

四方を山々に囲まれ、清涼な空気と豊かな水、
美しい森に恵まれた信州。

肉牛にストレスを与えないこの環境で、

一頭一頭、愛情を込めて健全に育てられた信州和牛は、
香りと食感に優れていると言われています。

その中でも脂肪交雑（サシ）の等級に加えて、
脂肪の風味や口溶けに影響を与える

「オレイン酸の含有率」の両方を、

長野県が定めた基準の数値を満たした牛肉のみが
「信州プレミアム牛肉」と認定されています。

熟練の目利きが素材を吟味し、

信州プレミアム牛などの銘柄牛をはじめとした、

全国各地から当日最も状態の良い

A4・A5ランクの上質な黒毛和牛を厳選。

肉師の「業」により丁寧カットされたお肉の、

本来の旨味を最大限に引き出します。

当店では黒毛和牛本来の旨さを持ち合わせている

雌牛のみを使用しております。

お口の中で溢れ出すシンプルな素材の旨味と、

柔らかな食感を存分にご堪能下さい。

京都の風情漂う鴨川を望みながら、

大人の隠れ家で贅沢な時間をお楽しみいただけます。

Surrounded by mountains, Shinshu is blessed with cool air, plentiful water, and beautiful forests. In this stress-free environment, Shinshu Wagyu cattle are raised with love and care, and are said to have an excellent aroma and texture. Among them, only beef that meets the standard set by Nagano Prefecture for both the grade of fat crossbreeding (sashi) and the oleic acid, which affects the flavor and melt-in-the-mouth quality of the fat, is certified as "Shinshu Premium Beef".

Our skilled chefs carefully select the best A4 and A5-ranked Japanese black cattle from all over the country, including Shinshu premium cattle. The meat is carefully cut by the butcher's "skill" to maximize its natural flavor. We use only female cattle that have the authentic flavor of Wagyu beef. Please enjoy the simple flavor of the material and the tender texture that overflows in your mouth. With a view of the Kamo River in Kyoto, you can enjoy a luxurious time in a hidden place for adults.



豆もやしナムル ¥ 600

Bean sprouts Namul

ほうれん草ナムル ¥ 600

Spinach Namul

大根ナムル ¥ 600

Radish Namul



前菜

Appetizer



キムチ

3種盛合せ

¥ 960

Kimchi Assortment

白菜キムチ

¥ 660

Chinese Cabbage Kimchi

大根キムチ

¥ 600

Radish Kimchi

胡瓜キムチ

¥ 600

Cucumber Kimchi



ナムル

4種盛合せ

¥ 880

Namul Assortment



旬野菜の
彩りサラダ

¥ 1,360

Seasonal Vegetable Salad



丹波高原

ネギサラダ

¥ 680

Green Onion Salad from Kyoto Tamba Kogen



特製チョレギサラダ

¥ 740

Choregi-salad



包み野菜盛合せ

¥ 840

Vegetables to Wrap and Eat

胡麻の葉

¥ 420

Korean Oilseed Perilla

大根の酢漬け

¥ 440

Pickled Radish

サンチュ ¥ 540

Korean Lettuce



は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

肉刺し

Steak tartare

極上ロースの 炙りユッケ

¥1,260

Prime Beef Loin Roast "Yukhoe" (Steak tartare)



和牛特選ユッケ

¥1,380

The Choicest Wagyu Beef "Yukhoe" (Steak tartare)



和風とろろユッケ

¥1,420

Japanese style "Yukhoe" with Grated yam

白センマイ ¥880

Beef Omasum

当店は保健所の指導の下、規定の全基準を満たし令和3年3月生食用食肉取り扱い許可を取得しています。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。お子様、ご高齢の方、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。

牛タン

Tongue



京都九条ネギ タン塩

¥1,640

Beef Tongue with Salt and Green onions (Kujo-negi)

黒毛和牛上タン塩

¥2,500

Special Japanese Black Beef Tongue with Salt



黒毛和牛 厚切り極上タン

¥2,800

Special Japanese Black Beef Thick-Sliced Tongue



は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

特選

(塩・たれ)

Specialty Beef

カルビ ¥1,260

Boneless Short Rib

上カルビ ¥1,860

Special Boneless Short Rib

🌀 ロース ¥1,580

Loin

肩ロース ¥1,820

Shoulder loin

ハラミ ¥2,100

Outside Skirt

上ハラミ ¥2,480

Special Outside Skirt

🌀 壺漬け
ゲタカルビ

¥1,980

Boneless Short Rib Soaked in Sauce

特撰ロース ¥2,200

Special Loin

切り落としMIX

¥2,200

※数量限定販売の為、
売切れ次第終了

Assorted Beef trimmings

🌀 特製たれタン

¥1,480

Special Tongue with Sauce

🌀 特上ミノ ¥1,380

“Mino”(first stomach)

