000yen

### 季節の前菜

Seasonable Appetizer

### 旬の野菜 鉄板焼

Season vegetable

### 活車海老と帆立貝柱の鉄板焼

Fresh prawn and scallops

### 活あわびの鉄板焼

Fresh abalone

### フォアグラのソテー 赤ワインソース

Saute of Foie-gras with red wine sauce

### 国産黒毛和牛ロースステーキ

Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen (税抜) で変更可能です

Add 1,000yen (Tax excluded) for your choice Japanese fillet steak

### グリーンサラダ

Green salad

### お好み焼 or 焼そば

Okonomiyaki or Yakisoba

### デザート

Dessert



ご飲食のお客様には付き出し(税抜400円)をお出ししております。

For customers who comes into our restaurant, is given an appetizers, which is 400 yen (Tax excluded) as automatically charge.



Baked romaine lettuce with half boiled egg

## Salad サラダ

税抜価格  
Tax excluded

ベビーリーフのサラダ  
Green salad

..... 800yen

厚切りベーコンとほうれん草のサラダ  
Bacon and spinach

..... 850yen

焼ロメインレタスのサラダ 半熟卵を絡めて  
Baked romaine lettuce with half boiled egg

..... 950yen



Herb marinade sea bream

## Side dish 前菜

税抜価格  
Tax excluded

アボガドとスモークサーモンのタルタルディップ  
Bread with tartar sauce of avocado and smoked salmon

..... 950yen

シェフおすすめ ”旬のオードブル”  
Chef's choice hors d'oeuvre

..... 1,000yen

真鯛のハーブマリネ カルパッチョ風  
Herb marinade sea bream

..... 1,250yen



Teppanyaki of Caciocavallo and bacon

カチョカヴァッロと厚切りベーコンの鉄板焼  
Teppanyaki of Caciocavallo and bacon

..... 1,250yen

## Rice ごはんもの

税抜価格  
Tax excluded

ガーリックライス  
Garlic rice

..... 850yen

神戸名物 “そばめし”  
Soba-meshi (quick fried rice and noodle)

..... 950yen



Soba-meshi(quick fried rice and noodle)

※国内産のお米を使用しております。



Omelet of pork



Konjac steak



Sauté of tuna and avocado with Wasabi soy sauce



Prawns with mayonnaise

## T Teppanyaki 鉄板焼

税抜価格  
Tax excluded

### Side Dish (一品料理)

大阪名物 黒豚のとん平焼  
Omelet of pork

..... 800yen

ポテトと厚切りベーコンのチーズ焼  
Potato and bacon in cheese sauce

..... 750yen

もやしの炒め物 にんにく醤油風味  
Stir-fried bean sprouts with garlic soy sauce

..... 750yen

豆腐のステーキ オムレツ風  
Tohu steak

..... 750yen

ぷちぷちこんにゃくステーキ  
Konjac steak

..... 750yen

キノコのガーリックバター焼  
Mushroom sauté with garlic butter

..... 800yen

まぐろとアボカドの鉄板焼 わさび醤油風味  
Sauté of tuna and avocado with Wasabi soy sauce

..... 1,200yen

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼  
Baked for asparagus and spinach with cheese

..... 800yen

千房特製“鉄板エビマヨ”  
Prawns with mayonnaise

..... 1,200yen



Vegetables

## Teppanyaki 鉄板焼

税抜価格  
Tax excluded

### Grilled Vegetable (焼野菜)

.....各400yen~

かぼちゃ  
Pumpkin

エリンギ  
Pleurotus eryngii

にんにく  
Garlic

長芋  
Yam

じゃが芋  
Potato

ほうれん草  
Spinach

玉葱  
Onion

蓮根  
Lotus root

アスパラガス 800yen  
Asparagus



Grilled Japanese chicken

### 焼野菜盛り合わせ (3種類)

Assorted three kinds of grilled vegetable

.....1,000yen

※お好きな野菜を上記からお選び下さい

### Meat (肉類)

税抜価格  
Tax excluded

紀州梅鶏の鉄板焼 紀州南高梅たたき添え  
Grilled Japanese chicken

.....1,350yen



Sauté of Foie-gras with red wine sauce

フォアグラのソテー 赤ワインソース  
Sauté of Foie-gras with red wine sauce

.....2,100yen

### 国産黒毛和牛サーロインステーキ

Japanese beef sirloin steak  
お肉の量は40g単位で追加できます。  
40gにつき2,250yen(税抜)プラス  
You can add the quantity of meat.  
2,250yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g .....4,500yen

