



タン TONGUE

厚切りネギ塩タン元 ¥1,040(tax¥1,144)
Tongue ☐ ネギ塩だれ&レモン

厚切りで脂の乗ったジューシーなタン元、
ネギ塩だれとレモンでどうぞ

タン下 ¥690(tax¥759)
Under Tongue ☐ 塩だれor味噌だれ

コリコリの食感と旨味の詰まった希少部位です



厚切りネギ塩タン元 Tongue

ホルモン HORMONE

ハツの5秒焼き ☐ 塩だれor味噌だれ ¥890(tax¥979)
Heart

程よい食感とラムの旨味が堪能できます

レバー Liver ☐ 塩だれor味噌だれ ¥890(tax¥979)

表面の色が変わる程度に炙ったレバーは絶品です

しびれ ☐ 塩だれor味噌だれ ¥890(tax¥979)
Sweetbread (Thymus gland)

仔羊の時にしか取れない希少部位で、
プリプリ食感がクセになります

内蔵赤身 OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ ☐ 塩orたれ ¥890(tax¥979)
Outside Skirt

牛のハラミとは一味違ったラムハラミ
しっかりとした歯ごたえが特徴です
※仕入れ状況はスタッフまでお尋ねください。

上ハラミ ☐ 塩orたれ ¥1,090(tax¥1,199)
Special Outside Skirt

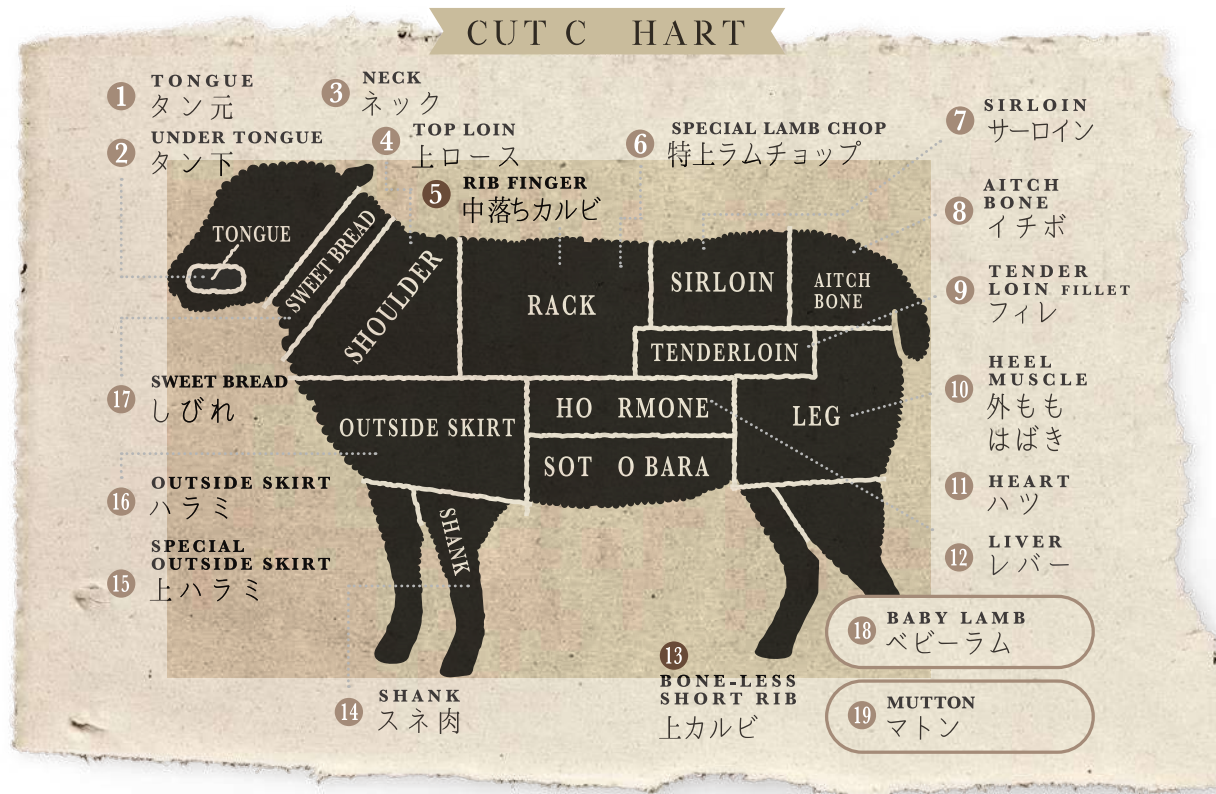
旨味がぎゅっと詰まった赤身が味わえます



ラムしびれ Sweetbread (Thymus gland)

LAMB YAKI NIKU MENU

19種類の部位をお楽しみいただけます

カルビ & チョップ
SHORT RIB & CHOP

ラムすじ カルビ ☐ 塩orたれ ¥890(tax¥979)
Short Part Rib

外バラとも言われるお腹付近のお肉。カリカリに焼いて
おつまみ感覚でお召し上がりいただけます。

中落ちカルビ ☐ 塩orたれ ¥890(tax¥979)
Rib Finger

ラムチョップの骨と骨の間の旨味の詰まった希少部位です

上カルビ ☐ 塩orたれ ¥1,390(tax¥1,529)
Bone-less Short Rib

脂の旨味とコクが存分に堪能できます。

特上ラムチョップ ☐ 塩 ¥1,990(tax¥2,189)
Special Lamb Chop

ラムといえば外せない逸品。お好みの薬味でお召し上がりください

薬味オプション OPTION

ネギ塩ダレ ¥100(tax¥110)
Salty Welsh Onion Sauce

山わさび塩 ¥100(tax¥110)
Mountain Wasabi Salt

特製味噌ダレ ¥150(tax¥165)
