

11:00 ~ 14:30

# Harmony Lunch

お一人様 ¥3,500

ハーモニーランチ



イメージ写真

本日のスープ／彩りサラダ  
*Today's Soup, Salad*

ローストビーフ  
*Roast Beef*

ポップコーンシュリンプ  
*Popcorn Shrimp*

枝豆のフラン  
*Edamame Flan*

チェリーモッツァレラのカプレーゼ  
*Cherry Mozzarella Caprese*

ポークフィレ肉の自家製ハム  
*Homemade Pork Fillet Ham*

ひよこ豆のペースト“フムス”  
*Chickpea Paste*

パン(2種) または ライス  
*Bread or Rice*

パティシエ特製デザート  
*Dessert*

コーヒー または 紅茶(ホット、アイス)  
*Coffee or Tea (Hot or Iced)*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.  
 小麦 Wheat 卵 Egg 乳 Dairy Products えび Shrimp かに Crab そば Buckwheat 落花生 Peanut くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。  
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。  
また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。  
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.

7月1日(火)~8月31日(日)



17:00~

フルコースディナー お一人様 ¥8,500

Dinner Course



イメージ写真

※「牛ロース肉のグリル」を「牛フィレ肉のグリル」に変更の場合 +¥1,700

\* If you change "Grilled Beef Loin" to "Grilled Beef Tenderloin," an additional fee 1,700 yen will be charged.

鱧と焼きナスのジュレ仕立て  
Pike Conger and Grilled Eggplant Jelly

冷製コーンポタージュ  
とうもろこしのプチシュー添え  
Cold Corn Potage with Corn Petit Choux

太刀魚のポワレ フォンドボーと山椒の香り  
Cutlassfish Poeler  
with Fond de veau and Japanese Pepper Flavor

牛ロース肉のグリル クレソンのサラダ  
サルサヴェールデソース  
Grilled Beef Loin with Watercress Salad  
Salsa Verde Sauce

パン(2種) または ライス  
Bread or Rice

パティシエ特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)  
Coffee or Tea (Hot or Iced)

17:00~

カジュアルディナー お一人様 ¥6,000

Casual Dinner



イメージ写真

本日のオードブル  
Today's Appetizer

本日のスープ  
Today's Soup

メインディッシュ <下記より1種類をお選びください>  
Main Dish \*1 dish choice from the following

- 本日のお魚料理  
Today's Fish
- 淡路どりもも肉のグリル  
(マッシュルームソース または おろしポン酢)  
Grilled Chicken with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
- シーフードスパゲッティ  
(ペペロンチーノ または トマトソース または クリームソース)  
Seafood Spaghetti  
Garlic and Hot Chill Pepper or Tomato Sauce or Cream Sauce
- スパゲッティ ミートソース  
Spaghetti Bolognese
- きのことベーコンの和風スパゲッティ 柚子風味  
Mushroom and Bacon Spaghetti Japanese style

パン(2種) または ライス  
Bread or Rice

パティシエ特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)  
Coffee or Tea (Hot or Iced)

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.



7月1日～8月31日



Summer Recommendations Menu  
のおすすめメニュー



シーフードと茶そばのサラダ仕立て  
本日のスープ、シャーベット付き

Seafood and Green Tea Soba Salad, Soup, Sherbet

¥2,800

※単品¥2,200でもご用意いたします。  
\*Available individually for 2,200 yen.



牛ひき肉のピラフ  
ドライカレー風 夏野菜添え

Minced Beef Pilaf Dry Curry Style, Seasonal Vegetables

¥2,600



セットメニュー スープ + サラダ + コーヒーセット … ¥1,600  
Combo Menu (パンまたはライス または シャーベット付)  
Combined with Soup, Salad, Coffee and Bread or Rice or Sherbet



1日10食限定

マンゴーのティラミス仕立て

Mango Tiramisu

¥2,200

※プラス ¥650 で コーヒー または 紅茶をご用意いたします。  
\*We will prepare additional Coffee or Tea. +650yen

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。  
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。  
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。  
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.