120g .....6,750yen

160g .....9,000yen

### 国産黒毛和牛フィレステーキ

Japanese beef fillet steak  
お肉の量は40g単位で追加できます。  
40gにつき3,000yen(税抜)プラス  
You can add the quantity of meat.  
3,000yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g .....6,000yen

120g .....9,000yen

160g .....12,000yen



Japanese beef sirloin steak

# T Teppanyaki 鉄板焼

---

## Seafood (魚介類)

	税抜価格 Tax excluded
ゲソの鉄板焼 Squid legs	..... 850yen
アオリイカの鉄板焼 Squid	..... 1,000yen
水タコの鉄板焼 Octopus	..... 1,000yen
帆立貝柱の鉄板焼 Scallops	..... 1,200yen
旬の魚“創作鉄板焼” Seasonable fish	..... 1,500yen



Octopus

## Fresh Seafood (活 魚介類)

	税抜価格 Tax excluded
活 あわびの鉄板焼(約100g) Live abalone (100g)	..... 3,200yen
活 あわびの鉄板焼(約350g) Live abalone (350g)	..... 7,600yen
活 車海老(2尾)の鉄板焼 Live prawns (2 pcs) 車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき1,600yen (税抜) プラス You can add one prawn. 1,600 yen (Tax excluded) per additional one prawn.	..... 3,200yen



Live abalone



Live prawns

## Special Okonomiyaki 特選お好み焼

	税抜価格 Tax excluded
千房焼(有頭海老、貝柱、イカ、黒豚) Okonomiyaki "CHIBO" (Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork belly)	.....2,000yen
黒豚ねぎ焼(黒豚、すじコンニャク) Okonomiyaki "Negi-yaki" (Stringy beef and konjac stew, Japanese premium pork belly)	.....1,600yen
黒豚玉(黒豚) Okonomiyaki "KUROBUTA" (Japanese premium pork belly)	.....1,350yen
海鮮焼(小海老、貝柱、イカ、タコ) Okonomiyaki "Seafood=MIX" (Shrimp, Scallops, Squid, Octopus)	.....1,450yen
ぷモンジュ(焼そば、黒豚、小海老、イカ) Okonomiyaki "Pu-Monju" (Fried-Noodles, Japanese premium pork belly, Shrimp, squid)	.....1,600yen
白雪姫(有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ) Okonomiyaki "Shirayukihime" (Prawn, Cheese, Avocado, Tomato, Bacon, Meringue)	.....2,300yen
ぶれじでんと焼(活車海老、帆立貝柱、牛フィレ) Okonomiyaki "President" (Live Prawn, Scallops, Beef fillet steak)	.....3,000yen



Okonomiyaki "CHIBO"



Okonomiyaki "Negi-yaki"



Okonomiyaki "Pu-Monju"

## Modern-Yaki もだん焼

	税抜価格 Tax excluded
まったりチーズもだん焼(素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラ、そば麺) Modanyaki with cheese (Dry shrimp, Fried-Noodles, Cheese, Asparagus, Spinach)	.....1,550yen
ミックスもだん焼(素干し小海老、黒豚、イカ、小海老、そば麺) Modanyaki combination (Fried-Noodles, Japanese premium pork belly, Squid, Dry shrimp)	.....1,550yen

## Yamaimo-Yaki 山芋焼

	税抜価格 Tax excluded
もっちり山芋焼(チーズ、もち、黒豚、大葉) Yamaimoyaki (Cheese, Rice cake, Japanese premium pork belly, Perilla)	.....1,550yen
ミックス山芋焼(黒豚、イカ、小海老、大葉) Yamaimoyaki combination (Japanese premium pork belly, squid, Shrimp, Perilla)	.....1,550yen