Homemade Miso Sauce

淡雪塩 ¥180(tax¥198)
Thin Snow Salt

ロース LOIN

サーロイン ☐ 塩orたれ ¥1,290(tax¥1,419)
Sirloin

柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

マトンロース ☐ 塩orたれ ¥1,490(tax¥1,638)
Mutton

マトンは2歳以上のちょっと大人の羊肉です！
コクをお楽しみください

上ロース ☐ 塩orたれ ¥1,390(tax¥1,529)
Top Loin

赤身と脂身のバランスがほど良く、柔らかで濃厚な味わいです

赤身 RED MEAT

ネック Neck ☐ 塩orたれ ¥990(tax¥1,089)

肩から首にかけての旨味が詰まった部位

イチボ Aitchbone ☐ 塩orたれ ¥1,190(tax¥1,309)

腰からお尻にかけての部位で柔らかくジューシーな肉質

フィレ 淡雪塩添え ☐ 淡雪塩 ¥1,590(tax¥1,749)
Tenderloin (Fillet)

【赤身の王様】淡雪のような口溶けのお塩をたっぷりつけて
お召し上がりください。



上カルビ Bone-less Short Rib



上ハラミ Special Outside Skirt

SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!! ベビーラム

Baby Lamb

¥1,590(tax¥1,749)

生後4~5ヶ月の乳離れして間もない子羊で
柔らかな食感とミルクーな旨味が味わえます

超希少!! 外ももはばき

Heel Muscle ☐ 塩 ¥990(tax¥1,089)

一頭から300g程度しか取れない希少部位です

オススメ

炙りラム肉ユッケ

～卵黄添え～ ¥1,390(tax¥1,529)

Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk

驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に



ベビーラム Baby Lamb



外ももはばき Heel Muscle



炙りラム肉ユッケ

Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk





にくさし

MEAT SASHIMI

NEW

上ミノ刺し 〜ピリ辛にんにくダレ〜

¥690(tax¥759)

Rumen Garlic Sauce

コリコリの食感が癖になるピリ辛にんにくソースと和えた王道のホルモン刺しです

オススメ

合法ラムハツ刺し

¥890(tax¥979)

