

グランドフード アレルギ-栄養成分情報

2019年3月7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	オレノジ	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	
三角(ぼんじり)																					●						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			●																●			●					235	13.9	12.8	14.1	1.0	
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	
やげんなんごつ																					●						59	7.6	3.2	0.1	0.6	
ひざなんごつ																					●						26	6.0	0.2	0.3	1.2	
せせり-ガーリック入-																						●					145	14.3	9.6	0.5	1.3	ガーリック入
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			●			●										●		●				●					300	17.3	17.0	17.7	1.4	
つくねたれ			●													●		●				●					260	14.5	13.4	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
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	6.0	5.3	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風焼	●	●	●			●	●															●					177	19.6	9.9	1.2	1.4	
もちもちチーズ焼	●	●	●			●	●									●		●							●		167	3.1	2.1	32.7	0.4	
牛串焼-果実とにんにくの旨味-			●			●									●		●							●	●		101	7.2	6.8	2.7	0.7	
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-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	オレノジ	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																																		

グランドフード アレルギー・栄養成分情報

2019年3月7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、
 アレルゲン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		
スピードメニュー																																		
超!白ねぎ塩こんぶ	●																												92	2.9	6.2	7.4	1.3	
ホルモンねぎ盛ボン酢	●																●	●	●										74	8.5	3.0	2.7	0.9	
枝豆																		●										89	7.8	3.5	7.5	0.3		
国産大豆の冷やっこ			●			●											●	●	●		●							116	10.0	4.5	8.7	1.4		
チャンジャ		●				●												●										57	6.0	0.6	7.0	0.5		
親鶏炙り焼-塩ボン酢味-		●									●						●	●	●							●		142	9.2	8.5	6.2	1.8		
キャベツ盛(中)		●																●										48	2.3	0.3	10.7	2.9		
キャベツ盛(大)		●																●										82	3.9	0.5	18.1	4.3		
ピリ辛キューリ漬		●														●		●										60	1.5	4.2	5.2	5.2		
味付煮玉子		●			●													●										161	14.4	9.9	3.8	2.2		
逸品料理																																		
トリキの唐揚		●				●												●	●									342	28.3	7.9	37.8	6.0		
ポテトフライ						●												●										202	2.3	10.3	25.8	0.7		
北海道産和風ポテトさらだ		●				●										●		●								●		291	4.1	18.7	26.6	2.3		
よだれどり							●							●	●			●	●		●						●	227	14.0	17.0	2.9	5.6		
粗挽ソーセージ串焼		●				●												●			●							271	7.6	23.6	7.1	1.9		
チキン南蛮		●				●												●	●							●		517	24.2	24.5	48.5	2.5		
カマンベールコロッケ						●												●										239	4.4	11.4	29.9	1.8		
ひざんごつ唐揚		●				●												●	●							●		103	6.6	4.1	10.1	1.5		
ふんわり山羊の鉄板焼	●	●	●			●												●								●		169	6.3	6.5	23.0	2.0		
ご飯もの																																		
とり釜飯		●																●	●									494	15.4	3.8	95.4	3.5		
とり雑炊	●	●	●		●	●										●		●	●		●							249	13.0	7.6	30.3	5.3		
焼とり丼	●	●	●		●	●										●		●	●							●		435	16.6	7.1	72.9	2.6		
デザート																																		
カシスシャーベット																												48	0.2	0.2	11.6	0.0		
黒蜜抹茶きな粉アイス						●												●										165	2.9	5.8	25.3	0.8		

グランドドリンク アレルギー・栄養成分情報

2019年3月7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)									
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレシ	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	
メガ金変 ビール系飲料			●																											248
ビール																													144	
ウイスキー																													67	
																													67	
																													72	
																													67	
																													72	
																													125	
ノンアルコール																													0	
																													146	
																													146	
																													75	
チューハイ																													-	
																													129	
																													133	
																													130	
																													73	
お茶ハイ																													147	
																													88	
梅酒																													86	
																													101	
カクテル																													160	
																													162	
																													102	
																													143	
																													102	
																													65	
																													65	
																													106	
																													155	
																													80	