Okonomiyaki "Shirayukihime"





Yakisoba salty taste

## Special Yakisoba 特選焼そば

税抜価格  
Tax excluded

千房焼そば (有頭海老、貝柱、イカ、黒豚) .....2,000yen  
Yakisoba "CHIBO"  
(Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork belly)

黒豚と九条ねぎの塩焼そば (素干し小海老、黒豚、九条ねぎ) .....1,550yen  
Yakisoba salty taste  
(Dry shrimp, Japanese premium pork belly, Long green onion)

海鮮焼そば (小海老、貝柱、イカ、タコ) .....1,450yen  
Yakisoba "Seafood mix"  
(Shrimp, Scallops, Squid, Octopus)

黒豚焼そば (黒豚) .....1,350yen  
Yakisoba "KUROBUTA"  
(Japanese premium pork belly)



## Okonomiyaki / Yakisoba お好み焼 / 焼そば

税抜価格  
Tax excluded

お好み焼 (具2品) .....1,250yen  
Okonomiyaki choice from two kinds of topping.

焼そば (具2品) .....1,250yen  
Yakisoba choice from two kinds of topping.

下記からお好きな具材を2品お選びください (具材の追加も出来ます)  
Select two kinds of topping.



黒豚(¥50up) Japanese premium pork belly	ベーコン Bacon	すじコンニャク Stringy beef and konjac stew	
イカ Squid	タコ Octopus	有頭海老(¥100up) Prawn	
もち&チーズ (焼そば×) Rice cake and cheese	きのこ Mushroom	小海老 Shrimp	貝柱 Scallops

・具材の追加 ..... 350yen  
・ねぎかけ ..... 200yen  
・月見 ..... 150yen

※焼そばのみ  
・大盛り ..... 300yen  
・ロールエッグ ..... 300yen  
・ロールエッグ大 ..... 450yen

## Drink お飲物

---

	税抜価格 Tax excluded
サッポロ樽生 Glass of draft Beer "SAPPORO"	.....600yen
エビス中瓶 Bottle Beer "YEBISU"	.....700yen
エビス黒小瓶 Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"	.....650yen
プレミアムアルコールフリー PREMIUM ALCOHOL FREE (ノンアルコールビールテイスト炭酸飲料) Non-Alcohol Beer	.....500yen
グラスワイン (赤・白) Glass wine (Red or White)	.....600yen
熱燗 Hot "SAKE"	.....600yen
サワー (レモン・ライム・カルピス) Japanese vodka sour (Lemon, Lime, Calpis)	.....600yen
ウーロン茶割 / 緑茶割 Japanese vodka sour (Oolong tea, Japanese tea)	.....600yen
ハイボール Whiskey soda	.....750yen

## Whiskey & Brandy ウィスキー&ブランデー

---

	税抜価格 Tax excluded		税抜価格 Tax excluded
スーパーニッカ SUPER NIKKA	.....750yen	Bottle	.... 6,000yen
山崎 12年 YAMAZAKI 12years	....1,200yen	Bottle	...18,500yen
シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL 12years	.....800yen	Bottle	.... 7,500yen
I.W.ハーパー ゴールドメダル I.W.HARPER Gold medal	.....750yen	Bottle	.... 6,000yen
ヘネシーV.S.O.P HENNESSY V.S.O.P	....1,150yen	Bottle	...17,500yen

## Soft drink ソフトドリンク

---

	税抜価格 Tax excluded
千房特製ソーダ (紅茶ソーダ) Tea soda	.....450yen
ペリエ Perrier	.....550yen
ミネラルウォーター Mineral watar	.....300yen
コーラ Coke	.....400yen
ジンジャーエール Ginger ale	.....400yen
ウーロン茶 Oolong tea	.....400yen
玉露入りお茶 Japanese tea	.....400yen
カルピス Calpis	.....400yen
リンゴジュース Apple juice	.....400yen
オレンジジュース Orange juice	.....400yen
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	.....400yen

