

Steak  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



200gサーロイン。しょう油ベースの自家製和風ソースでどうぞ。

サーロインステーキ (和風)

¥ 1,480 ビジター ¥ 1,850

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. スタミナ満点の一品★

102 サーロインステーキ (ガーリック)

メンバーズ ¥ 1,480 ビジター ¥ 1,850

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 柔らかい肉質のサガリをカットして食べやすくしました。自家製和風ソースです。

103 牛サガリカットステーキ (和風)

¥ 1,180 ビジター ¥ 1,480

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 香ばしいガーリックとガーリックソースがサガリのうま味を引き立てます！

104 牛サガリカットステーキ (ガーリック)

メンバーズ ¥ 1,180 ビジター ¥ 1,480

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 171 ごはん&味噌汁セット  
メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. 172 ライス&スープセット  
メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. 174 ごはん大盛り  
メンバーズ&ビジター ¥ 100

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Steak  
Chicken  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



Order No. 105 牛サガリカットステーキ 倍盛り (和風)

Order No. 106 牛サガリカットステーキ 倍盛り (ガーリック)

メンバーズ ¥ 1,880 ビジター ¥ 2,350

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. レモンとハーブソルトでさっぱりと☆

107 牛タンステーキ

メンバーズ ¥ 800 ビジター ¥ 1,000

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 生クリーム仕立てのマスタードソースは、チキンとの相性も抜群です！

108 チキンステーキ (マスタード)

メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 香ばしいガーリックがチキンとよく合います◎

109 チキンステーキ (ガーリック)

メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 171 ごはん&味噌汁セット  
メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. 172 ライス&スープセット  
メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. 174 ごはん大盛り  
メンバーズ&ビジター ¥ 100

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Hamburg Steak  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



Order No. 和風  
**110** きのこハンバーグ  
手づくりの手ごねハンバーグ♪人気メニューです☆

メンバーズ ￥ 700

ビジター ￥ 880

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. 和風ベーコン  
**111** ハンバーグ  
糸島の醸造元から取り寄せた、厳選しょう油で作った和風ソースが決め手。

メンバーズ ￥ 700

ビジター ￥ 880

※上記商品は単品の価格となります。



Order No. デミ  
**112** チーズハンバーグ  
チーズとデミの相性抜群☆

メンバーズ ￥ 700

ビジター ￥ 880

※上記商品は単品の価格となります。



※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

A la carte  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



Order No. 自家製の南蛮ダレとタルタルソースで  
**123** チキン南蛮

メンバーズ ￥ 650 ビジター ￥ 810



Order No. チキン南蛮と大エビフライの人気の組み合わせ★  
**124** チキン南蛮と大エビフライ

メンバーズ ￥ 950 ビジター ￥ 1,190



Order No. しっかりと身の詰まった大エビフライ  
**125** 大エビフライ

メンバーズ ￥ 850 ビジター ￥ 1,060



Order No. ふりっふりのエビと香ばしいガーリックの組み合わせが絶品!!  
**126** ガーリックシュリンプ

メンバーズ ￥ 900 ビジター ￥ 1,130



Order No. LLサイズのブラックタイガーを使用。ふりっふりのエビとサクサク衣に甘くクリーミーなソースが絡んだ人気のエビマヨ  
**127** エビマヨ

メンバーズ ￥ 900 ビジター ￥ 1,130



※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

A la carte  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 食べやすいサイズのやわらかヒレカツ  
**118** やわらかひれかつ

メンバーズ ¥ 700 ビジター ¥ 880



Order No. 肉の旨みと食感が味わえるよう、贅沢に厚切りしたロースかつ  
**119** 三元豚の厚切りロースかつ

メンバーズ ¥ 850 ビジター ¥ 1,060



Order No. みんな大好き☆おかずの定番! ご飯かすすみます♪  
**120** 豚生姜焼き

メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



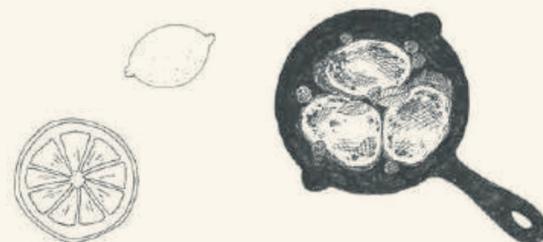
Order No. 特製ダレに漬け込み、ジューシーに仕上げた一品  
**121** 若鶏のから揚げ

メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



Order No. 特製ダレに漬け込んだからあげをヤバ! っくらい盛ってます♪  
**122** 若鶏のから揚げ ヤバ盛り

メンバーズ ¥ 1,180 ビジター ¥ 1,480



※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Salad  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. エビとアボガドの人気の組み合わせをタルタルで仕上げました◎

**223** エビとアボガドのタルタルサラダ

メンバーズ ¥ 600 ビジター ¥ 750



Order No. アンチョビを混ぜたポテトサラダにスモークサーモンを巻きました!

