

グランドフード アレルギー・栄養成分情報

2018年10月18日

<アレルギーに関して>

アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さま自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。

<栄養成分に関して>

1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、  
 当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)										エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考										
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さば							大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
むね貴族焼 塩																											172	27.0	5.2	3.0	1.9		
むね貴族焼 たれ			●													●		●										198	27.6	5.3	8.6	1.5	小麦は醤油由来
むね貴族焼 スライス																				●								178	27.2	5.2	4.1	2.6	
もも貴族焼 たれ			●													●		●										235	20.6	11.8	9.6	1.9	小麦は醤油由来
もも貴族焼 塩																												204	19.9	11.6	2.9	2.0	
もも貴族焼 スライス																				●								209	19.9	11.6	3.9	2.7	
みたれ(もも肉)			●													●		●										175	15.9	9.3	4.5	1.3	小麦は醤油由来
きも(レバー)			●													●		●										121	19.6	2.4	4.4	1.1	小麦は醤油由来
つくねチーズ焼			●			●										●		●		●								301	17.7	17.6	17.8	1.4	
つくねたれ			●													●		●		●								261	14.9	14.0	18.7	1.5	
かわたれ			●													●		●										330	9.9	26.5	10.8	2.5	小麦は醤油由来
ハートたれ			●													●		●										109	9.1	6.7	1.8	0.6	小麦は醤油由来
三角(ほんじり)																				●								176	7.2	16.3	0.1	1.4	
手羽先																				●								106	11.1	6.2	0.1	1.5	
つくね塩			●																●		●							236	14.3	13.5	14.2	1.1	
ささみ																				●								90	20.1	0.6	0.1	0.5	
ハート塩-ガーリック入-																				●								102	8.9	6.7	0.2	0.6	ガーリック入
砂ずり(砂肝)																				●								59	12.1	0.9	0.1	0.7	
かわ塩																				●								283	8.7	26.2	0.8	1.8	
やげんなんこつ																				●								59	7.6	3.2	0.1	0.6	
ひざなんこつ																				●								26	6.0	0.2	0.3	1.2	
せせり-ガーリック入-																				●								145	14.3	9.7	0.5	1.3	ガーリック入
骨付まつばのスパイス焼																				●								124	25.6	1.4	0.6	1.3	
ビーマン肉詰-ボン酢味-			●														●	●		●								111	6.1	5.6	9.4	1.1	大葉入
ささみわさび焼	●	●	●													●		●										166	20.9	5.9	6.0	2.0	
むね肉明太マヨネーズ焼	●	●	●		●	●													●									177	19.6	9.9	1.2	1.4	
ももちチーズ焼	●	●	●		●	●													●									167	3.1	2.1	32.7	0.4	
牛串焼-果実とにんにくの旨味-		●			●										●			●		●								115	7.9	8.1	4.0	0.9	
豚バラ串焼																					●							148	7.2	12.2	0.1	0.8	

★たれ焼と塩焼について  
 たれ焼、塩焼にそれぞれ使用している「やきとりのたれ」、「塩」のアレルギー物質(アレルゲン)は以下のとおりです。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)										エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考												
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さば							大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン			
やきとりのたれ			●																																
塩																																			小麦は醤油由来

グランドフード アレルギー・栄養成分情報

2018年10月18日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、  
 当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考							
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレング	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さば	大豆	鶏肉	バナナ							豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
スピードメニュー			●														●	●	●									93	1.8	6.6	7.2	0.7	
	●																											74	8.5	3.0	2.7	0.9	
																		●										89	7.8	3.5	7.5	0.3	
			●			●											●	●	●		●							116	10.0	4.5	8.7	1.4	
			●		●											●		●										57	6.0	0.6	7.0	0.5	
			●														●	●	●						●			142	9.2	8.5	6.2	1.8	
			●															●										48	2.3	0.3	10.7	2.9	
			●															●										82	3.9	0.5	18.1	4.3	
			●													●		●										60	1.5	4.2	5.2	5.2	
			●		●													●										161	14.4	9.9	3.8	2.2	
逸品料理			●		●													●	●									342	28.3	7.9	37.8	6.0	
						●												●										202	2.3	10.3	25.8	0.7	
			●		●	●										●		●							●			291	4.1	18.7	26.6	2.3	
															●			●	●	●								227	14.0	17.0	2.9	5.6	
			●		●													●			●							271	7.6	23.6	7.1	1.9	
			●		●	●									●			●	●						●			517	24.2	24.5	48.5	2.5	
					●	●												●										239	4.4	11.4	29.9	1.8	
			●		●	●												●	●									103	6.6	4.1	10.1	1.5	
		●	●	●	●													●						●	●			169	6.3	6.5	23.0	2.0	
ご飯もの			●															●	●									494	15.4	3.8	95.4	3.5	
		●	●	●	●										●			●	●		●							249	13.0	7.6	30.3	5.3	
		●	●	●	●													●	●						●			435	16.6	7.1	72.9	2.6	
デザート																												48	0.2	0.2	11.6	0.0	
					●	●												●										163	2.9	5.8	24.9	0.8	

