



Grandmenu

- 季節や仕込状況により一部商品の変更がある場合があります。
- 状況により、お皿の変更等写真と盛りつけが一部異なる場合があります。
- アレルギーをお持ちのお客様で、ご不安がある場合はスタッフにお声掛けください。

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶





旬の生牡蠣、毎日入荷しております。

産地・種類・価格は別紙オイスターリストをご覧ください。

※牡蠣の産地、種類は季節により変わります。

※産地や天候により、牡蠣の大きさ等異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

特許
取得

海洋深層水をつかった牡蠣の浄化システム

【富山浄化センター 富山県入善町】



◀ 海洋深層水をつかった
牡蠣の浄化メソッドについて

知っていますか？



牡蠣は1日400リットルもの大量の海水を
吸って吐いて成長しています。

焼き牡蠣を様々なコンビネーションで楽しむ。



Grilled Oysters with Basil Tartare
バジルタルタルの焼き牡蠣

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter
ガーリックバターと香草パン粉
の焼き牡蠣

¥550 (税込¥605)



Oyster Rockefeller
~ Hollandaise Sauce And Spinach ~
オイスターロックフェラー
～ オランダーズソースとホウレン草 ～

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Crab cream
カニクリーム of 焼き牡蠣

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Carbonara style with truffle sauce
トリュフソースのカルボナーラ風
焼き牡蠣

¥550 (税込¥605)

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣盛り合わせ

3ピース ¥1,540 (税込¥1,694)

6種類の中から3種類お選びください。

おすすめ

6 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣盛り合わせ

6ピース ¥3,000 (税込¥3,300)

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。



定番の牡蠣料理を楽しむ。



Breaded Oyster

カキフライ

2ピース ¥720 (税込 ¥792)

3ピース ¥1,080 (税込 ¥1,188)



Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き

2ピース ¥720 (税込 ¥792)



Butter Sauteed Oyster

牡蠣のバターソテー

2ピース ¥780 (税込 ¥858)

Hot Oyster Platter

《 Butter Sauteed Oyster/
Garlic butter Sauce and Herb Bread Crumbs/
Breaded Oyster 》

ホットオイスタープレート

《 バターソテー ・
ガーリックバターソースと香草パン粉焼き ・
カキフライ 》

各2ピース ¥2,390 (税込 ¥2,629)



【おすすめ】

Grilled Oyster Carpaccio with dashi lemon sauce

炙り牡蠣のカルパッチョ

～だしレモンソース～

¥990(税込¥1,089)



Deep-fried Oysters ~Grated Sudachi~

牡蠣の揚げだし

～すだちおろし～

2ピース ¥990(税込¥1,089)



Oyster Steak~ Roast Beef Garlic Sauce ~

牡蠣のステーキ

～ローストビーフのガーリックソース～

2ピース ¥950(税込¥1,045)

Steamed oysters with lobster sauce

牡蠣のオマールソース蒸し

2ピース ¥950(税込¥1,045)



Steamed oysters with porcini sauce

牡蠣のポルチーニソース蒸し

2ピース ¥950(税込¥1,045)

White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し

2ピース ¥780(税込¥858)



Cold Appetizer 冷菜



Crostini with prosciutto and mascarpone

生ハムとマスカルポーネの
クロスティーニ

¥590(税込¥649)



おすすめ

Red snow crab and shrimp cocktail ~ vegetable mousse ~

紅ズワイ蟹とエビのカクテル

～ 野菜のムース ～

¥890(税込¥979)



Mushroom Carpaccio ~ anchovy garlic sauce ~

マッシュルームのカルパッチョ

～ アンチョビガーリックソース ～

¥790(税込¥869)



Scallops and Marinated Vegetables Carpaccio ~ Ripe Tomato Dressing ~

ホタテと野菜マリネのカルパッチョ

～ 完熟トマトのドレッシング ～

¥1,090(税込¥1,199)

*Salad with smoked salmon and
colorful vegetables*

スモークサーモンと
彩り野菜のサラダ仕立て

¥1,090(税込¥1,199)



Cold Appetizer 冷菜



おすすめ

Fresh Fish Carpaccio ~ Ripe Tomato Dressing~

鮮魚のカルパッチョ

～ キャロットラペと柚子ソース ～

¥1,190 (税込¥1,309)

おすすめ

Prosciutto and cream cheese ~ Apple sauce~

生ハムとクリームチーズ

～ リンゴのソース ～

¥900 (税込¥990)



