

GRANDMENU



Hospitality Restaurant

Royal Host
AIRPORT

SOUP

ロイヤルのオニオングラタンスープ

国産玉ねぎの甘み「伝統の味」



※写真はイメージです。

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円(税込550円)

やけど
注意



1954年(昭和29年)マリリン・モンロー(写真左)が来日し、ロイヤルホストの原点である「ロイヤル中洲本店」(福岡)に来店された際、当時提供していたオニオングラタンスープをお気に召したという逸話が残っています。

= 写真提供 西日本新聞社 =



やけど
注意

口当たりはまろやかで贅沢な味わい。

Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ~BISQUE~

630円(税込693円)



粒コーン入り

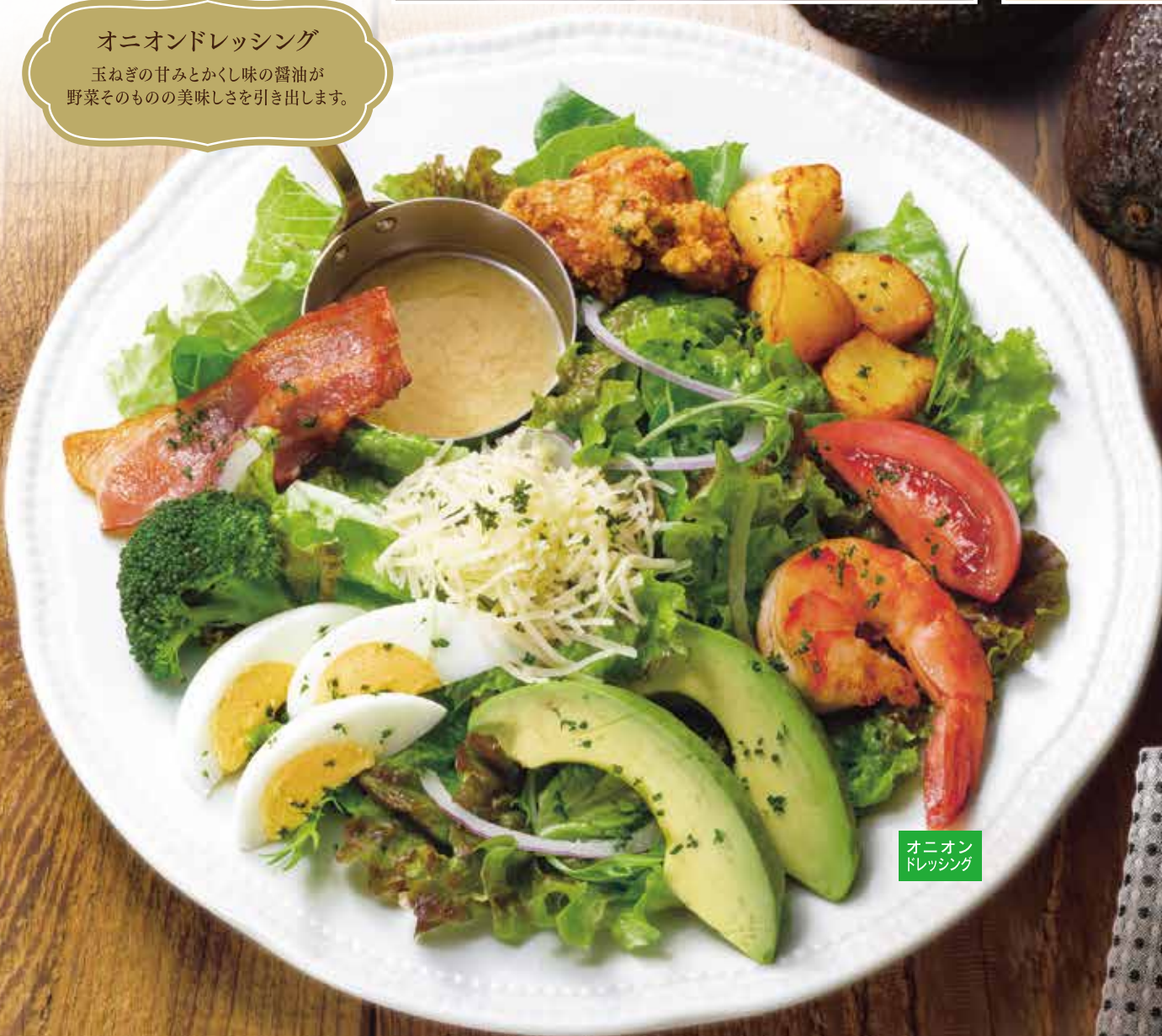
Cream of corn soup
コーンのポターージュ

430円(税込473円)