## Recommended Menu おすすめメニュー

### ステーキセット

Beef Steak Set

¥6,000



- 本日のスープ  
Today's Soup
- 牛ロース肉 (160g) のグリル...  
ガーリックバターとタイム風味ソース  
Grilled Beef loin Steak 160g with Garlic Butter
- パン (2種) または ライス  
Bread or Rice
- デザート  
Dessert
- コーヒー または 紅茶付  
Coffee or Tea

焼き加減はシェフのお任せにて  
ご用意いたします。

### 本日のお魚和膳

Today's Fish Set Menu Japanese Style

¥3,800



- 本日のお魚 おろしポン酢  
Today's Fish with Ponzu Sauce with Grated Radish
- 小鉢2種  
2 Small dishes
- サラダ  
Salad
- ご飯 味噌汁 香の物 黒豆煮  
Rice, Miso Soup, Pickles, Simmered Black Beans

### ビーフカツサンドイッチセット

Beef cutlet Sandwich Set

¥5,000



- ミニサラダ  
Mini Salad
- 本日のスープ  
Today's Soup
- ビーフカツサンドイッチ  
Beef Cutlet Sandwich
- アイスクリュー または シャーベット  
Ice Cream or Sherbet
- コーヒー または 紅茶付  
Coffee or Tea

単品は¥3,900

### 淡路オニオンとトマトの

神戸ビーフバーガー

¥4,000



20分程お時間を頂戴いたします。  
Please note that it will take 20 minutes to prepare.

プラス¥650で、コーヒー または 紅茶をご用意いたします。  
We will prepare additional Coffee or Tea. +650yen

## Kid's Menu キッズメニュー

小学生以下限定メニュー

キッズプレート ..... ¥2,700

Kid's Plate

- プレート：海老フライ、ハンバーグステーキ、スパゲッティ ナポリタン、  
フライドチキン、フライドポテト
- クリームコーンスープ(カップ) ・パン または ライス ・プリン ・ジュース  
Fried Prawn, Hamburg Steak, Ketchup-based Spaghetti, Fried Chicken,  
French Fries, Cream Corn Soup (in cup), Bread or Rice, Pudding, Juice

キッズカレー ..... 1,400

Kid's Curry and Rice

- チキンカレー ・タコさんウインナー ・フライドポテト  
Chicken Curry, Sausage, French Fries

キッズスパゲッティ ミートソース ..... 1,400

Spaghetti Bolognese for kids, Sausage, French Fries ※タコさんウインナー、フライドポテト付

キッズスパゲッティ ナポリタン ..... 1,400

Ketchup-based Spaghetti for kids, Sausage, French Fries ※タコさんウインナー、フライドポテト付

プラス¥550で、プリンとジュースをご用意いたします。  
We will prepare additional Pudding and Juice. +550yen

ジュースの種類  
Juice オレンジ、グレープフルーツ、アップル、パイナップル  
Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple



キッズプレート Kid's Plate



キッズカレー Kid's Curry

## Soups スープ

本日のスープ (内容は係にお尋ねください。) ..... ¥1,000  
Today's Soup (Ask your server for details.)

具だくさんのミネストローネ <114kcal> ..... 1,500  
Minestrone Soup

オニオングラタンスープ <112kcal> ..... 1,700  
Onion Gratin Soup

コーンクリームスープ <407kcal> ..... 1,000  
Cream Corn Soup

## Salads サラダ



生ハムと温泉卵のシーザーサラダ  
Caesar Salad with Prosciutto and Boiled egg

シーフードとフレッシュハーブのイタリアンサラダ <395kcal> ..... ¥2,500  
Italian Salad with Seafood and Fresh Herb

生ハムと温泉卵のシーザーサラダ <301kcal> ..... 2,200  
Caesar Salad with Prosciutto and Boiled egg

12品目のコンビネーションサラダ <118kcal> ..... 1,800  
12 Kinds of Vegetables Salad

ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ、シーザー、ノンオイル(和風)、イタリアン、サウザンアイランド)  
A Choice of French, Caesar, Non-Oil (Japanese), Italian, Thousand Island Dressing available.