Roast beef and oyster tartare ~ Ufumayo style ~

ローストビーフと牡蠣のタルタル

～ ウフマヨ風 ～

¥1,190 (税込¥1,309)



Smoked Salmon, Shrimp and Avocado Tartare

スモークサーモンとエビ、アボカドのタルタル

¥1,090 (税込¥1,199)

Hot Appetizer 温菜



French toast with red snow crab cream

紅ズワイ蟹クリームの
フレンチトースト

¥990(税込¥1,089)



【おすすめ】

Moules Frites ~ Steamed mussels with lemon cream and fries ~

ムールフリット

~ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ~

¥950(税込¥1,045)



Salmon Fish and Chips

サーモンのフィッシュ&チップス

¥1,390(税込¥1,529)



Oyster and mushroom ajillo

牡蠣とマッシュルームのアヒージョ

¥1,150(税込¥1,265)



Cream Gratin with Oysters and Cheese

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,000(税込¥1,100)

アヒージョとご一緒にどうぞ! Bread
パン 2ピース ¥350(税込¥385)

French fries with Truffle scent

フライドポテト トリュフの香り ¥630(税込¥693)

Hot Appetizer 温菜



【おすすめ】

Sautéed Lamb ~ served with potato frittes ~

子羊肉のソテー ～インカの目覚めのフリット添え～

¥1,590(税込¥1,749)



*Grilled Beef Zabuton Meat
~ garlic onion sauce ~*

牛ザブトン肉のグリル
～ガーリックオニオンソース～

¥2,990(税込¥3,289)

※ご提供に20分ほどお時間を頂きます。

Salad サラダ



Crab cake Salad ~ Carbonara style ~

クラブケーキサラダ

～カルボナーラ仕立て～

¥1,090 (税込¥1,199)



Salad with roast beef and lots of cheese ~ Tomato Dressing ~

ローストビーフとたっぷりチーズのサラダ

～トマトのドレッシング～

¥1,150 (税込¥1,265)

Raw Ham, Mascarpone and Mushroom Salad ~ honey mustard dressing ~

生ハムとマスカルポーネ、マッシュルームのサラダ

～ハニーマスタードドレッシング～

¥1,150 (税込¥1,265)





Special gumbo soup ~Served with baguette~

特製ガンボスープ ~バケット添え~

¥1,090 (税込¥1,199)

オイスターバー定番のガンボスープ。
独特な辛さとコクのあるスパイシーなスープです。



おすすめ

Delicious New England clam chowder

絶品ニューイングランドクラムチャウダー

¥890 (税込¥979)

Bread

パン 2ピース ¥350 (税込¥385)



おすすめ

Oyster and spinach lobster cream sauce pasta

牡蠣とほうれん草のオマールクリームソースパスタ

Regular ¥1,590(税込¥1,749)

Large ¥2,380(税込¥2,618)

Oysters, Red Snow Crab, and Asparagus Peperoncino ~ topped with mullet roe ~

牡蠣と紅ズワイ蟹、アスパラのペペロンチーノ
～ カラスミかけ～

Regular ¥1,590(税込¥1,749)

Large ¥2,380(税込¥2,618)



Oyster and lemon peperoncino

牡蠣とレモンのペペロンチーノ

Regular ¥1,590(税込¥1,749)

Large ¥2,380(税込¥2,618)



Pasta ♡ Risotto パスタ&リゾット



Oyster and porcini cream risotto ~ truffle scent ~

牡蠣とポルチーニクリームのリゾット
～トリュフの香り～

Regular レギュラー ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ラージ ¥2,200 (税込¥2,420)



おすすめ

Risotto with oysters and sea urchin cream

牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular レギュラー ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ラージ ¥2,200 (税込¥2,420)

Desert デザート



cheese mousse and fruit sauce

チーズのムースと果実のソース

¥680 (税込¥748)



Affogato

アフォガード

～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～

¥600 (税込¥660)

Today's Ice Cream

本日のアイスクリーム

¥400 (税込¥440)

Today's Sherbet

本日のシャーベット

¥400 (税込¥440)

Original House Wine



CACCCI カッキー

牡蠣に合うワインを追い求め、よりお食事を楽しむ事ができる
当店のオリジナルワイン、
『CACCCI(カッキー)』
スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ社とのコラボワインです。
牡蠣料理とのマリアージュを是非お楽しみください。

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン・ブラン

《爽やかな辛口》

チリ／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
南国フルーツやグレープフルーツの香り。
フレッシュでフルーティーな味わい。

