

グランドフード アレルギー・栄養成分情報

2018年12月11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	オレンジ	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
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	
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
三角(ほんじり)																				●								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	
やげんなんこつ																				●								59	7.6	3.2	0.1	0.6	
ひざんこつ																				●								26	6.0	0.2	0.3	1.2	
せせり-ガーリック入-																				●								145	14.3	9.7	0.5	1.3	ガーリック入
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	大衆入	
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焼	●	●	●		●	●													●	●	●	●						177	19.6	9.9	1.2	1.4	
ももちチーズ焼	●	●	●		●	●													●	●	●	●					●	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」のアレルギー物質(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)										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						
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

2018年12月11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	オレング	カシューナツ	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	●																												93	1.8	6.6	7.2	0.7	
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

2018年12月11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(焼酎は1人前2申です。)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	オレンジ	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
メガ	メガハイボール(ジムビーム)																											134
	メガ金麦 ビール系飲料			●																								
ビール	ザ・プレミアム・モルツ																											144
ウイスキー	ジムビームホワイト																											67
	角ハイボール																											67
	角コーラハイ(角瓶+コーラ)																											125
	角ジンジャーハイ(角瓶+ジンジャーエール)																											116
	角瓶																											67
	知多ハイボール																											72
	知多																											72
ノンアルコール	オールフリー																											0
	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
																											-	
チューハイ	みかん																											129
	ラムネ																											133
	グレープフルーツ																											130
	レモン																											73
	ゆずはちみつ										●								●						●		147	
お茶ハイ	緑茶ハイ(玄米入)																											88
	ウーロンハイ																											86
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
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
	ピーチフィズ																								●			65
	ピーチウーロン																								●			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

グランドドリンク アレルギー・栄養成分情報

2018年12月11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	オレンジ	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
果実酒	にごり杏露酒																											105
	ジーマ																									●		124
ワイン	トリキブラン(白)																											113
	トリキルージュ(赤)																											121
	サングリア(赤)										●															●		138
日本酒	松竹梅 豪快 純米酒(カップ酒)																											182
焼酎	それから(麦)																											126
	吉兆宝山(芋)																											82
	一刻者(芋)																											84
	鍛高譚(しそ)																											105
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

12/11/18

<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	
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
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	Fish 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	9.7	0.5	1.3	Fish garlic
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	Fish Peptides
Sasami Wasabi Yaki		●	●	●																									166	20.9	5.9	6.0	2.0	
Mune Mentai Mayo 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)													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)																																				

Grand Food Allergy and nutritional information

12/11/18

<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
Chol Shironegi Shiokonbu			●																									93	1.8	6.6	7.2	0.7	
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

12/11/18

<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
MEGA	MEGA Highball (JIM BEAM)																												134
	MEGA Kimmugi Beer Tasting Alcohol			●																									248
BEER	THE PREMIUM MALT'S																											144	
WHISKY	JIM BEAM WHITE																											67	
	KAKU Highball																											67	
	KAKU Cola Highball<KAKUBIN&Cola>																											125	
	KAKU Ginger Ale Highball<KAKUBIN&Ginger Ale>																											116	
	KAKUBIN																											67	
	CHITA Highball																											72	
	CHITA																										72		
NON-ALCOHOL	ALL-FREE																											0	
	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	
	Kahlua & Milk						●																					155	
	Shandy Caff<Beer&Ginger Ale>																										80		

Grand Drink Allergy and nutritional information

12/11/18

<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
FRUIT LIQUEURS	Nigori Shirurucu (Apricot Liqueur)																												105
	ZIMA																												124
WINE	Toriki Blanc (White Wine)																												113
	Toriki Rouge (Red Wine)																												121
SAKE	Sangria (Red Wine)																												138
	Shochikubai Gokai Junmai (Cup)																												182
SHO-CHU	Sorekara (Barley)																												126
	Kitcho Hozan (Sweet Potato)																												82
	Ikkomon (Sweet Potato)																												84
Soft Drinks	Tantakatan (Perilla)																												105
	Oolong Tea																												2
	Mixed Fruit Juice																												207
	Orange Juice																												101
	Ginger Ale																												90
	C.C.Lemon																												99
Kids Drinks	Cola																												107
	Hot Oolong Tea																												1
	Kids•Oolong Tea																												2
	Kids•Mixed Fruit Juice																												207
	Kids•Orange Juice																												101
	Kids•Ginger Ale																												90
Kids•C.C.Lemon	Kids•C.C.Lemon																												99
	Kids•Cola																												107