テッチャン ¥1,200

“Tecchan”(large intestine)

ホソ ¥960

“Hoso”(small intestine)

天肉 ¥1,380

“Ten-niku”(cheek meat)

ハツ ¥960

“Hatsu”(heart)

アカセン ¥980

“Akasen”(fourth stomach)

コリコリ ¥760

“Kori kori”(aorta)

ホルモン

(塩・たれ)

Beef Offal

🌀 ホルモン4種
盛合せ

¥2,580

Assorted Beef Offal

🌀 は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

希少部位の為、売切れの場合はご容赦下さい。

希少部位

(塩・たれ)

Rare part



イチボ

¥2,140

"Aitchbone"



みすじ

¥3,240

"Misuji" (top blade)

ヒウチ ¥2,140

"Hiuchi" (rare part of top round)

マルシン ¥2,300

"Marushin" (eye of knuckle)



ウチモモ ¥1,800

"Uchimomo" (top round cap off)

ランプ ¥2,140

"Rump" (sirloin butt)

カメノコ ¥1,980

"Kamenoko" (rare part of top round)

ラムシン ¥2,300

"Rum-shin" (knuckle main muscle)



本日の希少部位3種盛合せ

¥6,500

Today's Assorted Rare Part



肩バラ

¥1,800

Shoulder loin

(塩・たれ)

赤身

Lean Beef



厳選赤身肉の

焼きしゃぶ

¥1,800

Roast Sliced Lean Beef



華咲きカルビ

¥1,980

Speciality Short Ribs



は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

厳選和牛 盛合せ

Assorted Special Wagyu

厳選和牛4種盛合せ

¥ 5,500

Assorted Special Wagyu Beef



本日の 希少部位3種盛合せ

¥ 6,500

Today's Assorted Rare Part

は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

極撰

Specialty beef

🌀 極上サーロインの すき焼き (卵付き)

京都ブランド卵 “くろ丹波”

¥ 3,140

(追加卵 +¥220)

Special Sirloin “Sukiyaki”
with Eggs of Kyoto “Kuro-Tamba”

🌀 特選ロースと 京和風出汁の みぞれしゃぶ

¥ 1,420

The Choices Loin Beef “Shabu-shabu”
with Japanese Stock and Grated Radish

厚切りヘレ (200g)

¥ 11,600

Tenderloin

シャトーブリアン (100g)

¥ 6,600

Chateaubriand

🌀 黒毛和牛 サーロインステーキ

¥ 8,000 (200g)

¥ 10,200 (300g)

Japanese Black Beef Sirloin Steak

🌀 は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです



 **テールの
土鍋餡かけ** ¥2,380

Beef Tail with Starchy Sauce

 特製あわび粥
¥1,900
Abalone Rice Porridge



ピビンバ ¥880

Bibimbap

ご飯(並) ¥380

Rice

ご飯(大盛) ¥440

Rice (large)

牛テールクッパ ¥1,650

Tail Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

たまごスープクッパ ¥820

Egg Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

わかめスープクッパ ¥820

Seaweed Soup "Kuppa" (Korean style risotto)



石焼きピビンバ
¥1,200

Stone-baked Bibimbap



 **ユッケ
ピビンバ**
¥1,380

"Yukhoe" (Steak tartare) Bibimbap



 **厳選肉
炙り寿司3貫**
¥1,580

Roast Sushi (3Pieces)

デザート

Dessert



 **アンニョン
ピンス** ¥1,350

Korean shaved ice-Annyeong Bingsu

季節のデザート ¥940

Seasonal Dessert

 濃厚ブリュレ ¥620

Creme Brulee

コーヒーゼリーと芳醇バニラアイス ¥620

Coffee Jelly with Vanilla Ice Cream



お飲物

Drink menu

[アラン・ミリア] プレミアムジュース ALAIN MILLIAT Premium Juice

アラン・ミリア カベルネ種(赤) ￥750
ALAIN MILLIAT Premium Juice(red)

アラン・ミリア シャルドネ種(白) ￥750
ALAIN MILLIAT Premium Juice(white)