CHARDONNAY

シャルドネ

《ふくよかな辛口》

チリ／品種：シャルドネ
黄桃やレモンの香り。果実味と酸味の
バランスが良く、ふくよかな味わい。

CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニヨン

《フルボディ》

チリ／品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
野イチゴやほんのりスパイシーな香り。
タンニンがありしっかりとしたボディ。

Rose

ロゼ

《辛口》

チリ／品種：ピノ・ノワール、モナストレル
プロヴァンススタイルのロゼ。お花やラズベリーの
香り。ジューシーでフレッシュな味わい。

各 glass グラス ¥690(税込¥759)

Decanter デキャンタ ¥2,700(税込¥2,970)

Bottle ボトル ¥3,690(税込¥4,059)



New!
Sparkling

スパークリング

《辛口》

チリ／品種：シャルドネ
シャルドネ100%の当店オリジナル辛
口スパークリングワイン。

glass グラス ¥730(税込¥803)

Bottle ボトル ¥4,590(税込¥5,049)

牡蠣に合うワインを追い求め、よりお食事を楽しむ事ができる
当店のオリジナルワイン、『CACCCI(カッキー)』
スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ社とのコラボワインです。
牡蠣料理とのマリアージュを
是非お楽しみください。



ミゲル・トーレス・チリ



Glass Sparkling グラス スパークリング



CACCCI Sparkling glass
CACCCIスパークリング グラス
《スパークリング／辛口》

glass グラス ¥730(税込¥803)

シャルドネ100%の当店オリジナル
辛口スパークリングワイン。

GH Mumm Grand Cordon
mam・グラン・コルドン グラス
《辛口》フランス

glass グラス ¥1,500(税込¥1,650)

Champagne シャンパン



GH Mumm Grand Cordon
mam・グラン・コルドン

¥12,800(税込¥14,080)

《辛口》フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
柑橘や白桃の香り、滑らかな口当たりの
バランスのとれた辛口。



Taittinger Brut Reserve
テタンジェ・ブリュット レゼルブ

¥14,800(税込¥16,280)

《辛口》フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実やバニラの香りと蜂蜜のような味わいを
楽しめる辛口。



Champagne Gruet Brut Selection

シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セクション ¥11,800(税込¥12,980)

《辛口》フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実の他にトリュフやミントを含む複雑な香り、リッチでフレッシュ。

Sparling スパークリング

おすすめ



Espace of Limari Brut

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

《やや辛口》チリ／品種:シャルドネ、ピノ・ノワール
コンチャ・イトロ社手がけるすっきりとしたスパークリン
グワイン。



Cantiamo Spumant Brute

カンティアーモ スプマンテ ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

《辛口》イタリア／品種:ブレンド

華やかな香りやフレッシュさにこだわり、どんな食事にも
合う爽やかなおいしさと華やかな果実感が魅力。

おすすめ



CACCCI Sparkling

CACCCI スパークリング ¥4,590(税込¥5,049)

《辛口》チリ／品種:シャルドネ

シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

Chardonnay シャルドネ



Heroes Chardonnay

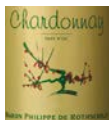
ヒーローズ・シャルドネ

¥3,090(税込¥3,399)

《フルーティーな辛口》チリ／品種:シャルドネ

フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。

おすすめ



Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

ヴァラエタル シャルドネ

¥3,290(税込¥3,619)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ

エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。

おすすめ



Tarquet Chardonnay

タリケ シャルドネ

¥3,890(税込¥4,279)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ

フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。



Rene Manuel Selection Chablis

シャブリ セレクション・ルネ・マニユエル

¥6,990(税込¥7,689)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ

豊かなミネラルの香り、柑橘類、火打石の印象。繊細でフレッシュ&フルーティな味わい。



Labouré Roi Chablis 1er Cru Fourchaume

ラブレ・ロワ シャブリ・プルミエ・クリュ フルジョーム ¥8,990(税込¥9,889)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ

良質のぶどうを生産するため、知名度が高い「フルジョーム」。シャブリ独特の軽く、デリケートで良質な香りが印象的。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン



Heroes Sauvignon Blanc

ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,090(税込¥3,399)

《辛口》チリ／品種:ソーヴィニヨン・ブラン

華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

おすすめ



Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

ヴァラエタル ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,290(税込¥3,619)

《辛口》フランス／品種:ソーヴィニヨン・ブラン

熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。



Tarique Sauvignon Blanc

タリケ ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,890(税込¥4,279)