スモールサラダ <50kcal> ..... 600  
Small Salad

温野菜の取り合わせサラダ (ポン酢 または 胡麻ダレ) <150kcal> ..... 1,800  
Assorted of Hot Vegetables with Ponzu Sauce or Sesame Sauce

※プラス¥200で、ポン酢と胡麻ダレの両方をお選びいただけます。  
\*We will prepare Ponzu Sauce and Sesame Sauce +200yen

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。  
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish. ※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。 ※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。 また、厨房内では表示していない他のアレルゲンを使用しています。 ※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。



※写真はイメージです。 ※国産米を使用しております。 ※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

\*Photos shown are images only. \*We use domestic rice. \*The country of origin and the contents might be changed, due to supplyability. \*Above rate includes tax and service charges.



## Sandwiches サンドイッチ



アメリカンクラブハウスサンドイッチ  
American Club House Sandwich

- ビーフカツサンドイッチ <563kcal> ..... ¥3,900  
Beef cutlet Sandwich
- ポークカツサンドイッチ <882kcal> ..... 2,300  
Pork Cutlet Sandwich
- ミックスサンドイッチ <658kcal> ..... 2,300  
Mixed Sandwich ※プラス250円で、付け合わせのポテトチップスを  
フライドポテトに変更いただけます。
- アメリカンクラブハウスサンドイッチ <1,121kcal> ..... 2,400  
American Club House Sandwich
- \*ふわふわ玉子とロースハムのサンドイッチ <914kcal> ..... 1,800  
Egg and Ham Sandwich ※プラス250円で、付け合わせのポテトチップスを  
フライドポテトに変更いただけます。 \*¥1,200

## Rice Dishes ピラフ・オムライス・カレー

- \* ビーフと野菜の和風ピラフ <624kcal> ..... ¥2,800  
Sauteed Beef and Vegetables Pilaf, Japanese style \*¥2,000
- \* パエリア風 シーフードピラフ <505kcal> ..... 2,800  
Seafood Pilaf Paella \*¥2,200
- \* ふわふわ玉子のカニピラフ オマール海老のソース <891kcal> ..... 2,800  
Crab Meat Pilaf with Lobster Sauce \*¥2,000
- \* チキンとマッシュルームのオムライス <743kcal> ..... 2,200  
Omelet on Chicken and Mushroom Pilaf \*¥1,500
- \* ビーフと淡路島産オニオンのハヤシライス <793kcal> ..... 2,500  
Hashed Beef with Onion \*¥1,750
- \* ビーフとマッシュルームのストロガノフ 温野菜添え <871kcal> ..... 3,000  
Beef Stroganoff with Hot Vegetables \*¥2,100
- 神戸ビーフの煮込みカレー <1,225kcal> ..... 3,800  
Kobe Beef Curry
- \* カレーライス各種 .....  
Curry and Rice



パエリア風シーフードピラフ  
Seafood Pilaf Paella



神戸ビーフの煮込みカレー  
Kobe Beef Curry



洋食屋のステーキ丼  
Traditional Beef Steak Bowl

ビーフ¥2,800、シーフード¥2,600、ベジタブル¥2,000、ポークカツレツ¥2,600  
Beef (1,128kcal) \*¥1,900 Seafood (1,091kcal) \*¥1,800 Vegetables (1,031kcal) \*¥1,400 Pork Cutlet (1,383kcal)