SALAD

オニオンドレッシング

玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が野菜そのものの美味しさを引き出します。



オニオン
ドレッシング

シェアにおすすめ!
アボカド、海老、唐揚げ
ベーコン、チーズ etc...
楽しさいっぱい!

Chef's salad for foodies
食いしんぼうのシェフサラダ

930円(税込1,023円)

ドレッシングは
エキストラバージンオリーブ
オイルに替えられます。



※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

サラダに使用しているフレッシュ野菜は、「国産※」です。

SALAD

- 野菜分類は、日本食品標準成分表2020に則っています。●ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。
- 野菜の内容は季節により変更する場合がございます。



Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
530円 (税込 583円)

オニオン
ドレッシング



ピーナッツオイル
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing
ケールサラダ〜ピーナッツオイルドレッシング〜
630円 (税込 693円)

ピーナッツオイルに米酢を加え、
ごま油、醤油でさらに風味をUP。
ケールと相性抜群のドレッシングです。

Meat & Green



グレイビーソース



ピーナッツオイル
ドレッシング

アンガスサーロインステーキと
ケールサラダが
一緒に楽しめるひと皿。

CAB® sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,680円 (税込 1,848円)

BREAD

しっとりふっくら
周りカリッと



English-style bread
英国風パン
250円 (税込 275円)

食物繊維たっぷり!!



Low-sugar bread
低糖質パン
300円 (税込 330円)

糖質 9.3g
同量(100gあたり)の
当社「英国風パン」比較
糖質約50%OFF

食物繊維 8.5g

上記数値は、パン1個(47g)
あたり(バター除く)、表示値は
サンプル品による分析値

大豆粉、ふすま等
使ったもちり
した噛み応え



Basil garlic toast
ガーリックトースト〜バジルの香り〜
350円 (税込 385円)



Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
830円(税込913円)

やけど
注意



Basil garlic toast
ガーリックトースト~バジルの香り~
350円(税込385円)



CAB® sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,680円(税込1,848円)



ピーナッツオイル
ドレッシング



ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオン
グラタンスープ
500円(税込550円)

やけど
注意

APPETIZER・SIDEDISH お食事とコーディネート



Beef stew
小さめ!
お食事と一緒に

やけど
注意

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
830円(税込913円)



Assorted fried chicken and sausages
フライドチキンとソーセージの盛り合わせ
780円(税込858円)



長崎県五島産
きびなご

Silver-stripe round herring fritters
きびなごのフリット
580円(税込638円)



House-made fried chicken
手作りフライドチキン
480円(税込528円)



ふんわり
食感

やけど
注意

Small pizza -Bacon, corn and onion-
ちいさなピザ
~ベーコン、コーン、オニオン~
530円(税込583円)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル
~ほうれん草・コーン・バター~
680円(税込748円)



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

このメニューは只今
販売を休止しております。

French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト
~アイオリクリームソース付~
430円(税込473円)

BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット **オニオングラタンスープ**
1,330円 (税込 1,463円)

ドリンクバー付

プラス 380円 (税込 418円)

〈組み合わせ例〉

ドレッシングは
エキストラバージンオリーブ
オイルに替えられます。

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

Chef's salad for foodies brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット **ちいさなビーフシチュー**
1,630円 (税込 1,793円)

ドリンクバー付

プラス 380円 (税込 418円)

〈組み合わせ例〉

ドレッシングは
エキストラバージンオリーブ
オイルに替えられます。

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

CAB® sirloin steak and salad brunch set

アンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット
2,080円 (税込 2,288円)

ドリンクバー付

プラス 380円 (税込 418円)