Lamb Heart Sashimi

低温調理でハツ本来の食感にこだわった一皿

ネギだく上ハラミの塩刺し

¥980(tax¥1,078)

Special Outside Skirt Sashimi

たっぷりネギと柚木胡椒を使った塩刺し

炙りラム肉ユッケ

¥1,390(tax¥1,529)

〜卵黄添え〜

Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk

驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に

合法ラムハツ刺し
Lamb Heart Sashimi

そくさい

STARTER

キムチ

¥490(tax¥539)

Kimchi

キムチ盛り合わせ

¥740(tax¥814)

Assorted Kimchi

ラム生ハムとゴルゴンゾーラの
ポテサラLamb Prosciutto and
Gorgonzola Potato Salad

¥540(tax¥594)

自家製
ナムル盛り合わせMixed Plate of
Seasoned Vegetables

¥650(tax¥715)

はしやすめ

RESTING CHOPSTICKS

タンジャ

Pickled Tan In Kimuchi Style

人気部位ラムタンのヤンニョム醬漬け、タン先・タン下の食感と旨み

¥540(tax¥594)

羊乳チーズとゴルゴンゾーラのニョッキ

Gnocchi with sheep's milk cheese and gorgonzola

濃厚でコクのあるチーズソースとモチモチのニョッキをお楽しみください

¥690(tax¥759)

スープ

SOUP

春雨とたまごのコムタンスープ

Lamb stew soup with vermicelli and egg

¥290(tax¥319)

ラム出汁旨辛ユッケジャンスープ

Delicious spicy lamb soup with vegetables and eggs

¥390(tax¥429)

一品

ONE DISH

手ごね100%ラムバーグ

卵黄だれ&山椒

¥890(tax¥979)

Lamb Hamburg Steak

ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグ

野菜

VEGETABLES

旬の焼き野菜盛り合わせ

¥800(tax¥880)

Mix Plate of Seasonal Vegetables to Grill

内容はスタッフまでお尋ねください

おまかせらむねサラダ

¥750(tax¥825)

Recommended Lambne Salad

旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

メごはん

RICE DISHES

ラムバターカレー

¥840(tax¥924)

Butter Lamb Curry

濃厚なラム肉とバターのコクがクセになる、らむねオリジナルカレーライス

ひとくちラムバターカレー

¥490(tax¥539)

One Bite Butter Lamb Curry

ひとくち塩ラムそば イチボのチャーシュー添え

¥490(tax¥539)

Salted lamb soba

ラム骨を6時間煮込んだ出汁と煮干しを効かせた塩そばです

お好きな焼肉と一緒に楽しみください

茨城県産 奥久慈^{おくくじ}

卵黄かけご飯

¥390(tax¥429)

Rice with Raw Egg

濃厚な卵黄を使用した、キムチやナムル、海苔などのビビンバスタイルご飯です

白ご飯〔国産〕

中(M)¥320(tax¥352) 大(L)¥350(tax¥385)

White Rice

デザート

DESSERT

本日のアイス Today's Ice

¥300(tax¥330)

内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください

ラム酒香る大人のクリームブリュレ

¥490(tax¥536)

Cream Brulee with rum

自家製羊乳チーズアイス

¥490(tax¥536)

Homemade Sheep's Milk Cheese Ice

ペコリーノチーズのコクと香りをアイスに閉じ込めました

What's NATURAL WINE

ナチュールワインとは
ブドウ本来の味わいが楽しめる
カラダにやさしい自然派ワイン



01.
ブドウ本来の
ピュアな味わい

農業や化学肥料を使わずに育ったブドウを
使用しているため、安心して飲むことができ
飲みやすい仕上がりになっています。



02.
特徴的な
香りや風味

とことん自然にこだわったワインのため
通常よりも香りや味わいが複雑に
絡み合っていたり、ひとつの特徴が
際立って感じられるものなど様々です。

03.
カラダに
やさしいワイン

無ろ過、または軽いフィルターでろ過し
瓶詰めされることが多いため、瓶の底に
沈殿物が見えることがあります。
これはワインの旨み成分が沈殿したもので
安心して健康的にお飲みいただけます。