《辛口》フランス／品種:ソーヴィニヨン・ブラン

香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。



Overstone Sauvignon Blanc

オーバーストーン ソーヴィニヨン・ブラン

¥4,290(税込¥4,719)

《辛口》ニュージーランド／品種:ソーヴィニヨン・ブラン

瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

Organic オーガニック



Vitesse Grillo Organic

ヴィテッセ グリッロ オーガニック

¥3,490(税込¥3,839)

《辛口》イタリア／品種:グリッロ

シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ピアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。



Jacob's Creek Organic Chardonnay

ジェイコブス・クリーク オーガニック

シャルドネ ¥4,790(税込¥5,269)

《やや辛口》オーストラリア／品種:シャルドネ

柑橘系とミネラル感が口の中で広がる、オーガニックのブドウを使って造られるワインです。

Others その他白ワイン



Borsao Campo Castillo Blanco

ボルサオ カンポ カステージョ ブランコ

¥3,090(税込¥3,399)

《辛口》スペイン／品種:マカベオ

シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。



Lion's Land Majestic White

ライオンズ・ランド・マジスティック・ホワイト

¥3,690(税込¥4,059)

《辛口》南アフリカ／品種:シュナンブラン、シャルドネ

アプリコットとパイナップルの上品なブーケを豊富に含んだ、トロピカルフルーツの柔らかな香り。



Mercian Wines Birdsong White

メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト

¥3,190(税込¥3,509)

《やや辛口》フランス／品種:ヴェルメンティーノ、グルナツ

シュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン

フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。



Pete's Pure Pinot Grigio

ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ

3,690(税込¥4,059)

《辛口》オーストラリア／品種:ピノ・グリージョ

爽やかな果実のアロマとまろやかな酸が特徴



Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia

テヌータ・サン・マルコビアンカ

サレント マルヴァジア

¥3,290(税込¥3,619)

《辛口》イタリア／品種:マルヴァジア・ビアンカ

柑橘や白い花を思わせる香り、さわやかな白ワイン。



Corte Giara Soave

コルテ・ジャーラ・ソアヴェ

¥4,890(税込¥5,379)

《辛口》イタリア／品種:ガルガーネガ、シャルドネ

上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。

おすすめ

Tarique Classic



タリケ クラシック ¥3,590(税込¥3,949)

《辛口》フランス／品種:ユニ・ブラン、コロンバール、グロ・マン

サン、ソーヴィニヨン・ブラン

花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。

Japan 国産

おすすめ



Château Mercian Moegi

シャトー・メルシャン 萌黄

¥4,890(税込¥5,379)

《白／辛口》日本／品種:シャルドネ、甲州

色合いは輝きのあるレモンイエロー。心地よい酸とミネラル感が、豊かな果実香とともに余韻を感じるワイン。



Grande Polaire Koshu

グランポレール 甲州

¥5,290(税込¥5,819)

《白／辛口》日本／品種:甲州

甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。

Red 赤



Mezzacorona nterra Pinot Noir

メツツアコロナ アンテッラ ピノ・ノワール

¥3,090(税込¥3,399)

《ミディアムボディ》イタリア／品種:ピノ・ノワール

ベリー系の果実味、ほどよい酸味とタンニンで複雑味のあるドライな味わい。



Baron Philippe Varietal Merlot

バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー

¥3,290(税込¥3,619)

《ミディアムボディ》フランス／品種:メルロー

まろやかで凝縮感があり、パワフルな果実味と滑らかで持続性のあるタンニンが楽しめます。



Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon

ピーターレーマン ポートレートカベルネ・ソーヴィニヨン ¥5,290(税込¥5,819)

《フルボディ》オーストラリア／品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

樽由来のバニラやダークチョコレートの香り。濃厚で熟した果実味と心地よいタンニンが特長です。

Beverage

ビール | ハイボール | ウイスキー | 焼酎 | サングリア | サワー

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Beer ビール

Draft Beer

生ビール

¥580 (税込¥638)

Alcohol-free beer (Bottle)

ノンアルコールビール (瓶)

¥550 (税込¥605)

エイスシー オイスタースタウト (330ml Bottle)

8TH SEA OYSTER STOUT

(瓶330ml) ¥980 (税込¥1,078)

世界七大洋どの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を創出。第8の海である海洋深層水を一部仕込水に使用したアイルランド風の牡蠣エキス入りスタウトビールです。



Highball ハイボール ¥500 (税込¥550)

Whisky ウイスキー



Chivas Regal ~Mizunara~
シーバスリーガル~ミズナラ~

¥780 (税込¥858)