ビール

Beer

アサヒスーパードライ 生中 ￥660
Asahi Super Dry (Draft Beer) Medium size

アサヒスーパードライ 生小 ￥580
Asahi Super Dry (Draft Beer) Small size

アサヒスーパードライ(中瓶) ￥720
Asahi Super Dry (Bottle Beer) Medium size

ノンアルスーパードライ(小瓶) ￥600
Alcohol-free Beer

麒麟一番搾り(中瓶) ￥720
Kirin Ichiban-shibori (Bottle Beer) Medium size

焼酎 (ロック・水・ソーダ・お湯割り／緑茶割りのみ+100円)

追加 梅干し ¥350 / レモン ¥350

Shouchu (on the rocks / with hot water / with water / with soda / +¥100 only with green tea)

三岳 [芋] ￥680
Mitake

赤霧島 [芋] ￥740
Aka Kirishima

杜氏寿福絹子 [麦] ￥680
Toujijufuku Kinuko

一粒の麦 [麦] ￥690
Hitotsubu no Mugi

ハイボール

Whiskey and soda

ブラックニッカハイボール ￥620
Black Nikka Whiskey and soda

白州ハイボール ￥960
Hakushu Whiskey and soda

山崎ハイボール ￥960
Yamazaki Whiskey and soda

ジンジャーハイ ￥620
Whiskey Ginger

コークハイボール ￥620
Whiskey and Coke

カルピスハイボール ￥620
Whiskey and Calpis

ジンロック ￥600
Gin Locked ice

ジンレモン ￥720
Gin and Tonic with Lemon

酎ハイ

Shochu Highball

レモン ￥580
Lemon Shochu Highball

グレープフルーツ ￥580
Grapefruit Shochu Highball

カルピス ￥580
Calpis Shochu Highball

柚子 ￥580
Yuzu Shochu Highball

ウーロン ￥580
Oolong Tea Shochu Highball

ぶどう ￥580
Grape Shochu Highball

白桃 ￥580
White peach Shochu Highball

※商品価格は全て(税込み)価格となります

生絞りサワー

Fresh Juice Sour

生搾りレモン

Fresh Lemon Juice Sour

¥ 760

生搾りグレープフルーツ

Fresh Grapefruit Juice Sour

¥ 800

洋酒 (ロック・水・ソーダ割り)

Whisky (on the rocks / with water / with soda)

白州

Hakushu

¥ 940

山崎

Yamazaki

¥ 940

梅酒 (ロック・水・ソーダ割り)

Plum Wine (on the rocks / with water / with soda)

山崎焙煎樽熟成梅酒

Matured in toasted casks in YAMAZAKI Whisky Blended Umeshu

¥ 680

百年梅酒

Hyakunen Umeshu

¥ 720

韓国酒

Korean Alcoholic Beverage

マッコリ

“Makgeolli” Korean rice wine (bottle)

¥ 1,860

マッコリグラス

“Makgeolli” Korean rice wine (Glass)

¥ 680

韓国焼酎チャミスル

“Chamisul” Korean Distilled Spirit

¥ 1,000

日本酒

Japanese Sake

本醸造 京山水

“Kyo Sansui” Japanese Sake (glass)

¥ 660

本醸造 京山水 (燗・冷) 1合

“Kyo Sansui” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

¥ 760

純米酒 黒牛

“Kuroushi” Japanese Sake (glass)

¥ 880

純米酒 黒牛 (燗・冷) 1合

“Kuroushi” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

¥ 1,200

純米大吟醸 醸し人九平次

“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (glass)

¥ 1,200

純米大吟醸 醸し人九平次 (燗・冷) 1合

“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

¥ 1,600

グラスワイン

Glass of Wine

グラスワイン (赤)

Red wine

¥ 680

グラスワイン (白)

White wine

¥ 680

ソフトドリンク

Soft Drink

コーラ

Cola

¥ 460

ジンジャーエール

Ginger ale

¥ 460

メロンソーダ

Melon Flavored Soda

¥ 460

カルピス

Calpis

¥ 460

オレンジ (100%)

Orange

¥ 460

烏龍茶

Oolong Tea

¥ 460

コーン茶

Corn tea

¥ 460

黒烏龍茶

Black oolong tea

¥ 560

ダイヤモンド

Daiamond lemon

¥ 560

弁財天コース

¥ 7,200

[厳選和牛タレ焼き3種盛合せなど全8品]