- 小海老とチキンのドリア <662kcal> ..... 2,500  
Shrimp and Chicken Doria
- 神戸ポークの生姜焼き丼 (味噌汁 香の物 和風小鉢) <806kcal> ..... 2,500  
Ginger Pork Rice Bowl (Served with Miso Soup and Side Dish)
- 淡路どりの親子丼 (味噌汁 香の物 サラダ) <869kcal> ..... 2,500  
Chicken and Egg Rice Bowl (Served with Salad, Miso Soup and Japanese Pickles)
- 洋食屋のステーキ丼 (味噌汁 香の物 和風小鉢) <1,093kcal> ..... 4,000  
牛ロース肉 80g 使用  
Traditional Beef Steak Bowl (Served with Miso Soup and Side Dish)

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。  
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish. ※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。 ※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。 また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。 ※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。



## Pastas パスタ

- \* ペスカトーレ (シーフードのトマトソース) <428kcal> ..... ¥2,900  
Pescatore (Seafood Spaghetti with Tomato Sauce) \*¥1,900
- \* シーフード入りペペロンチーノ <494kcal> ..... 2,900  
Peperoncino with Seafood \*¥1,900
- \* 海老と茸のクリームスパゲッティ <1,046kcal> ..... 2,600  
Cream Spaghetti of Shrimp and Mushroom \*¥1,800
- \* 茸とベーコンの和風スパゲッティ 柚子風味 <952kcal> ..... 2,300  
Mushroom and Bacon Spaghetti Japanese style \*¥1,600
- \* スパゲッティ ミートソース <474kcal> ..... 2,300  
Spaghetti Bolognese \*¥1,600
- \* スパゲッティ ナポリタン <405kcal> ..... 2,000  
Ketchup-based Spaghetti \*¥1,400



ペスカトーレ  
Pescatore

## Main Dishes メインディッシュ

- アクアパッツァ <246kcal> ..... ¥4,400  
Aqua Pazza
- 本日のお魚料理 (内容は係にお尋ねください。) ..... 2,600  
Today's Fish Dish (Ask your server for details.)
- \* 蟹クリームコロッケ トマトソース <439kcal> ..... 2,600  
Crab Meat Croquettes with Tomato Sauce \*¥2,000
- 海老フライ 自家製タルタルソース添え (3尾) (サラダ または 温野菜添え) <488kcal> ..... 4,000  
Fried Prawn 3 pieces with Tartar Sauce (Salad or Hot Vegetables)
- 国産牛ハンバーグステーキ 淡路島産のオニオンソテー添え デミグラスソース <792kcal> ..... 4,000  
Japanese Beef Hamburg Steak, Sauteed Onion with Demiglace Sauce
- テンダーロインステーキ (80g) (マッシュルームソース または おろしポン酢) <287kcal> ..... 5,200  
Tenderloin Steak 80g with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
- サーロインステーキ (160g) (マッシュルームソース または おろしポン酢) <568kcal> ..... 5,200  
Sirloin Steak 160g with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
- ビーフカツレツ (80g) (マッシュルームソース または おろしポン酢) <522kcal> ..... 5,200  
Beef Cutlet 80g with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
- 淡路どりモモ肉のグリル (マッシュルームソース または おろしポン酢) <980kcal> ..... 3,100  
Grilled Chicken with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce



アクアパッツァ  
Aqua Pazza



海老フライ 自家製タルタルソース添え (3尾)  
Fried Prawn 3 pieces with Tartar Sauce



国産牛ハンバーグステーキ  
淡路島産のオニオンソテー添え  
Japanese Beef Hamburg Steak  
with Sauteed Onion

セットメニュー スープ + サラダ + コーヒー セット ..... ¥1,600  
Combo Menu (パン または ライス または シャーベット付)  
Combined with Soup, Salad, Coffee and Bread or Rice or Sherbet

単品 パン (2種) ..... ¥500 ライス ..... ¥500  
1 single item Bread Rice

\*ハーフポーション \*印は 1/2 のボリュームにてお召し上がりいただけます。  
\*Half portion serving available for orders marked with

※写真はイメージです。  
※国産米を使用しております。  
※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。  
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

\*Photos shown are images only.  
\*We use domestic rice.  
\*The country of origin and the contents might be changed, due to supplyability.  
\*Above rate includes tax and service charges.



