

グランドフード アレルギー・栄養成分情報

2020年3月5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(8品)								推奨(19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	くるみ	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	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
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	
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	
ちからこぶ塩																			●								127	14.1	7.0	0.4	1.0	
手羽先																			●								106	11.1	6.2	0.1	1.5	
三角(ぼんじり)																			●								176	7.2	16.3	0.1	1.4	
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	9.6	0.5	1.3	ガーリック入
ちからこぶたれ			●												●		●	●							●		147	14.6	7.1	4.5	1.0	
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	6.6	2.0	
むね肉明太マヨネーズ風焼	●	●	●		●										●		●	●							●		177	19.7	9.9	1.2	1.4	
もちもちチーズ焼	●	●	●		●										●		●	●							●		171	3.1	2.5	32.8	0.5	
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」のアレルギー物質(アレルゲン)は以下のとおりです。

メニュー	義務(8品)								推奨(19品)											備考													
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	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			●																							●		小麦は醤油由来					
塩																																	

グランドフード アレルギー・栄養成分情報

2020年3月5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き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(8品)								推奨(19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	くるみ	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	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
超!白ねぎ塩こんぶ					●										●		●										92	3.3	6.2	6.9	1.6	
冷やしトマト(春夏限定 3月上旬~10月上旬迄)					●												●										64	1.1	4.0	7.0	0.1	
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	
ホルモンねぎ盛ボン酢			●														●	●								●	74	8.5	3.0	2.7	0.9	
鶏鶏炙り焼-塩ポン酢味-			●														●	●									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	
キャベツ盛(中)+ごま油			●												●			●									94	2.3	5.3	10.7	2.9	
キャベツ盛(大)+ごま油			●												●			●									174	3.9	10.5	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	
トリキの唐揚			●		●													●	●								342	28.3	7.9	37.8	6.0	
北海道産和風ポテトさらだ			●		●											●		●								●	291	4.1	18.7	26.6	2.3	
チキン南蛮			●		●										●			●								●	421	14.5	29.3	26.1	2.3	
とり天-梅肉ソース添え-			●		●													●	●								236	12.7	11.5	20.9	2.0	
粗挽ポークソーセージ串焼			●		●													●			●						271	7.6	23.6	7.1	1.9	
ポテトフライ			●			●												●									202	2.3	10.3	25.8	0.7	
口水鶏			●			●												●	●								262	12.3	21.8	3.2	5.3	
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	
ふんわり山芋の鉄板焼	●	●	●		●													●							●	●	169	6.3	6.5	23.0	2.0	
とり釜飯			●															●	●								494	15.4	3.8	95.4	3.5	
とり白湯めん			●		●													●	●		●						295	12.3	6.7	43.1	7.3	
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	
白ごはん(味噌汁付)																		●									397	7.9	1.7	85.3	1.8	
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	
京都宇治抹茶アイス					●													●									182	2.9	4.8	31.8	0.1	
カタラーナアイス					●													●									247	2.6	13.2	30.0	0.1	
チョコパフェ~チュロ添え~			●		●	●	●											●									252	4.2	12.7	31.5	0.9	

グランドドリンク アレルギー・栄養成分情報

2020年3月5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(8品)								推奨(19品)											エネルギー (kcal)									
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	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	メニュー																												
	メガハイボール(ジムビーム)																												134
	メガ金麦(ビール系飲料)																												248
ビール	ザ・プレミアム・モルツ																												144
チューハイ	こだわり酒場のレモンサワー																												71
	ゆずはちみつ																												147
	白桃カルピス																												222
	ラムネ																												133
	美酢ざくら																												157
ウイスキー	ジムビームホワイト																												67
	角瓶																												67
	知多																												72
ハイボール	角ハイボール																												67
	知多ハイボール																												72
	コーラハイ(ウイスキー&コーラ)																												125
	ジンジャーハイ(ウイスキー&ジンジャーエール)																												116
お茶ハイ	緑茶ハイ(玄米入)																												88
	ウーロンハイ																												86
カクテル	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
	ビーチフェイス																												65
	ビーチウーロン																												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	
焼酎	それから(麦)																												126
	富乃宝山(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	ジーマ																												124
	みかんのお酒 ロック																												73
	みかんのお酒 オレンジ割																												101
義務(8品)								推奨(19品)											(kcal)										

グランドドリンク アレルギー・栄養成分情報

2020年3月5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(瓶と別は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(8品)								推奨(19品)											エネルギー (kcal)									
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	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	
ワイン	トリキルージュ(赤)																												129
	トリキブラン(白)																												122
梅酒	山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒																												101
	紀州の南高梅酒																												160
ノンアルコール	オールフリー																												0
	大人のホットジンジャー																												146
	大人のジンジャーソーダ																												146
	大人のはちみつレモン ※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																												75
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