〈組み合わせ例〉

ピーナッツオイル
ドレッシング

やけど
注意

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット
1,280円 (税込 1,408円)

ドリンクバー付

プラス 380円 (税込 418円)

〈組み合わせ例〉

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

国産 黒毛和牛・黒豚 黒×黒ハンバーグステーキ

素材の良さを最大限に引き出すこだわりの配合と調理・製法

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリッククリームソース
ハンバーグ



自社製ペンネグラタン



やけど
注意

Black x Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

※写真のハンバーグは190gです。

Brown butter sauce with fried egg

コクのある
ブラウンバターソース
目玉焼き付ハンバーグ



やけど
注意

Black x Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

※写真のハンバーグは190gです。

Grated daikon radish
& mushroom teriyaki sauce

和風おろしきのこ
テリヤキソース
ハンバーグ



やけど
注意

Black x Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

※写真のハンバーグは190gです。

単品300円(税込330円)以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。
お得なお食事セット (ライス大盛無料、少なめ承ります)

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



プラス 550円 (税込 605円)

スープ・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



プラス 750円 (税込 825円)

オニオングラタンスープセット
ライス付

オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



プラス 800円 (税込 880円)

オマール海老のクリームスープセット
ライス付

オマール海老のクリームスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



プラス 900円 (税込 990円)

サイドオーダー

ライス 250円 (税込 275円)
英国風パン 250円 (税込 275円)
※ライス大盛り無料です。

お替りライス 80円 (税込 88円)
低糖質パン 300円 (税込 330円)

味噌汁 120円 (税込 132円)



広大な大自然に恵まれた
環境で飼育された

豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ

170g



ドミグラスソース



やけど
注意

Deep fried prawn, crab cream croquette & hamburger steak
天然海老フライ&紅ずわい蟹の
クリームコロッケとハンバーグ

1,680円 (税込 1,848円)



やけど
注意

Japanese-style hamburger steak
-Grated daikon radish & soy-sauce-

あつあつ鉄板 和風ハンバーグ **おろし醤油ソース**

980円 (税込 1,078円)

ドミグラスソース



テリヤキソース

やけど
注意

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage

トリプルグリル ハンバーグ **ドミグラスソース** **ソーセージ・チキングリル** **テリヤキソース**

1,280円 (税込 1,408円)



やけど
注意

ROYAL onion gratin soup

ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円 (税込 550円)



オニオン
ドレッシング

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

930円 (税込 1,023円)

ドレッシングは
エキストラバージンオリーブ
オイルに替えられます。



オニオン
ドレッシング

Green salad

グリーンサラダ

180円 (税込 198円)

米国農務省 (USDA) 認定 **選び抜かれたアンガスビーフ**

Certified Angus Beef®

アメリカの牧場で育てられたアンガスビーフをチルド配送し、お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます。

高温でビーフの旨みを逃さず、香り高く焼き上げます。

CAB® ANGUS STEAK



Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

Steak from the US
★ **225** ★
グラム

CAB® sirloin steak

アンガスサーロインステーキ

ソースをお選びいただけます

225g

2,530円 (税込2,783円)

やけど
注意

ロイヤルホストオリジナル
美濃焼のステーキ皿

※写真のステーキは225gです。

焼きたての美味しさを

美濃焼のステーキ皿は温かさが長持ちするため、
焼きたての美味しさをお楽しみいただけます。

小さめのサーロインステーキ & 洋食

ソースをお選びいただけます



やけど
注意

CAB® sirloin steak with grilled prawns & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキ
& 海老のグリルと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

100g 2,030円 (税込2,233円)

225g 3,030円 (税込3,333円)



やけど
注意

CAB® sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキ
& 天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

100g 2,230円 (税込2,453円)

225g 3,230円 (税込3,553円)

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリック クリームソース

Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと
おろしゆずぽん酢ソース

Soy sauce and parsley garlic butter

味わいひきたつ
だし醤油とパセリガーリックバター

お得なお食事セット 単品300円(税込330円) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。 (ライス大盛無料、少なめ承ります)

ライスセット

ライス (パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス 550円 (税込605円)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンクバー

プラス 650円 (税込715円)

オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ
ドリンクバー

プラス 700円 (税込770円)