## Desserts デザート

## Beverages お飲物

季節のパフェ **7月 - 8月**  
**Seasonal Parfait July - August**

季節のパフェ 桃 **¥3,000**  
*Seasonal Parfait -Peach-*

桃のジュレや風味豊かなハイビスカスのジュレ、  
紅茶のシフォンやホワイトチョコレートのコーンフレークなど  
多彩な味わいを閉じ込めました。  
仕上げにたっぷりの桃のコンポートを飾ってお届けします。

プラス¥650で、コーヒー または 紅茶をご用意いたします。  
*We will prepare additional Coffee or Tea. +650yen*



おすすめメニュー  
Recommendation

チョコレートサンデー **¥1,300**  
*Chocolate Sundae*

プリンアラモード **1,300**  
*Pudding a la mode*

マンゴーのティラミス仕立て **2,200**  
*Mango Layered Dessert*

プラス¥650で、コーヒー または 紅茶をご用意いたします。  
*We will prepare additional Coffee or Tea. +650yen*



チョコレートサンデー  
*Chocolate Sundae*



プリンアラモード  
*Pudding a la mode*



マンゴーのティラミス仕立て  
*Mango Layered Dessert*

ケーキセット (バニラアイスクリーム、コーヒー または 紅茶付) **¥1,800~**  
ケーキは別紙ケーキメニューよりお選びください。  
*Cake Set (Homemade Cake with Ice Cream, Coffee or Tea)*

フレンチトーストセット (コーヒー または 紅茶付) **2,400**  
20分程お時間を頂戴いたします。  
*French Toast and Fruits with Coffee or Tea*  
*(Please note that it will take 20 minutes to prepare.)*

ホームメイドケーキ各種 **760~**  
*Homemade Cakes*

アイスクリーム または シャーベット各種 **800**  
お好みのフレーバーをお選びください。内容は係にお尋ねください。  
*Ice Cream or Sherbet (Ask your server for details.)*

季節のフルーツ盛り合わせ **3,000**  
内容は係にお尋ねください。  
*Seasonal Fresh Fruits (Ask your server for details.)*



オペラ 苺のショートケーキ  
*Homemade Cakes*



フレンチトースト  
*French Toast and Fruits*

### Soft Drinks <ソフトドリンク>

- コーヒー (ホット、アイス)、紅茶 (ホット、アイス) ..... ¥900  
*Coffee (Hot or Iced), Tea (Hot or Iced)*
- カフェインレス コーヒー (ホット、アイス)、エスプレッソ 900  
*Caffeine-free Coffee (Hot or Iced), Espresso*
- カフェ・オ・レ (ホット、アイス)、ココア (ホット、アイス) 950  
*Cafe au Lait (Hot or Iced), Cocoa (Hot or Iced)*
- カプチーノ ..... 1,000  
*Cappuccino*
- ミルク (ホット、アイス) ..... 700  
*Milk (Hot or Iced)*
- フレッシュオレンジジュース ..... 1,600  
*Fresh Orange Juice*
- ぶどうジュース、グアバジュース ..... 950  
*Grape Juice or Guava Juice*
- ジュース各種 (オレンジ、トマト、グレープフルーツ、アップル、パイナップル) 850  
*Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Apple, Pineapple)*
- コーラ、ダイエットコーラ、ジンジャーエール、メロンソーダ 900  
*Cola, Diet Cola, Ginger Ale, Melon Soda*
- アイスクリームフロート各種 ..... 1,250~  
*Ice Cream Float*
- クリームソーダ ..... 1,300  
*Melon Soda Float*
- レモンスカッシュ ..... 1,200  
*Lemon Squash*
- 神戸メリケンサイダー ..... 1,300  
*Kobe Meriken Cider*
- ペリエ ..... 1,000  
*Perrier*
- 信州ももジュース ..... 1,200  
*Peach Juice*
- マンゴージュース ..... 1,200  
*Mango Juice*
- 黒烏龍茶 ..... 900  
*Black Oolong Tea*
- お茶処 三和 煎茶「大倉山」 ..... 700  
*Japanese Tea "Okurayama" from Tea Store Sanwa*