グラブドリンク アレルギー・栄養成分情報

2019年3月7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	オレシ	カシ	キウ	牛肉	くる	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉		バナ	豚肉	まつ	もも	やまい	りん	ゼラ	
ワイン	トリキブラン(白)																											113	
	トリキルーシュ(赤)																												121
	サングリア(赤)										●															●			138
焼酎	それから(麦)																											126	
	吉兆宝山(芋)																											85	
	一刻者(芋)																											84	
	鍛高譚(しそ)																											105	
日本酒	松竹梅 豪快 純米酒(カップ酒)																											182	
果実酒	にごり杏露酒																											105	
	ジーマ																									●		124	
ソフトドリンク	ウーロン茶																											2	
	ミックスジュース					●				●											●			●	●			207	
	オレシジュース									●																		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・オレシジュース									●																		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	

Grand Food Allergy and nutritional information

03/07/19

<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	
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			●																	●			●					235	13.9	12.8	14.1	1.0	
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	9.6	0.5	1.3	With garlic
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			●			●														●			●				●	300	17.3	17.0	17.7	1.4	
Tsukune-Tare			●													●				●							●	260	14.5	13.4	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
Honetsuki Matsuba no Spice Yaki																					●							124	25.6	1.4	0.6	1.3	
Pimen Nikuzume-Ponzu Taste-			●																	●			●				●	111	6.0	5.3	9.4	1.1	With Perilla
Sasami Wasabi Yaki	●	●	●													●				●								166	20.9	5.9	6.0	2.0	
Mune Mentai Mavofu 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-			●			●								●		●				●				●		●	●	101	7.2	6.8	2.7	0.7	
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.

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		
Tare (Yakitori Sauce)			●																																
Shio (Salt)																																			Wheat is soy sauce-based

Grand Food Allergy and nutritional information

03/07/19

<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
Chof Shironegi Shiokonbu			●																									92	2.9	6.2	7.4	1.3	
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					●	●														●	●							165	2.9	5.8	25.3	0.8	

Grand Drink Allergy and nutritional information

03/07/19

<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	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 Kinnugi Beer Tasting Alcohol			●																								248
BEER	THE PREMIUM MALT'S																											144
WHISKY	JIM BEAM WHITE																											67
	KAKUBIN																											67
	CHITA																											72
	KAKU Highball																											67
	CHITA Highball																											72
	Cola Highball<Whisky&Cola>																											125
	Ginger Ale Highball<Whisky&Ginger Ale>																											116
NON-ALCOHOL	ALL-FREE																											0
	Otona no Hot Ginger																											146
	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
	Kahlúa & Milk				●																							155
	Shandy Caff<Beer&Ginger Ale>																											80

Grand Drink Allergy and nutritional information

03/07/19

<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	
WINE	Toriki Blanc(White Wine)																												113	
	Toriki Rouge(Red Wine)																													121
	Sangria(Red Wine)										●																●			138
SHO-CHU	Sorekara(Barley)																													126
	Kitcho Hozan(Sweet Potato)																													85
	Ikkomon(Sweet Potato)																													84
	Tantakatan(Perilla)																													105
SAKE	Shochikubai Gokai Junmai(Cup)																													182
FRUIT LIQUEURS	Nigori Shinruchu(Apricot Liqueur)																													105
	ZIMA																										●			124
Soft Drinks	Oolong Tea																													2
	Mixed Fruit Juice					●					●											●			●		●			207
	Orange Juice										●																			101
	Ginger Ale																													90
	CC 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•CC Lemon																													99
	Kids•Cola																													107
		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	Calories	
		Obligated (7 items)							Recommended (20 items)												(kcal)									