**オニオングラタンスープセット
ライス付**

オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス 800円 (税込880円)

**オマール海老のクリームスープ
セット**

オマール海老のクリームスープ
ドリンクバー

プラス 800円 (税込880円)

ドリンクバーセット

プラス
380円 (税込418円)

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ



Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリッククリームソース
ステーキピラフ

Demiglace butter sauce

フライド Onion &
ドミグラスバターソース
ステーキピラフ

2種よりお選びいただけます

CAB® sirloin steak on pilaf with garlic flavor
アンガスサーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～

1,830円 (税込 2,013円)

やけど
注意



人気のサーロインステーキを
小さめのサイズで
おろしゆずぽん酢ソースでどうぞ。

CAB® sirloin steak
-Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce-
アンガスサーロインステーキ
～おろしゆずぽん酢ソース～

1,530円 (税込 1,683円)

やけど
注意



CAB® sirloin steak bowl
アンガスサーロインステーキ丼

1,730円 (税込 1,903円) サラダ・味噌汁・漬物



CAB® sirloin steak, deep fried prawn & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキと
天然海老フライ&紅ずわい蟹のクリームコロッケ膳

2,530円 (税込 2,783円) ごはん・味噌汁・漬物

やけど
注意

おろしゆずぽん酢ソース

BEEF STEW & 洋食

赤ワインやブイヨンで
じっくり煮込んだ
ビーフシチュー



Small beef stew with deep fried prawn & crab cream croquette
ちいさなビーフシチューと天然海老フライ
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

1,830円 (税込2,013円)

やけど
注意



OMELET RICE & 洋食

ロイヤル伝統のコクのあるソース

ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab cream croquette
ロイヤルオムライス *with* 天然海老フライ
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

1,830円 (税込2,013円)



ROYAL omelet rice with hashed beef sauce
ロイヤルオムライス
～ハッシュドビーフソース～

1,030円 (税込1,133円)

お得なお食事セット 単品300円(税込330円)以上のご注文の方へのお得なセットです。

オニオングラタンセット

オニオングラタンスープ
ドリンクバー



プラス 700円 (税込770円)

オマール海老のクリームスープ
セット

オマール海老のクリームスープ
ドリンクバー



プラス 800円 (税込880円)

ドリンクバーセット

プラス
380円 (税込418円)



オニオン
ドレッシング



Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプ
サラダ

530円 (税込583円)

CURRY



チャツネ

辛口

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,330円 (税込 1,463円)



チャツネ

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
950円 (税込 1,045円)

DORIA

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリア



やけど
注意

Cosmopolitan doria
コスモドリア
980円 (税込 1,078円)



北海道産
帆立

やけど
注意

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,430円 (税込 1,573円)

PANCAKE

きめが細かく黄金色の焼き上がり
コックが丁寧に
1枚ずつ焼き上げます。



Pancake
パンケーキ
550円 (税込 605円)

※ベーキングパウダーにミョウバンは使用していません。

SANDWICH



ハム ベーコン チキン トマト レタス

Clubhouse sandwich
ハムとチキンのクラブハウスサンド
980円 (税込 1,078円)



生パスタならではのもちもちした食感をお楽しみください。

淡路島の生パスタ



気温湿度の管理が大切な生パスタ。温暖な気候である「淡路島」で、100年以上続くうどん作りの技をいかした製法によって丹念に練り上げられています。

SPAGHETTI

野菜の食感とボロネーゼソースの
コクがスパゲティとよく合います



Eggplant & ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ
1,080円 (税込 1,188円)

チーズとポルチーニの香り、
しめじ、まいたけ、国産豚のソテー



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms
国産豚ときのこのポルチーニクリームソース
1,180円 (税込 1,298円)



Small pizza -Bacon, corn and onion-
ちいさなピザ ~ベーコン、コーン、オニオン~
530円 (税込 583円)

やけど
注意



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
180円 (税込 198円)

ドリンクバーセット

プラス
380円 (税込 418円)



Yogurt Germany

カシスアイス、ブルーベリーソース
ヨーグルトのハーモニー



Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
730円 (税込 803円)

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース



Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
880円 (税込 968円)