### Cocktail <カクテル>

- カシス (オレンジ、ソーダ) ..... ¥1,300  
*Cassis (Orange or Soda)*
- カンパリ (オレンジ、ソーダ) ..... 1,300  
*Campari (Orange or Soda)*
- ジントニック ..... 1,300  
*Gin & Tonic*

### Wines <ワイン>

- |  | グラス<br>Glass          | ボトル<br>Bottle |
|--|-----------------------|---------------|
| オークラsparkリングワイン ..... ¥1,000                         |                       | ¥6,000        |
| <i>Okura Sparkling Wine</i>                          |                       |               |
| 白ワイン White Wine                                      |                       |               |
| ワンハーモニー ..... 900                                    | グラス<br>Glass          | 5,000         |
| <i>One Harmony Wine</i>                              |                       |               |
| バロン・ド・ロートシルト   |                       |               |
| パヴィヨン・デュラック・ブラン ..... 1,250                          | グラス<br>Glass          | 8,000         |
| <i>Barons de Rothschild Pavillon du Lac Blanc</i>    |                       |               |
| シャブリ   | 1/2 ボトル<br>1/2 Bottle |               |
| <辛口 / フランス ブルゴーニュ地方> ..... 9,000                     |                       | 14,000        |
| <i>Chablis -Dry, France Bourgogne</i>                |                       |               |
| 赤ワイン Red Wine  |                       |               |
| ワンハーモニー ..... 900                                    | グラス<br>Glass          | 5,000         |
| <i>One Harmony Wine</i>                              |                       |               |
| バロン・ド・ロートシルト   |                       |               |
| パヴィヨン・デュラック・ルージュ ..... 1,250                         | グラス<br>Glass          | 8,000         |
| <i>Barons de Rothschild Pavillon du Lac Rouge</i>    |                       |               |
| キャンティ クラシコ   | 1/2 ボトル<br>1/2 Bottle |               |
| <ミディアムボディ / イタリア トスカーナ地方> ..... 7,500                |                       | 13,000        |
| <i>Chianti Classico - Medium Body, Italy Toscana</i> |                       |               |

### Beers, Spirits & Sake <ビール、スピリッツ & 日本酒>

- 生ビール ..... ¥1,300  
*Draft Beer*
- 国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー) ..... 1,200  
*Domestic Beers (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)*
- 輸入ビール (ギネススタウト、パドワイザー、ハイネケン) .. 1,300  
*Imported Beers (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)*
- ノンアルコールビール ..... 1,000  
*Non-Alcoholic Beer*
- ウイスキー ホワイトホース ..... 1,200  
*Whisky "WHITE HORSE"*
- 水割り、ソーダ割り ..... 1,450  
*Whisky "WHITE HORSE" with Water, with Soda*
- 日本酒 白鶴 (180ml) ..... 1,200  
*Japanese Sake "Hakutsuru"*
- 焼酎 (麦・芋) ..... 1,100  
*Japanese Shochu*
- 水割り、ソーダ割り ..... 1,350  
*Japanese Shochu with Water, with Soda*
- 八岐の梅酒 ..... 1,300  
*Yamata no Umeshu*
- 水割り、ソーダ割り ..... 1,550  
*Yamata no Umeshu with Water, with Soda*

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。  
*The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish. ※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。※写真はいメージです。※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。\*Photos shown are images only. \*The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability. \*Above rate includes tax and service charges.  
小麦 Wheat 卵 Egg 乳 Dairy Products えび Shrimp かに Crab そば Buckwheat 落花生 Peanut くるみ Walnut  
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※写真はイメージです。  
※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。  
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

\*Photos shown are images only.  
\*The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.  
\*Above rate includes tax and service charges.