Grand Food Allergy and nutritional information

03/05/20

<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 (8 items)								Recommended (19 items)											Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes								
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy							Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
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	
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	
Chikarakobu-Shio																				●								127	14.1	7.0	0.4	1.0	
Tebasaki-Shio																				●								106	11.1	6.2	0.1	1.5	
Sankaku-Shio (Bonjiri)																				●								176	7.2	16.3	0.1	1.4	
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
Chikarakobu-Tare			●												●					●	●				●			147	14.6	7.1	4.5	1.0	
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	
Piman Nikuzume-Ponzu Taste-			●																	●	●		●		●			111	6.0	5.3	9.4	1.1	With Perilla
Sasami Wasabi Yaki	●	●	●												●					●	●							166	20.9	5.9	6.6	2.0	
Mune Mentai Mayofu Yaki	●	●	●			●	●								●					●	●							177	19.7	9.9	1.2	1.4	
Mochi Cheese Yaki	●	●	●			●	●								●					●	●				●			171	3.1	2.5	32.8	0.5	
Gyu Kushi Yaki-Delicousness 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 (8 items)								Recommended (19 items)											Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes									
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	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

03/05/20

<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 (8 items)								Recommended (19 items)											Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes								
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy							Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
Chol Shironegi Shiokonbu			●												●				●									92	3.3	6.2	6.9	1.6	
Hiyashi Tomato(Only Spring & Summer Early March to Early October)					●																					●		64	1.1	4.0	7.0	0.1	
Edamame																												89	7.8	3.5	7.5	0.3	
Kokusan Daizu no Hiyayakko			●			●														●	●	●						116	10.0	4.5	8.7	1.4	
Chanja (Chang Nan Jot)			●			●									●					●	●							57	6.0	0.6	7.0	0.5	
Horumon Negimori Ponzu			●																	●	●							74	8.5	3.0	2.7	0.9	
Oyadori Aburi Yaki-Shio Ponzu Taste-			●							●										●	●							142	9.2	8.5	6.2	1.8	
Kvabetsumori (M)			●																	●	●							48	2.3	0.3	10.7	2.9	
Kvabetsumori (L)			●																	●	●							82	3.9	0.5	18.1	4.3	
Kvabetsumori (M) + Sesame oil			●												●					●	●							94	2.3	5.3	10.7	2.9	
Kvabetsumori (L) + Sesame oil			●												●					●	●							174	3.9	10.5	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	
Hokkaido Wafu Potato Salad			●		●	●														●	●							291	4.1	18.7	26.6	2.3	
Chicken Nanban			●		●										●					●	●							421	14.5	29.3	26.1	2.3	
Tori Ten Served with Plum Sauce			●		●															●	●							236	12.7	11.5	20.9	2.0	
Arabiki Pork Sausage Kushi Yaki			●			●														●	●							271	7.6	23.6	7.1	1.9	
Fried Potatoes					●															●	●							202	2.3	10.3	25.8	0.7	
Yodare Dori			●				●													●	●							262	12.3	21.8	3.2	5.3	
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 Paitan Men			●		●															●	●							295	12.3	6.7	43.1	7.3	
Tori Zosui	●	●	●		●	●									●					●	●							249	13.0	7.6	30.3	5.3	
Yakitori Don	●	●	●												●					●	●							435	16.6	7.1	72.9	2.6	
Shiro Gohan (with Miso Soup)																				●	●							397	7.9	1.7	85.3	1.8	
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	
Kyoto Ujimagata Ice Cream					●															●	●							182	2.9	4.8	31.8	0.1	
Catalana Ice Cream					●	●														●	●							247	2.6	13.2	30.0	0.1	
Chocolate Parfait -with Churo-			●		●	●														●	●							252	4.2	12.7	31.5	0.9	

Grand Drink Allergy and nutritional information

03/05/20

<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 (8 items)								Recommended (19 items)											Calories (kcal)									
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy		Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
WINE	Toriki Rouge (Red Wine)																												129
	Toriki Blanc (White Wine)																												122
PLUM LIQUEURS	Yamazaki Distillery Toasted Cask Matured Plum Liqueur																												101
	Nankou Umeshu																												160
NON-ALCOHOL	ALL-FREE																												0
	Otona no Hot Ginger																												146
	Otona no Ginger Soda																												146
	Otona no Hachimitsu & Lemon																												75
	*Since we use Honey, please do not give this to babies under 12 months.																												-
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