RED WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン

赤ワイン [グラス]

A ソムリエセレクト 本日のグラスワイン ¥800 (¥880)
Today's Glass of Red Wine

N B クリアリー・オーガニック・テンプラニーリョ ¥900 (¥990)
Clearly Organic Tempranillo テンプラニーリョ100% MEDIUM
有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り

N C ガンマ・オーガニック・カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ ¥1,100 (¥1,210)
Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva カベルネ・ソーヴィニヨン100% FULL
フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、ハーブやバニラの香り。飲み応えのある赤ワイン



ORANGE WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン

オレンジワイン [グラス]

N A ハミング・トゥリー オレンジワイン ¥950 (¥1,045)
Humming Tree Orange Wine シュナン・ブラン 100% DRY
美しく輝く淡く透き通ったオレンジ色。ミカンなどの和柑橘や熟れたアプリコットを想わせる香りが楽しめます

WHITE WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン

白ワイン [グラス]

A ソムリエセレクト 本日のグラスワイン ¥700 (¥770)
Today's Glass of White Wine

N B カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック ¥900 (¥990)
Casa Vinicola Saltoni Soave Organic ガルガーネガ、トレッピアーノ DRY
化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ

TODAYS SOMMELIER SET

本日のソムリエセット

ラム焼肉とのペアリングにもおすすめのソムリエが選んだ厳選3杯セット

Ask the Staff for Today's Wine Selection

¥2,300 (tax¥2,530) 詳細はスタッフまで

SPARKLING WINE [GLASS]

スパークリングワイン [グラス]

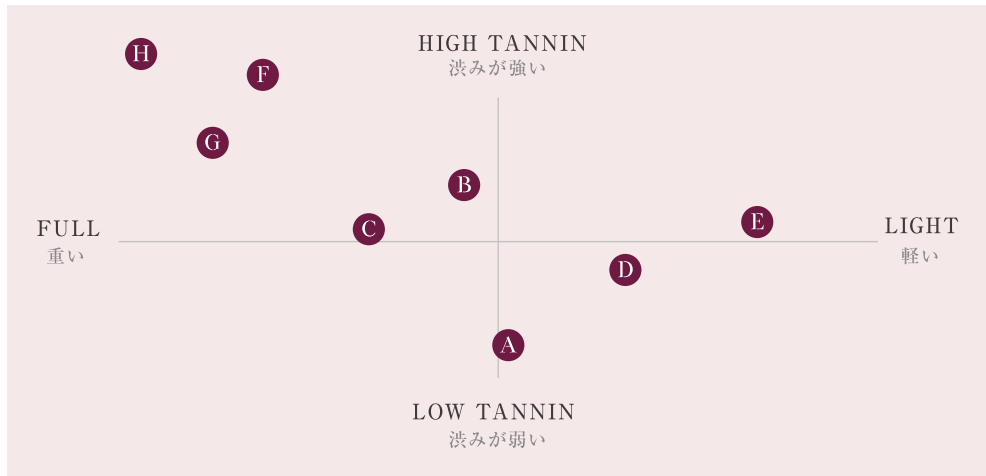
A カステルロック カヴァ ブリュット ¥800 (¥880)
Cava Brut Castell Rock チャレロ、マカベオ、バレイヤーダ DRY
レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったり



RED WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

赤ワイン [ボトル]



A **エロイズカベルネ・ソーヴィニヨン22** ¥3,900(tax¥4,290)
Eloise Cabernet Sauvignon 22 カベルネ100% MEDIUM
タンニンがほどよく、でもしっかり肉料理を引き立ててくれるカルベネ。柔らかいスマイルのような香りが心地よい