Brulee

キャラメリゼ
バナナ

キャンディング
ピーカンナッツ



Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
780円 (税込 858円)



パナラブルボン
アイスクリーム

白玉

ぎゅうひ

Anmitsu with vanilla ice cream & Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
680円 (税込 748円)

塩キャラメルアイスと
コーヒーゼリーの
大人味



Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
680円 (税込 748円)



〈組み合わせ例〉

お好きなアイスを
2つお選びください。

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス
430円 (税込 473円)

マダガスカル産
パナラブルボン使用 /



パナラブルボン



ベルギーチョコレート



カシスクリーム



塩キャラメル

おすすめ /



COFFEE

DRINK BAR

＜お飲み物の種類は季節、地域に
よって変わる場合がございます。＞
ドリンクバーはお一人様ごとに
ご注文ください。



バンホーテンココア使用



**お料理やデザートと一緒に
ドリンクバーセット**

単品300円(税込330円)以上のご注文の方へのお得なセットです。

プラス 380円 (税込 418円)

ドリンクバーのみのご利用

580円 (税込 638円)

おいしさ、これからも

History

“おいしさ”のために調理にひと手間かけ、安心してお召し上がりいただくために質にもこだわる。
 ロイヤルホストは創業以来、ご家庭では味わえない美味しさと、安全・安心な“食”の提供に向き合ってきました。
 私達はこれからも“おいしさ”と“おもてなしの心”を皆様におとどけてまいります。



ロイヤルホストとロイヤルグループの歩み

- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>1951
板付空港(現福岡空港)において機内食の納入と喫茶営業を開始</p> <p>1953
福岡市東中洲にフランス料理店「ロイヤル中洲本店(現レストラン花の木)」を出店</p> <p>1954
マリリン・モンロー、ジョー・ディマジオ夫妻が来日の際、当時提供していたオニオングラタンスープを賞味。</p> | <p>1959
ファミリー向けレストラン「ロイヤル新天町店」を出店</p> <p>1962
セントラルキッチン(集中調理方式)を採用し、業務用冷凍料理の製造に着手</p> <p>1969
福岡市博多区那珂に本社・工場(ロイヤルセンター)が完成</p> | <p>1970
大阪万博でアメリカ館のレストランゾーンにステーキハウスなどを出店</p> <p>1971
ロイヤルホスト1号店を福岡県北九州市黒崎にオープン
ジャワカレー
ビーフシチュー
シュリンプコスモドリアを販売</p> | <p>1975
関西1号店東神戸店オープン</p> <p>1977
ロイヤルホスト首都圏1号店を東京都三鷹市にオープン</p> <p>1978
クラブハウスサンド
パンケーキを販売</p> <p>1979
北海道1号店手稲東店オープン</p> | <p>1998
長野冬季オリンピックでレストラン2店を受託運営</p> <p>2009
黒×黒ハンバーグを販売</p> <p>2021
ロイヤルホスト、天井てんや、シズラー、シェーキーズ等を運営する会社が合併</p> |
|--|--|--|---|---|



ロイヤル中洲本店 外観



ロイヤル新天町 内観



ロイヤルホスト1号店
「ロイヤルホスト 黒崎店」



オニオングラタンスープとマリリン・モンローご夫妻
※写真提供 / 西日本新聞社



関西1号店
「ロイヤルホスト 東神戸店」



関西1号店
「ロイヤルホスト 東神戸店」

“おいしさ”をこれからも 主な料理フェア(他多数料理フェア開催)

- | | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>1974
第1回ハワイアンフェア</p> <p>1980
第1回イタリアンフェア</p> <p>1981
ドイツ料理フェア</p> <p>1981
ラテンアメリカンフェスタ</p> | <p>1982
ロシア料理フェア</p> <p>1983
第1回夏のカレーフェア</p> <p>1984
オーストラリアフェア</p> <p>1986
スペインポルトガル料理フェスタ</p> | <p>1995
インドネシア料理スペシャル</p> <p>1996
マレーシア料理フェア</p> <p>1997
第1回タイ料理フェア</p> <p>1998
第1回シンガポールフェア</p> | <p>1999
ベトナム料理フェア</p> <p>2009
黒×黒ハンバーグ誕生</p> <p>2012
アングス・アメリカ料理サジェッション</p> <p>2013
第1回 Good JAPANフェア</p> | <p>2014
スペイン・バスク料理フェア</p> <p>2018
第2回シンガポールフェア</p> <p>2019
ボストンフェア</p> <p>2021
プリンス・エドワード島フェア</p> |
|---|---|--|---|---|