グランドドリンク アレルギー・栄養成分情報

2018年10月18日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼と別は1人前2申です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)														エネルギー (kcal)						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ		豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
メガ																												134
メガハイボール(ジムビーム)																												248
メガ金麦 ビール系飲料			●																									
ビール																												144
ザ・プレミアム・モルツ																												144
ジムビームホワイト																												67
角ハイボール																												67
角コーラハイ(角瓶+コーラ)																												125
角ジンジャーハイ(角瓶+ジンジャーエール)																												116
角瓶																												67
知多ハイボール																												72
知多																												72
オールフリー																												0
ノンアルコール																												146
大人のジンジャーソーダ																												146
大人のはちみつレモン											●																	75
※備考:はちみつを使用しているため、1才未満の乳児には与えないでください																												-
みかん																												129
ラムネ																												133
グレープフルーツ																												130
レモン																												73
ゆずはちみつ											●								●						●			147
お茶ハイ																												88
緑茶ハイ(玄米入)																												88
ウーロンハイ																												86
梅酒																												101
山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒																												101
紀州の南高梅酒																												160
カクテル																												162
カシスミルク						●																						162
カシスソーダ																												102
カシスオレンジ											●																	143
カシスウーロン																												102
ピーチフィズ																								●				65
ピーチウーロン																								●				65
ファジーネーブル											●													●				106
カルーアミルク							●																					155
シャンディ・ガフ(ビール+ジンジャーエール)																												80

グランドドリンク アレルギー・栄養成分情報

2018年10月18日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼と別は1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をも  
 とに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用くださ  
 い。

メニュー	義務(7品)							推奨(20品)													エネルギー (kcal)								
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉		バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
果実酒	にごり杏露酒																											105	
	ジーマ																									●		124	
ワイン	トリキブラン(白)																											113	
	トリキルージュ(赤)																											121	
	サングリア(赤)										●															●		138	
日本酒	松竹梅 豪快 純米酒(カップ酒)																											182	
焼酎	それから(麦)																											126	
	吉兆宝山(芋)																											82	
	一刻者(芋)																											84	
	鍛高譚(しそ)																											105	
ソフトドリンク	ウーロン茶																											2	
	ミックスジュース					●				●											●		●	●	●	●		207	
	オレンジジュース									●																		101	
	ジンジャーエール																											90	
	C.C.レモン																											99	
	コーラ																											107	
	ホットウーロン茶																											1	
キッズドリンク	キッズ・ウーロン茶																											2	
	キッズ・ミックスジュース					●				●											●		●	●	●	●		207	
	キッズ・オレンジジュース									●																		101	
	キッズ・ジンジャーエール																											90	
	キッズ・C.C.レモン																											99	
	キッズ・コーラ																											107	
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	エネルギー (kcal)
		義務(7品)							推奨(20品)													(kcal)							