N **B** **クリアリー オーガニック テンプラニーリョ** ¥4,900(tax¥5,390)
Clearly Organic Tempranillo テンプラニーリョ100% MEDIUM
有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り

C **ジョセフロッシュメルロー21** ¥4,900(tax¥5,390)
Joseph Roche Merlot 21 メルロー100% MEDIUM
ほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です

N **D** **ガンマ オーガニック ピノ・ノワール** ¥5,900(tax¥6,490)
Gamma Organic Pinot Noir ピノノワール100% MEDIUM
柔らかな果実味、引き締まった酸が特徴の傑作チリピノ

N **E** **ラ ガントランディ サン レジェ** ¥5,900(tax¥6,490)
Dom. La Guintrandy Saint Léger グルナッシュ、シラー MEDIUM
程よいタンニン、果実の旨み・ボリューム感もしっかり。飲むほどに美味しく感じられます

F **ワイン・メン・オフ・ゴッサム・シラーズ** ¥5,900(tax¥6,490)
Wine Men of Gotham Shiraz シラー100% FULL
濃縮したミディアムからフルボディの味わいで、熟したベリーの風味をもち、長いフィニッシュが続きます

N **G** **オノロ ベラ オーガニック** ¥7,000(tax¥7,700)
Honoro Vera Organic モナストレル100% FULL
濃縮された果実の旨味、シナモンやコショウなどのスパイス香、バランスの取れた味わい

H **ドメース・ダンデゾン コート・デュ・ローズ** ¥8,500(tax¥9,350)
ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ シラー100% FULL
Domaine d'Andezon Côtes du Rhône Vieilles Vignes Rouge
タンニンはキメ細かくしっとりとした舌触りで目の詰まった味わい。アルコール感があり、品よくまとまったフルボディ

ORANGE WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

オレンジワイン [ボトル]

N **B** **ハミング・トゥリー オレンジワイン** ¥5,800(tax¥6,380)
Humming Tree Orange Wine シュナン・ブラン100% DRY
美しく輝く淡く透き通ったオレンジ色。ミカンなどの和柑橘や熟れたアプリコットを想わせる香りが楽しめます

N **A** **ボルゴ・サヴァイアン アランサット** ¥5,900(tax¥6,490)
Borgo Savaian Aransat ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン DRY
コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティー&スパイシーな余韻が特徴的

WHITE WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

白ワイン [ボトル]

A **ワイン・メン・オフ・ゴッサム・ソーヴィニヨンブラン** ¥4,500(tax¥4,950)
Wine Men of Gotham Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン100% DRY
新鮮な快活な味わいで、適度な濃縮感があり、ミディアムから長めのフィニッシュには柑橘類を感じさせます



サクラアワード ダイヤモンドトロフィー受賞

B **クラフトマンズ セレクション** [シャルドネ&リースリング] ¥4,900(tax¥5,390)
Craftsman's Selection シャルドネ70%リースリング30% DRY
白桃、メロン、ミントが感じられる複雑でエレガントなブレンド。豊かな質感と力強い酸味、風味豊かな味わいです

C **ワイン・メン・オフ・ゴッサム・シャルドネ** ¥5,900(tax¥6,490)
Wine Men of Gotham Chardonnay シャルドネ100% DRY
快活に溢れだすアロマ豊かな香りから、ナッツやトロピカルフルーツが感じられます



SPARKLING WINE [BOTTLE]

スパークリングワイン [ボトル]



サクラアワード ゴールドトロフィー受賞

A **カステルロック カヴァ ブリュット** ¥5,000 (¥5,500)
Cava Brut Castell Rock チャレロ、マカベオ、パレリャーダ DRY
レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったり

ORIGINAL LEMON SOUR

オリジナルレモンサワー

スロージューサーで絞ったフレッシュレモンを贅沢に使用し、酸味、甘み、苦み、切れ味、アルコール感でそれぞれに個性を持たせた6種類のオリジナルレモンサワー。やはり焼肉にはレモンサワーが1番！