## Sho-chu 焼酎

	税抜価格 Tax excluded
黒和ら麦 KUROWARAMUGI 麦 25度 福岡 『国産大麦100%使用』麦なのに芋のようなコク、麦だからキレル後味の新しい麦焼酎。	600yen
神の河 KANNOKO 麦 25度 鹿児島 良質の麦だけを原料として100%単式蒸留で造られた本格焼酎です。	600yen
吉四六 KITTYOMU 麦 25度 大分 二階堂むぎ焼酎を基本とし、比較的永く貯蔵し、じっくりと熟成させ特に香りを重視し仕上げられた逸品です。	800yen
知心剣 SHIRA・SHIN・KEN 麦 25度 大分 全量麦麹(黒麹)で仕込んだ、麦本来の香り高く、飲みやすい味わい。国産二条大麦100%使用	650yen
富乃宝山 TOMINOHOUSAN 芋 25度 鹿児島 柑橘系の爽やかな香りは吟醸酒と錯覚してしまうほど。	800yen
佐藤(黒) SATO 芋 25度 鹿児島 黒麹の持つやさしい味わいと口当たりが極めの逸品。	800yen
一刻者(石蔵甕貯蔵) IKKOMON 芋 27度 鹿児島 独自の芋麹による仕込を行った芋全量芋焼酎。芋本来の甘い香りと上品でまろやかな味わいが特徴です。	800yen
黒甕 KUROKAME 芋 25度 鹿児島 味わいの幅と、香りの複雑さを併せ持った、昔ながらの味わい。	600yen
芋 IMO 芋 26度 鹿児島 さつまいもの風味がダイレクトに感じられる芋焼酎で、非常にキレのある味わいが特徴です。	600yen
鍛高譚 TANTAKATAN しそ 20度 北海道 しそ独特の風味をあっさりまろやかに楽しめます。	550yen

## Japanese plum liqueur 梅酒

	税抜価格 Tax excluded
和三盆梅酒 WASANBON 和菓子にも使用される香川県産の和三盆糖を用いて仕込んだ、なめらかで上品な甘さが特徴の梅酒です。	650yen
八岐の梅酒 YAMATA 和歌山産の商高梅の完熟梅を使用し、味わいはしっかり濃厚。甘みを十分に表現した中にも、ドライな喉越しを上手に引き出しています。	650yen
角玉梅酒 KAKUTAMA 鹿児島産天然梅を使用し、スッキリとした味わいで口当たりもとてもなめらかで爽やかです。まるで小さな梅の花を想わせるようなやさしい味わいです。	650yen

## Cold sake 冷酒

	税抜価格 Tax excluded
八海山 HAKKAISAN 本醸造 +4 新潟 酒蔵好適米を贅沢に磨き、蔵人の持てる技術全てを投入した自慢の一本。大吟醸並みの製法により造られ、フルーティーな香りと、ソフトな味わいのスッキリした辛口です。	850yen
一刀両断 ITTORYODAN 純米大吟醸 +8 愛媛 一口飲めば、一刀両断にたち割られたような強烈な印象を受ける辛さを追求しました。純米酒の優しさとともに、強さを味わいたい方、食事とともにお酒の味もしっかりと味わいたい方にオススメ。	1,150yen
滯 MIO 爽やかな泡が心地良い、新感覚のスパークリング清酒	1,150yen

## Sparkling wine スパークリングワイン

	税抜価格 Tax excluded
<b>Tシリーズ スパークリング</b> T Series Sparkling (AU) フルーティでさわやかな味わいが特長のやや甘口ワイン。 オーストラリア/ビクトリア ピレニーズワイン/タルターニ・ヴィンヤーズ	.....5,500yen
<b>ファッション・ヴィクティム</b> Fashion Victim (ITALY) 桃、洋ナシ、バナナを想わせる濃厚でデリケートな芳香が漂います。爽やかな辛口です。 イタリア/ヴェネト/アストリア	.....5,500yen