Grand Food Allergy and nutritional information

10/08/18

<Allergies>  
 As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
 \*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.  
 \*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.  
 <Nutrition>  
 Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).  
 The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)										Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes										
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon							Mackerel	Soy	Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
MUNE KIZOKUYAKI-Shio																											172	27.0	5.2	3.0	1.9		
MUNE KIZOKUYAKI-Tare			●													●											●	198	27.6	5.3	8.6	1.5	Wheat is soy sauce-based
MUNE KIZOKUYAKI-Spice																												178	27.2	5.2	4.1	2.6	
MOMO KIZOKUYAKI-Tare			●													●											●	235	20.6	11.8	9.6	1.9	Wheat is soy sauce-based
MOMO KIZOKUYAKI-Shio																												204	19.9	11.6	2.9	2.0	
MOMO KIZOKUYAKI-Spice																												209	19.9	11.6	3.9	2.7	
Mi-Tare (Momo)			●													●											●	175	15.9	9.3	4.5	1.3	Wheat is soy sauce-based
Kimo-Tare (Chicken Liver)			●													●											●	121	19.6	2.4	4.4	1.1	Wheat is soy sauce-based
Tsukune Cheese Yaki			●			●										●							●				●	301	17.7	17.6	17.8	1.4	
Tsukune-Tare			●													●											●	261	14.9	14.0	18.7	1.5	
Kawa-Tare			●													●											●	330	9.9	26.5	10.8	2.5	Wheat is soy sauce-based
Heart-Tare			●													●											●	109	9.1	6.7	1.8	0.6	Wheat is soy sauce-based
Sankaku-Shio (Bonjiri)																												176	7.2	16.3	0.1	1.4	
Tebasaki-Shio																												106	11.1	6.2	0.1	1.5	
Tsukune-Shio			●																								●	236	14.3	13.5	14.2	1.1	
Sasami-Shio																												90	20.1	0.6	0.1	0.5	
Heart-Shio																												102	8.9	6.7	0.2	0.6	With garlic
Sunazuri-Shio (Sunagimo)																												59	12.1	0.9	0.1	0.7	
Kawa-Shio																												283	8.7	26.2	0.8	1.8	
Yagen Nankotsu-Shio																												59	7.6	3.2	0.1	0.6	
Hiza Nankotsu-Shio																												26	6.0	0.2	0.3	1.2	
Seseri-Shio																												145	14.3	9.7	0.5	1.3	With garlic
Honetsuki Matsuba no Spice Yaki																												124	25.6	1.4	0.6	1.3	
Pimen Nikuzume-Ponzu Taste-			●																								●	111	6.1	5.6	9.4	1.1	With Perilla
Sasami Wasabi Yaki		●	●	●												●												166	20.9	5.9	6.0	2.0	
Mune Mentai Mayo Yaki		●	●	●		●	●																					177	19.6	9.9	1.2	1.4	
Mochi Cheese Yaki		●	●	●		●	●									●											●	167	3.1	2.1	32.7	0.4	
Gyu Kushi Yaki-Deliciousness of Fruit and Garlic-			●			●								●		●											●	115	7.9	8.1	4.0	0.9	
Butabara Kushi Yaki																											●	148	7.2	12.2	0.1	0.8	

★Grilling with yakitori sauce and salt  
 Allergens of yakitori sauce and salt used in yakitori sauce grilling and salt grilling are as follows.

	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)										Notes															
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin						
Tare (Yakitori Sauce)			●																										Wheat is soy sauce-based				
Shio (Salt)																																	

Grand Food Allergy and nutritional information

10/08/18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers). The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item	Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)													Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes							
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken							Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
Chol Shironegi Shiokonbu			●																									93	1.8	6.6	7.2	0.7	
Horumon Negimori Ponzu			●																●	●	●						●	74	8.5	3.0	2.7	0.9	
Edamame																				●								89	7.8	3.5	7.5	0.3	
Kokusan Deizu no Hivayakko			●			●													●	●	●		●					116	10.0	4.5	8.7	1.4	
Chanja (Chang Nan Jot)			●			●										●				●	●							57	6.0	0.6	7.0	0.5	
Oyadori Aburi Yaki-Shio Ponzu Taste-			●						●										●	●	●					●	142	9.2	8.5	6.2	1.8		
Kyabetsumori (M)			●																	●	●							48	2.3	0.3	10.7	2.9	
Kyabetsumori (L)			●																	●	●							82	3.9	0.5	18.1	4.3	
Pirikara Kyurizuke			●													●				●	●							60	1.5	4.2	5.2	5.2	
Ajitsuke Nitamago			●		●															●	●							161	14.4	9.9	3.8	2.2	
Toriki no Karaage			●			●														●	●							342	28.3	7.9	37.8	6.0	
Fried Potatoes						●														●	●							202	2.3	10.3	25.8	0.7	
Hokkaido Wafu Potato Salad			●		●	●														●	●					●	291	4.1	18.7	26.6	2.3		
Yodare Dori							●							●		●				●	●		●			●	227	14.0	17.0	2.9	5.6		
Arabiki Pork Sausage Kushi Yaki			●			●														●	●		●					271	7.6	23.6	7.1	1.9	
Chicken Nanban			●		●	●										●				●	●					●	517	24.2	24.5	48.5	2.5		
Camembert Croquette					●	●														●	●							239	4.4	11.4	29.9	1.8	
Hiza Nankotsu Karaage			●		●	●														●	●					●	103	6.6	4.1	10.1	1.5		
Funwari Yamaimo no Teppan Yaki	●	●	●		●															●	●				●	●	169	6.3	6.5	23.0	2.0		
Tori Kamameshi			●																●	●	●						494	15.4	3.8	95.4	3.5		
Tori Zosui	●	●	●		●	●										●				●	●		●				249	13.0	7.6	30.3	5.3		
Yakitori Don	●	●	●		●	●										●				●	●					●	435	16.6	7.1	72.9	2.6		
Cassis Sorbet																												48	0.2	0.2	11.6	0.0	
Kuromitsu Matcha Kinako Ice Cream					●	●														●	●							163	2.9	5.8	24.9	0.8	