厳選した黒毛和牛ほか、前菜からデザートまで楽しめるスタンダードコース。

- 先 附 — 前菜3種盛合せ
逸 品 — 料理長おまかせ逸品
塩 焼 — 厳選和牛塩3種盛合せ
野 菜 — 季節の有機野菜サラダ
タレ 焼 — 厳選和牛タレ3種盛合せ
お 食 事 — 季節の土鍋ごはん
ベ 椀 — 本日のスープ
甘 味 — 季節のデザート

“Benzaiten” Course

- Assorted Three Appetizers
- Chef's Selected a Dish
- Assorted Grilled Wagyu with Salt
- Organic Vegetable Salad
- Assorted Grilled Wagyu with Souce
- Seasoned Rice Cooked in a Clay pot
- Today's Soup
- Seasonal Dessert

大黒天コース

¥ 8,800

[特選ロースと京和風出汁のみぞれしゃぶなど全11品]

信州プレミアム牛や、当店の人気商品を存分にご堪能頂ける、お得なコース。

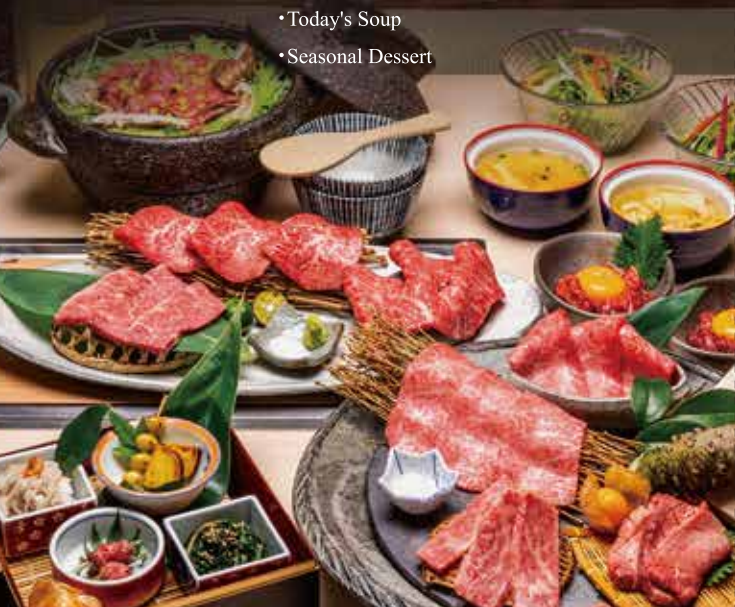
- 先 附 — 前菜4種盛合せ
肉 刺 し — 和牛特選ユッケ
肉 寿 司 — 炙り寿司2貫
塩 焼 — 厳選和牛塩2種盛合せ
野 菜 — 季節の有機野菜サラダ
逸 品 — 特選ロースと京和風出汁のみぞれしゃぶ
タレ 焼 — 厳選和牛タレ3種盛合せ
タレ 焼 — ホルモンタレ2種盛合せ
お 食 事 — 季節の土鍋ごはん
ベ 椀 — 本日のスープ
甘 味 — 季節のデザート

“Daikokuten” Course

- Assorted Four Appetizers
- Special Wagyu Yukhoe
- Roast Sushi (2pieces)
- Assorted Grilled Wagyu with Salt
- Organic Vegetable Salad
- Special Loin Beef “Shabu-shabu”
- Assorted Grilled Wagyu with Souce
- Assorted Grilled Offal with Souce
- Seasoned Rice Cooked in a Clay pot
- Today's Soup
- Seasonal Dessert

※商品価格は全て(税込み)価格となります

※写真はイメージです



えびすコース

¥ 11,000

[特選炙り寿司、極上部位のすき焼きなど全10品]

満足度NO.1。えびすコースでしか味わえない逸品や、厳選和牛の旨味を最大限に活かした極上コース。

先 附 — 旬菜逸品4種盛り

肉 刺し — 肉巻きユッケ

肉 寿 司 — 特選炙り寿司2貫

塩 焼 — 厳選和牛塩3種盛合せ

野 菜 — 季節の有機野菜サラダ

名 物 — 極上部位のすき焼き 京都ブランド卵 ”くろ丹波”

タレ 焼 — 厳選和牛タレ4種盛合せ

お 食 事 — 季節の土鍋ごはん

丼 椀 — 本日のスープ

甘 味 — 季節のデザート

“Ebisu” Course

- Assorted Four Seasonal Appetizers
- “Yukhoe” (Steak tartare) Roll
- Special Roast Sushi (2pieces)
- Assorted Grilled Wagyu with Salt
- Organic Vegetable Salad
- Special Sirloin “Sukiyaki”
with Eggs of Kyoto “Kuro-Tamba”
- Assorted Grilled Wagyu with Souce
- Seasoned Rice Cooked in a Clay pot
- Today's Soup
- Seasonal Dessert