- | | | |
|---|---|----------------------|
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="font-size: 10px; line-height: 1;">#1</div> <div style="font-size: 8px; line-height: 1; margin-left: 2px;">PREMIUM</div> </div> | <p>Trad ～昔ながらのレモンサワー～</p> <p>Traditional Lemon Sour - Japanese Shochu, lemon cut and Soda -</p> <p>焼酎+生レモンの古典的レモンサワー。※生レモン使用</p> | <p>¥590(tax¥649)</p> |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="font-size: 10px; line-height: 1;">#2</div> <div style="font-size: 8px; line-height: 1; margin-left: 2px;">PREMIUM</div> </div> | <p>Standard ～lamb ne オリジナルの定番レモンサワー～</p> <p>Standard Lemon Sour - Japanese Shochu, grated Lemon juice, soda, tonic -</p> <p>迷ったらこれ。酸味、甘み、苦み、アルコール感すべてのバランスが取れた当店自慢のレモンサワー。※すりおろしレモン使用</p> | <p>¥690(tax¥759)</p> |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="font-size: 10px; line-height: 1;">#3</div> <div style="font-size: 8px; line-height: 1; margin-left: 2px;">PREMIUM</div> </div> | <p>Dry ～ドライジンとフレッシュレモンのサワー～</p> <p>Dry lemon Sour - Dry Gin, lemon cut, soda, Tonic -</p> <p>切れ味鋭くドライに仕上げたアルコール度数高めレモンサワー。※生レモン使用</p> | <p>¥690(tax¥759)</p> |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="font-size: 10px; line-height: 1;">#4</div> <div style="font-size: 8px; line-height: 1; margin-left: 2px;">PREMIUM</div> </div> | <p>Salty ～ホワイトラムと雪塩のレモンサワー～</p> <p>Salty lemon Sour - White Rum, salt, grated lemon juice, soda, tonic -</p> <p>ホワイトラムと宮古島の雪塩をベースにシラム酒由来のふくよかさを最大限引き出したスノースタイルの塩味旨味レモンサワー</p> | <p>¥790(tax¥869)</p> |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="font-size: 10px; line-height: 1;">#5</div> <div style="font-size: 8px; line-height: 1; margin-left: 2px;">PREMIUM</div> </div> | <p>Honey ～白ワインと蜂蜜のレモンサワー～</p> <p>Honey Lemon Sour - White wine, honey, grated lemon juice, soda -</p> <p>女性にもおすすめ。スプリッツァーアレンジのレモンサワー。蜂蜜の甘みを味わう低アルコールレモンサワー。</p> | <p>¥790(tax¥869)</p> |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="font-size: 10px; line-height: 1;">#6</div> <div style="font-size: 8px; line-height: 1; margin-left: 2px;">PREMIUM</div> </div> | <p>Tea ～アールグレイレモンティーサワー～</p> <p>Earl Gray Lemon Tea Sour - Earl gray syrup, Japanese shochu, lemon, soda -</p> <p>アールグレイシロップ&焼酎&レモン&ソーダ。</p> | <p>¥790(tax¥869)</p> |



HIGH BALL

ハイボール



オススメ

らむねハイボール

¥690(tax¥759)

Lambne Highball (White rum base)

ラム酒をベースにしたlambneのオリジナルハイボール

ハイボール

¥590(tax¥649)

Regural Highball

アールグレイ香るハイボール

¥590(tax¥649)

Earl Grey Flavored Highball

スパイシーハイボール

¥690(tax¥759)

Spicy Highball

自家製ジンジャーエールを使用したハイボール

WHISKEY

ウイスキー

テネシー

ジャックダニエル

Jack Daniel

¥690(tax¥759)

スコッチ

シーバスリーガル

Chivas Regal

¥890(tax¥979)

CHU-HI

酎ハイ

ウーロンハイ

Oolong Hai (Shochu and oolong tea)