Grand Drink Allergy and nutritional information

10/08/18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).

The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item		Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)						
		Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas		Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
MEGA	MEGA Highball (JIM BEAM)																												134
	MEGA Kimmugi Beer Tasting Alcohol			●																									
BEER	THE PREMIUM MALT'S																												144
WHISKY	JIM BEAM WHITE																												67
	KAKU Highball																												67
	KAKU Cola Highball<KAKUBIN&Cola>																												125
	KAKU Ginger Ale Highball<KAKUBIN&Ginger Ale>																												116
	KAKUBIN																												67
	CHITA Highball																												72
	CHITA																											72	
NON-ALCOHOL	ALL-FREE																												0
	Otona no Ginger Soda																												146
	Otona no Hachimitsu & Lemon *Since we use Honey, please do not give this to babies under 12 months.										●																		75
																													-
SHO-CHU HIGHBALLS	Mikan Sho-Chu Highball																												129
	Ramune Soda Sho-Chu Highball																												133
	Grapefruit Sho-Chu Highball																												130
	Lemon Sho-Chu Highball																												73
	Yuzu & Hachimitsu Sho-Chu Highball											●								●							●		147
TEA HIGHBALLS	Ryokucha Highball (GreenTea with roasted brown rice flavor)																												88
	Oolong Tea Highball																												86
PLUM LIQUEURS	Yamazaki Distillery Toasted Cask Matured Plum Liqueur																												101
	Nankou Umeshu																												160
COCKTAILS	Cassis & Milk					●																							162
	Cassis & Soda																												102
	Cassis & Orange										●																		143
	Cassis & Oolong Tea																												102
	Peach Fizz																									●			65
	Peach & Oolong Tea																									●			65
	Fuzzy Navel											●														●			106
	Kahlua & Milk						●																						155
	Shandy Caff<Beer&Ginger Ale>																											80	

Grand Drink Allergy and nutritional information

10/08/18

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).

The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item		Obligated ( 7 items)							Recommended (20 items)														Calories (kcal)						
		Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Walnuts	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas		Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
FRUIT LIQUEURS	Nigori Shiruruchu (Apricot Liqueur)																												105
	ZIMA																												●
WINE	Toriki Blanc (White Wine)																												113
	Toriki Rouge (Red Wine)																												121
	Sangria (Red Wine)										●																	●	138
SAKE	Shochikubai Gokai Junmai (Cup)																												182
SHO-CHU	Sorekara (Barley)																												126
	Kitcho Hozan (Sweet Potato)																												82
	Ikukomon (Sweet Potato)																												84
	Tantakatan (Perilla)																												105
Soft Drinks	Oolong Tea																												2
	Mixed Fruit Juice					●				●												●		●		●			207
	Orange Juice									●																			101
	Ginger Ale																												90
	C.C.Lemon																												99
	Cola																												107
	Hot Oolong Tea																												1
Kids Drinks	Kids•Oolong Tea																												2
	Kids•Mixed Fruit Juice					●				●												●		●		●			207
	Kids•Orange Juice									●																			101
	Kids•Ginger Ale																												90
	Kids•C.C.Lemon																												99
	Kids•Cola																												107