## Champagne シャンパン

	税抜価格 Tax excluded
<b>テタンジュ・ブリュット・レゼルヴ</b> Taittinger brut reserve (FRANCE) 桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとデリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめるシャンパーニュ。 フランス/シャンパーニュ/テタンジェ	....12,000yen
<b>ヴーヴ・クリコ イエローラベル</b> Veuve Clicquot (FRANCE) ヴーヴ・クリコを代表するすっきりとした辛口のシャンパーニュ。心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます。 フランス/シャンパーニュ/LVMHグループ モエヘネシーディアジオ	....14,000yen
<b>ベル・エポック</b> Belle Epoque (FRANCE) エミール・ガレが花を描いたボトルに、アーモンドミルクを感じさせる白い果実の味わいが広がるシャンパーニュ。 フランス/シャンパーニュ/メゾン ペリエ ジュエ	....37,000yen

## White wine 白ワイン

	税抜価格 Tax excluded
<b>サンタ・リタ レセルバ・シャルドネ</b> Santa Rita Reserva Chardonnay (CHILE) シャルドネ独特の果実味、程よい酸味と甘みのバランスがとれたワインです。 チリ/マイボ・ヴァレー/サンタ・リタ	.....4,600yen
<b>プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン</b> "PETIT BOURGEOIS" Sauvignon blanc (FRANCE) ソーヴィニヨン・ブラン品種の華やかさを凝縮したワイン。 フランス/ロワール/アンリ・ブルジョワ	.....5,000yen
<b>シャブリ</b> Chablis (FRANCE) 独特のクレ味が心地よく、すっきりした辛口でありながら優雅さも存分に楽しめる。 フランス/ブルゴーニュ/AOCシャブリ/ラブレ・ロワ	.....6,200yen HALF 3,800yen
<b>カイユ・ブラン・デュ・シャトー・タルボー</b> Caillou Blanc du Ch. Talbot (FRANCE) 日本で非常に人気の高いシャトー・タルボーの畑でごく少量造られる辛口の白ワイン。 華やかな香り、すっきりとした飲み心地といったソーヴィニヨン・ブラン種の個性をフルに発揮するワインです フランス/ボルドー/AOCボルドー/コーディア	....12,000yen
<b>シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ</b> Chablis grand cru Bougros (FRANCE) 完熟した柑橘系の芳醇な果実味にしっかりとミネラル感、酸が溶け込むリッチな味わいです。 フランス/ブルゴーニュ/クロティルド・ダヴェンヌ	....25,000yen

## Red wine 赤ワイン

税抜価格  
Tax excluded

<b>セントラル コースト メルロ</b> Central Coast Merlot (USA) ベリー系の香りコクがあり滑らかな口当たり。肉や野菜料理に良く合う。 アメリカ/カリフォルニア セントラルコースト/レイウッド・ヴィンヤーズ	.....4,250yen
<b>セントラル・コースト・カベルネ・ソーヴィニヨン</b> Central Coast Cabernet Sauvignon (USA) ベリー系の香りやオーク樽で熟成した香ばしいフレーバーを持つワイン。 アメリカ/カリフォルニア セントラルコースト/レイウッド・ヴィンヤーズ	.....5,000yen
<b>テイント・レゼルヴ</b> Tinto Reserva (SPAIN) バニラフレーバーの香りが心地良く、味わいもエレガントで上品。 スペイン/DOCリオハ/マルケス・デ・リスカル	.....5,600yen
<b>ジンファンデル</b> Zinfandel (USA) 完熟した柑橘系の豊かな果実味に重厚なミネラル感、綺麗な酸がバランスよく広がります。 アメリカ/カリフォルニア パソ ロブレス/カストロ・セラーズ	.....6,000yen
<b>プリオリ・キャンティ・リゼルヴァ</b> Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY) バニラやシナモンのスパイシーな香りやチェリーなどの果実味の調和がとれたワイン。 イタリア/トスカーナ/テッレ・デ・プリオリ	.....7,000yen
<b>コレクション・プリベ・マルゴー</b> Collection Privee Margaux (FRANCE) まるやかで固さのないタンニンが特長の優しい口当たりのワイン。 フランス/ボルドー/AOCマルゴー/コーディア	.....8,100yen
<b>セントラル・コースト・ジョシュ・ジェンセン・セレクション ピノ・ノワール</b> Josh Jensen Selection Pinot Noir (USA) カリフォルニアのロマネ・コンティと称賛される超有名なワイナリー。 アメリカ/カリフォルニア セントラルコースト/カレラ	....8,900yen
<b>ジュヴレ・シャンベルタン</b> Gevrey Chambertin (FRANCE) 滑らかなタンニンとバランスの取れた酸が特長のふくよかなワイン。 フランス/ブルゴーニュ/ラブレ・ロワ	....12,000yen
<b>リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン</b> Reserve Cabernet Sauvignon (USA) ブルーベリーやカラメルのような焦がしたオーク香を伴い、エレガントで柔らかな味わいのワイン。 アメリカ/ワシントン/コロンビア・クレスト	....22,000yen
<b>オーパスワン</b> Opus One (USA) フィリップ・ド・ロートシルト男爵とロバート・モンダヴィの合作であるオーパスワンは、偉大な芸術作品がそうであるように、彼らの情熱から誕生しました。 アメリカ/カリフォルニア ナバヴァレー/オーパス・ワン・ワイナリー	....85,000yen