アニバーサリーコース

¥ 8,500

[乾杯ドリンク付 サプライズプレートなど全9品]

結婚記念日や大切な方のお誕生日など、特別な日のお食事におすすめです。

メッセージを添えたサプライズプレートで、思い出に残る優雅なひとときを、お過ごし下さい。

お 飲 物 — 乾杯ドリンク

逸 品 — シェフのおすすめ逸品

先 附 — 前菜3種盛合せ

塩 焼 — 厳選和牛塩3種盛合せ

野 菜 — 季節の有機野菜サラダ

タレ 焼 — 厳選和牛タレ3種盛合せ

お 食 事 — 厳選部位の肉寿司

丼 椀 — 本日のスープ

デザート — サプライズプレート

“Anniversary” Course

- Drink for the toast
- Chief's Special
- Assorted Three Appetizers
- Assorted Grilled Wagyu with Salt
- Organic Vegetable Salad
- Assorted Grilled Wagyu with Souce
- Special Beef Sushi
- Today's Soup
- Surprise Dish

※シェフ特製デザート《大切な方へ思いを込めたメッセージ》承ります。 ※その他、ご要望については要相談。
※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

飲み放題コース

各コースに+¥1,500／+¥2,000で飲み放題(2時間)をお楽しみいただけます

〈各コースご注文時の注意事項〉

※2名様よりご予約可。コースは、人数様分のご注文となります。

※仕入状況により、予告なくお料理内容が変更になる場合がございます。

※ご予算等のご相談もお気軽にお問合せ下さいませ。

※2日前までに要予約。コースの最終受付は21時までとなります。

※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時にご相談ください。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。お子様、ご高齢の方、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。

※商品価格は全て(税込み)価格となります

飲み放題1,500円コース

全23種 | 2時間 (ラストオーダー90分)

- ・アサヒスーパードライ(中瓶)
- ・キリン一番搾り(中瓶)
- ・ノンアル アサヒスーパードライ
- ・ブラックニッカハイボール
- ・ジン(ライム・レモン)
- ・焼酎(芋なんこ・麦わんこ)

- ・酎ハイ
 - レモン 烏龍茶
 - グレープフルーツ 巨峰
 - カルピス 白桃
 - ゆず
- ・ソフトドリンク
 - コーラ 100%オレンジ
 - ジンジャーエール 烏龍茶
 - メロンソーダー コーン茶
 - カルピス 黒烏龍茶

飲み放題2,000円コース

全34種 | 2時間 (ラストオーダー90分)

- ・アサヒスーパードライ生中
- ・アサヒスーパードライ(中瓶)
- ・キリン一番搾り(中瓶)
- ・ノンアル アサヒスーパードライ
- ・ブラックニッカハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・カルピスハイボール
- ・ジン(ライム・レモン)
- ・焼酎
 - 芋 山岳 麦 一粒の麦
 - 芋 赤霧島 麦 杜氏寿福絹子
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・韓国酒マッコリ

- ・酎ハイ
 - レモン 烏龍茶
 - グレープフルーツ 巨峰
 - カルピス 白桃
 - ゆず
- ・グラスワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク
 - コーラ 100%オレンジ
 - ジンジャーエール 烏龍茶
 - メロンソーダー コーン茶
 - カルピス 黒烏龍茶

飲み放題コースは、コース料理をご注文のお客様に限り有効といたします。

※商品価格は全て(税込み)価格となります

和牛焼肉 徳 ランチ

35年以上のキャリアを持つ肉匠が素材を吟味、銘柄牛をはじめとした、
当日最も状態の良い厳選した雌牛のみを使用しております。
熟練の“業”により丁寧にカットされたお肉を、旨みを存分に引き出す為に
特注でしつらえた《信楽焼織部釉角台》を使って、
炭火で一枚一枚丁寧に焼き上げました。
網から落ちた肉汁が炭に落ちて煙が上がり、その煙に燻されて肉がまた美味しくなる。
旨味と香り、凝縮された肉質の柔らかさを存分にご堪能下さいませ。