¥590(tax¥649)

ジャスミンハイ

Jasmin Hai (Shochu and Jasmin tea)

¥590(tax¥649)



COCKTAILS

カクテル

すりおろしリンゴサワー Grated Apple Sour	¥590(tax¥649)
カシスと泡の葡萄酒 Sparkling Wine with Cassis Liquor	¥690(tax¥759)
桃とマンゴー大人のファジーネーブル Peach and Mango Fuzzy navel	¥690(tax¥759)
白ワインと苺のサングリア Strawberry and White wine Sangria	¥690(tax¥759)

PREMIUM GIN

プレミアムジン

ローンウルフジントニック Lonewolf Gin Tonic	¥890(tax¥979)
------------------------------------	---------------

LOW ALCOHOL COCKTAILS

ほろ酔いカクテル

ほろ酔いジントニック Low alcohol gin and tonic	¥590(tax¥649)
---	---------------

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ 生 Asahi Super Dry Beer	¥690(tax¥759)
---------------------------------------	---------------

ORIGINAL BEER COCKTAILS

クラフトビール風オリジナルビアカクテル

金曜日のひつじ Friday's sheep 自家製ジンジャーエールとビールのカクテル	¥640(tax¥704)
夢見るひつじ劇場 Dreaming Sheep Theater カシスとスプライトのピアカクテル	¥640(tax¥704)
苺レモネードラガー Strawberry lemonade beer 苺とレモネードを使ったビールカクテル	¥640(tax¥704)

SHO-CHU

焼酎

きんくろ 芋 金黒 kinkuro (sweet potato shouchu)	¥590(tax¥649)
“黒麹”の魅力を最大限に引き出した、「造り」にこだわった芋焼酎	

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 特別本醸造「まぼろしの酒」 Kasen	¥690(tax¥759)
福生市の江戸から続く酒蔵、口当たりと余韻の良さは酒通を唸らすほど	

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒ ドライ ZERO Asahi dry Zero	¥590(tax¥649)
--------------------------------	---------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイスカッシュ Kiwi squash ビタミン豊富なキウイを味わえるさっぱり爽快テイスト	¥590(tax¥649)
アールグレイすりおろしレモンソーダー Earl gray lemon tea soda 濃厚な自家製レモン汁を使ったティーソーダ	¥590(tax¥649)
グレープフルーツジンジャーハット Grapefruit ginger グレープフルーツ&ジンジャーの爽やかなカクテル	¥590(tax¥649)
マンゴーラッシー Mango Lassi みんな大好きな定番の味、甘いマンゴーとヨーグルトのコラボレーション	¥590(tax¥649)
白桃といちごのノンアルサワー Strawberry and Peach non-alcohol Sour 桃と苺の甘い系ミックスジュースをソーダでアップしました	¥590(tax¥649)
柚子&みかんスカッシュ Yuzu & Mandarin Squash	¥590(tax¥649)
洋梨スカッシュ Pear Squash	¥590(tax¥649)
柚子ジャスミンティー Yuzu jasmine tea	¥590(tax¥649)



HOME MADE DRINK

自家製ドリンク

自家製コーラ Homemade Cola コーラナッツを初め様々なスパイスを調合したオリジナルコーラ	¥630(tax¥693)
自家製ジンジャーエール Homemade Ginger Ale アニス、クローブ、唐辛子etc大人のジンジャーエール	¥630(tax¥693)
自家製レモンスカッシュ Homemade Lemon squash トニック+自家製すりおろしレモン	¥590(tax¥649)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥490(tax¥539)
ジャスミン茶 Jasmin Tea	¥490(tax¥539)
コカ・コーラ Coca Cola	¥490(tax¥539)
カナダドライ・ジンジャーエール Canada dry Ginger Ale	¥490(tax¥539)
Sprite	¥490(tax¥539)
マンゴージュース Mango juice	¥590(tax¥649)
ピーチジュース Peach juice	¥590(tax¥649)