## Cocktail list カクテル

税抜価格  
Tax excluded

.....各600yen

### Vodka base

ソルティードッグ	SALTY DOG	/グレープフルーツジュース
スクリュードライバー	SCREW DRIVER	/オレンジジュース
モスコミュール	MOSCOW MULE	/ジンジャーエール
ウォッカ・トニック	VODKA TONIC	/トニックウォーター
ウォッカ・リッキー	VODKA RICKEY	/ソーダ
ウォッカ・ライム	VODKA LIME	/ライム

### Gin base

ジン・トニック	GIN TONIC	/トニックウォーター
ジン・リッキー	GIN RICKEY	/ソーダ
ジン・バック	GIN BUCK	/ジンジャーエール
ジン・ライム	GIN LIME	/ライム

### Cassis base

カシス・ソーダ	CASSIS SODA	/ソーダ
カシス・オレンジ	CASSIS ORANGE	/オレンジジュース
カシス・グレープフルーツ	CASSIS GRAPEFRUIT	/グレープフルーツジュース
カシス・ウーロン	CASSIS OOLONG TEA	/ウーロン茶

### Campari base

カンパリ・ソーダ	CAMPARI SODA	/ソーダ
カンパリ・オレンジ	CAMPARI ORANGE	/オレンジジュース
スパモーニ	SPUMONI	/グレープフルーツジュース・トニックウォーター

### Dita base

ディタ・ソーダ	DITA SODA	/ソーダ
ディタ・オレンジ	DITA ORANGE	/オレンジジュース
ディタ・グレープフルーツ	DITA GRAPEFRUIT	/グレープフルーツジュース

### Other base

ファジーネーブル	FAZZY NAVEL	/ピーチリキュール・オレンジジュース
シャンディーガフ	SHANDY GAFF	/ビール・ジンジャーエール
モヒート	MOJITO	/ソーダ・ライム

## Dessert デザート

税抜価格  
Tax excluded



Assorted ice cream

### アイスクリーム盛り合わせ Assorted ice cream

.....600yen

※季節によって内容が異なります。

### アイスクリーム単品

.....200yen



Blancmange of coconut milk with mango sauce

### ココナッツミルクのブランマンジェ マンゴーソース Blancmange of coconut milk with mango sauce

.....500yen

ココナッツの香り豊かなふわふわブランマンジェに、  
たっぷりのマンゴーを使ったソースを添えました。  
当店自慢のアジアンテイストをお楽しみください。



Bracken rice cake and vanilla ice cream

### わらび餅とバニラアイス Bracken rice cake and vanilla ice cream

.....500yen

野の香り豊かな蕨のぷりんとしたのど越しと軽い食感が楽しめます。