Jack Daniel's
ジャックダニエル

¥650 (税込¥715)



Bowmore 12yrs
ボウモア12年

¥780 (税込¥858)



Fuji
富士

¥780 (税込¥858)

《割もの》
ロック/水割り/ソーダ割り

Mixer:
On the Rocks/Water/Soda

Shochu/Plum Wine 焼酎/梅酒 all¥550 (税込¥605)

Barley 麦焼酎 | Sweet Potato 芋焼酎

Nojun(Rich) Plum Wine 濃醇梅酒

《割もの》ロック/水割り/お湯割/ソーダ割り

Mixer: On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

Sangria サングリア

Sangria glass (White or Red)

サングリア グラス (赤 or 白) ¥580 (税込¥638)

Sangria Decanter (White or Red)

サングリア デキャンタ (赤 or 白) ¥2,200 (税込¥2,420)

Vodka Based Poped Drinks サワー all¥550 (税込¥605)

Lemon

レモンサワー

Fresh Grapefruit

グレープフルーツサワー

Japanese Plum

梅サワー

Yuzu Citrus

柚子サワー

ウォッカベースで一味違う美味しさ!柑橘系のサワーは「牡蠣」との相性も抜群!!シャンパンやワインとは違うマリアージュを是非お楽しみください。

Cocktail カクテル *all*¥550 (税込 ¥605)

WINE Based	Casis	Tequila Based	Vodka
Kir キール	w/Orange Juice カシスオレンジ	Tequila & Tonic テキーラトニック	Moscow Mule モスコミュール
Kitty キティ	w/Cassis Soda カシスソーダ	Tequila Sunrise テキーラサンライズ	Screw Driver スクリュードライバー
Spritzer スプリッツァー	w/Oolong Tea カシスウーロン	Gin	Vodka & Soda ウォッカソーダ
Operator オペレーター	Peach	Gin & Tonic ジントニック	Vodka & Tonic ウォッカトニック
Mimosa ミモザ	w/Oolong Tea ピーチウーロン	Gin Buck ジンバック	Rum Based
Kir Royal キールロワイヤル	w/Fuzzy Navel ファジーネーブル	Gin Lime ジンライム	Rum & Coke ラムコーク
	w/Sparkling Water ピーチソーダ	Gin Rickey ジンリッキー	
Campari Based	DitaBased		
Campari Soda カンパリオソーダ	Dita Tonic ディタトニック		
Campari Orange カンパリオレンジ	China Blue チャイナブルー		
Spumoni スプモーニ			

Non-alcoholic cocktails "Mocktails" モクテル (ノンアルコールカクテル) *all*¥500 (税込 ¥550)

モクテル (MOCKTAIL) はMOCK (偽りの、見せかけの) という言葉とCOCKTAILを組み合わせた造語。

つまり、お酒を使わないで作るノンアルコールカクテルです。

バーの最先端と言われるロンドンでモクテルが大人気!!

お洒落で甘さ控えめなモクテルは料理にも合い、お酒が飲めない人も見た目から楽しめる一杯です。

Shirley Temple
シャーリーテンプル

ジンジャーエール + グレナデンシロップ
Ginger ale + Grenadine syrup

Virgin Breeze
バージン・ブリーズ

クランベリージュース + グレープフルーツジュース
Cranberry Juice + Grapefruit Juice

Saratoga Cooler
サルトガ・クーラー

ジンジャーエール + ライム果汁
Ginger ale + Lime juice

Fruit Punch
フルーツパンチ

オレンジジュース + パイナップルジュース + レモンシロップ + グレナデンシロップ
Orange Juice + Pineapple Juice + Lemon syrup + Grenadine syrup

Lemon Squash
レモンスカッシュ

レモンシロップ + ソーダ + ガムシロップ
Lemon syrup + Soda + Syrup

Yuzu Citron cola
ゆずコーラ

コーラ + ゆずシロップ + ソーダ
Cola + Yuzu Citron syrup + Soda

Soft Drink ソフトドリンク



ソフトドリンク *all* ¥450 (税込 ¥495)



Coca Cola
コカ・コーラ

Cranberry Juice
クランベリージュース

Coffee Hot/Iced
コーヒー (HOT or COLD)

Orange Juice
オレンジジュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

Black Tea Hot/Iced
紅茶 (HOT or COLD)

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Tonic Water
トニックウォーター

Espresso
エスプレッソ

Pineapple Juice
パイナップルジュース

Perrier
ペリエ

Oolong Tea
ウーロン茶