「mottECO(モッテコ)」とは、「飲食店で残した料理を持ち帰る」ことです。
 残した料理を持ち帰りたい方はご相談ください。

栄養成分表示・アレルギー物質 情報




栄養成分(基本5項目)とアレルギー物質の一覧表はこちらから、ご確認いただけます。
 お食事の際の目安としてご覧ください。

当店のお米は、国産米を使用しております。

Sparkling Wine



 **コドルニウ クラシコ セコ**
 クリーミーな舌触り、柔らかな辛口。
ハーフボトル(375ml)
 ※グラス約3杯分
1,280円 (税込 1,408円)



House Wine

 **ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産**

 Bianco  Rosso

  **グラスワイン**

430円 (税込473円)



  **デキャンタ**

(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込 1,628円)



Bottle Wine

お料理との組み合わせをお楽しみください。

 **フランスボルドーよりドゥルト社のワイン**

DOURTHE
BORDEAUX



ボルドー ポー・メヌ ブラン

フレッシュな果実味といきいきとした酸の
バランスが良い白ワインです。

 **フルボトル**

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

2,480円 (税込 2,728円)

ボルドー ポー・メヌ ルージュ

華やかな香りと、しなやかな
タンニンが心地よい赤ワインです。

 **フルボトル**

ミディアムボディ/メルロー、
カベルネ・ソーヴィニヨン、
カベルネ・フラン

2,480円 (税込 2,728円)

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。



Beer



KIRIN BEER

一番搾り

(小) **430円 (税込 473円)**

(中) **630円 (税込 693円)**

(大) **850円 (税込 935円)**



一番搾り製法
ALC.0.00%
ノンアルコール



零 ICHI

キリン ゼロイチ

(334ml)

430円 (税込 473円)

ハイボール・サワー・日本酒



Whisky with soda

ハイボール

530円 (税込 583円)



Whisky with soda

ハイボール(メガ)

780円 (税込 858円)



 **お酒**

Lemon sour

レモンサワー

550円 (税込 605円)

Dassai 39

瀬祭

だっさい



純米大吟醸

磨き三割九分

(180ml)

980円 (税込 1,078円)

APPETIZER・SIDE DISH



ピーナッツオイル
ドレッシング

アンガスサーロインステーキと
ケールサラダと一緒に
楽しめるひと皿。

グレイビーソース

CAB® sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,680円 (税込 1,848円)



Assorted fried chicken and sausages
フライドチキンとソーセージの盛り合わせ
780円 (税込 858円)



長崎県五島産
きびなご

Silver-stripe round herring fritters
きびなごのフリット
580円 (税込 638円)



House-made fried chicken
手作りフライドチキン
480円 (税込 528円)



ふんわり
食感

やけど
注意

Small pizza-Bacon, corn and onion-
ちいさなピザ ~ベーコン、コーン、オニオン~
530円 (税込 583円)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル
~ほうれん草・コーン・バター~
680円 (税込 748円)



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト
~アイオリクリームソース付~
430円 (税込 473円)

Sparkling Wine



コドルニウ クラシコ セコ
クリーミーな舌触り、柔らかな辛口。
ハーフボトル(375ml)
※グラス約3杯分
1,280円 (税込 1,408円)



House Wine

ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産
白 Bianco 赤 Rosso

白 赤 グラスワイン
430円 (税込 473円)

白 赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)
1,480円 (税込 1,628円)



Beer



KIRIN BEER
一番搾り



(小) 430円 (税込 473円)
(中) 630円 (税込 693円)
(大) 850円 (税込 935円)

ハイボール・サワー



Whisky with soda
ハイボール
530円 (税込 583円)

Lemon sour
レモンサワー
550円 (税込 605円)

Whisky with soda
ハイボール(メガ)
780円 (税込 858円)

お酒

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。