ひつまぶしの美味しい食べ方

ひつまぶしは、1度に3種類の食べ方で楽しんで頂けるのが大きな魅力の一つです。
「和牛焼肉 徳」の肉まぶしは、最後までさっぱり美味しくご堪能頂けます。

1. まずはそのまま素材の味を楽しんで頂く。
2. わさびやネギなどお好みの薬味を加える。
3. 和風出汁を注ぎお茶漬け風にして頂く。

特選和牛しぐれ

ひつまぶし御膳 ￥ 1,760

ひつまぶし御膳肉増し ￥ 2,980

和牛本来の柔らかい肉質に実山椒や生姜など、コクのある味わいを
凝縮した贅沢な一品。出汁をかけると、しぐれ肉がぐっと引き立ちます。



特選黒毛和牛
肉まぶし

“NIKUMABUSHI” Chopped Broiled Beef Over Rice

特選赤身肉

🌀 ひつまぶし御膳 ￥ 2,010

ひつまぶし御膳肉増し ￥ 3,300

ほどよい霜降り、赤身肉本来の濃厚な旨味を、
存分にご堪能下さい。
赤身肉ならではの、深みある味わいをお楽しみ頂けます。

和牛極上サーロイン

ひつまぶし御膳 ￥ 3,140

ひつまぶし御膳肉増し ￥ 4,400

お肉本来の柔らかさや甘さ、脂の旨みが
お口いっぱいに広がり、とろけてしまう程の美味しさです。
黒毛和牛サーロインの上質な肉汁は、
ご飯との相性も抜群。



🌀 は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み) 価格となります ※写真はイメージです

特選黒毛和牛 焼肉重

特選和牛

焼肉重

¥ 3,140

焼肉重肉増し

¥ 4,400

和牛本来の旨味と柔らかさ、濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

和牛極上サーロイン

ステーキ重

¥ 3,640

ステーキ重肉増し

¥ 4,900

お肉本来の柔らかさや甘さ、脂の旨みがお口いっぱいに広がり、お口の中でとろける。

オプション

※御膳、焼肉重をご注文されたお客様に限り販売いたします

京都ブランド卵 "くろ丹波" ¥ 150

厳選和牛肉寿司 2貫 ¥ 880

白米増量(大盛)

¥ 150

京都九条ネギ増量

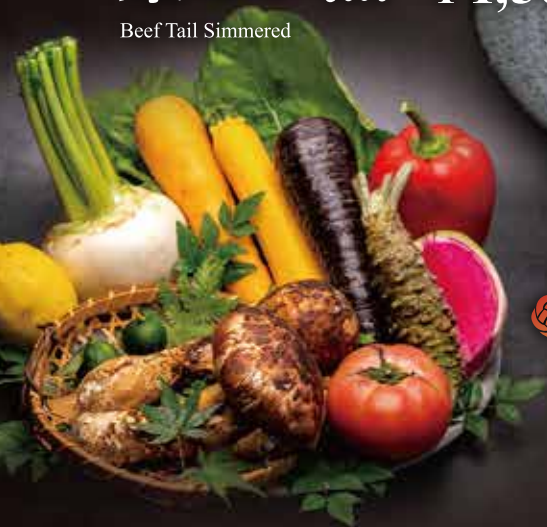
¥ 150

逸品・焼き物

A la carte and Grilled

-  和牛しぐれとトリュフのポテサラ ¥ 700
Potato Salad with Wagyu and Truffle
-  蔵尾ポーク(バラ) ¥ 880
Kurao-Pork
- 京赤地どり ¥ 800
Locally Produced Chicken
- 海老 ¥ 660
Shrimp
- にんにくオイル焼き ¥ 520
Grilled Foil-wrapped Garlic
- 粗挽きウィンナー ¥ 660
Coarse-ground Sausage
- 韓国のり ¥ 360
Korean Dried Seaweed Sheets

-  牛テールの
柔らか煮 ¥ 1,500
Beef Tail Simmered



-  季節の焼き野菜 ¥ 1,500
Seasonal Grilled Vegetables
※毎日新鮮なお野菜を仕入れております。詳しくはスタッフまで

べもの

Rice dishes / Soup

-  牛テール
スープ ¥ 1,480
Beef Tail Soup



- たまごスープ ¥ 660
Egg Soup
- わかめスープ ¥ 660
Seaweed Soup
- 韓国冷麺 ¥ 1,260
Korean Cold Noodle Soup
- キッズプレート ¥ 1,100
Kid's Meal

キッズプレート商品には以下のアレルギー物質が含まれています。
小麦、えび、卵、大豆、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、ごま、鮭、リンゴ、オレンジ、ゼラチン