**224** アンチョビポテトサラダのスモークサーモン巻き

メンバーズ ¥ 600 ビジター ¥ 750



Order No. 人気のシーザーサラダにカリカリに焼いたベーコンをトッピング♪

**225** カリカリベーコンのシーザーサラダ

メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. 生ハムをトッピングしたサラダです。和風ドレッシングでどうぞ。

**226** 生ハムサラダ

メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. 豚しゃぶをたっぷりのせました◎ゴマドレッシングでどうぞ。

**227** 豚しゃぶサラダ

メンバーズ ¥ 580

ビジター ¥ 730



※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Pasta  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 厚切りベーコンとほうれん草の人気の組み合わせ。  
バター醤油ソースの香ばしい香りが食欲をそそる♪  
**134** ベーコンとほうれん草のバター醤油  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. エビとホタテの旨みがトマトクリームソースを引き立てます  
**135** エビとホタテのトマトクリームソース  
メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



Order No. パジルの風味豊かなジェノベーゼにスモークサーモンとトマトの  
酸味がアクセントに★  
**136** スモークサーモンと  
フレッシュトマトのジェノベーゼ  
メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



Order No. コクのあるクリームソースに生ハムがアクセント  
**137** 生ハムときのこのクリームソース  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. 216 スモークサーモンとクリームチーズの  
ブルスケッタ  
メンバーズ ¥ 550 ビジター ¥ 690



Order No. 217 ガーリックトースト  
メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. 218 めんたいフランス  
メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Pasta  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 定番のめんたいこパスタに魚介の旨みをプラス★  
**138** 魚介とめんたいこ  
メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



Order No. ピリ辛のチョリソーウィンナーとナスを唐辛子のきいたトマトソース  
と合わせました。ショートパスタ使用。  
**139** チョリソーとナスのアラビアータ  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. ニンニクのきいたペペロンチーノにたまごがよく絡むようにショート  
パスタを使用。  
**140** ベーコンとたまごのペペロンチーノ  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. 柔らかな牛サガリにマッシュルームの旨みを加え、深い味わいの  
ブラウンソースに仕上げました★  
**141** 牛さがりとマッシュルームの  
ブラウンソース  
メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



Order No. 215 きのことクルミのブルスケッタ  
メンバーズ ¥ 550 ビジター ¥ 690



Order No. 225 カリカリベーコンのシーザーサラダ  
メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. 226 生ハムサラダ  
メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Gratin  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 自家製ベシャメルソースにスモークサーモンとアボガドを入れたクリーミーなグラタン  
**146** スモークサーモンとアボカドのグラタン  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. じっくり焼き上げたテリヤキチキンがチーズのkokとよく合います◎  
**147** てりやきチキングラタン  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. ベーコン×ほうれん草の人気の組み合わせをクリーミーなグラタンにIN★  
**148** ベーコンとほうれん草のグラタン  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810



Order No. ぷりぷりのエビにたらこを合わせたグラタンです。  
**149** エビとたらこのグラタン  
メンバーズ ¥ 680 ビジター ¥ 850



Order No. **246** 焼きカマンベールチーズ  
メンバーズ ¥ 600 ビジター ¥ 750



Order No. **250** ぎょうざうどん  
メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. **244** タコとサーモンのカルパッチョ  
メンバーズ ¥ 650 ビジター ¥ 810

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Doria  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 手づくり手ごねハンバーグをのせ、クリーミーなベシャメルソースと深みのあるデミグラスソースで仕上げたドリア。  
**154** ハンバーグドリア  
メンバーズ ¥ 750 ビジター ¥ 940



Order No. 牛バラ肉をデミグラスソースで煮込んでドリアにしました。  
**155** ビーフシチュー風ドリア  
メンバーズ ¥ 750 ビジター ¥ 940



Order No. ミートソースとホワイトソースのkokとうまみを同時に楽しめる人気のドリアにベーコンとナスをトッピング♪  
**156** ベーコンとナスのミートドリア  
メンバーズ ¥ 700 ビジター ¥ 880



Order No. クリーミーなホワイトソースにスモークサーモンとほうれん草を入れアツアツに焼き上げました★  
**157** スモークサーモンとほうれん草のドリア  
メンバーズ ¥ 700 ビジター ¥ 880



Order No. **243** タコのベロンチーノ  
メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. **245** カプレーゼ  
メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. **225** カリカリベーコンのシーザーサラダ  
メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Pizza  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



トマト、モッツァレラ、バジルをのせたピザ。人気No1の一品です。

Order No. 194 マルゲリータ  
メンバーズ ￥1,380  
ピジター ￥1,730

Order No. 203 マルゲリータ(ハーフ)  
メンバーズ ￥750  
ピジター ￥940



組み合わせにこだわった4種類のチーズ。蜂蜜をかけてコク深く。

Order No. 195 クアトロフロマッジ  
メンバーズ ￥1,380  
ピジター ￥1,730

Order No. 204 クアトロフロマッジ(ハーフ)  
メンバーズ ￥750  
ピジター ￥940



たっぷりのきのこをトッピングして、コクのある照り焼きソースで仕上げました。

Order No. 205 てりやきチキンときのこのピザ  
メンバーズ ￥1,080  
ピジター ￥1,350

Order No. 205 てりやきチキンときのこのピザ(ハーフ)  
メンバーズ ￥600  
ピジター ￥750



明太子×マヨネーズ×ツナ×コーン。相性の良い具材をまとめてトッピング!

Order No. 197 明太ツナマヨコーンピザ  
メンバーズ ￥1,200  
ピジター ￥1,500

Order No. 206 明太ツナマヨコーンピザ(ハーフ)  
メンバーズ ￥650  
ピジター ￥810



鉄血宰相と言われたドイツのオットー・フォン・ビスマルクが卵を好んだことから「ビスマルク風」と言われています。

Order No. 198 ビスマルク  
メンバーズ ￥1,200  
ピジター ￥1,500

Order No. 207 ビスマルク(ハーフ)  
メンバーズ ￥650  
ピジター ￥810



エビ・イカ・ホタテのシーフードをトッピング。シンプルな美味しさです。

Order No. 199 シーフードのジェノベーゼピザ  
メンバーズ ￥1,380  
ピジター ￥1,730

Order No. 208 シーフードのジェノベーゼピザ(ハーフ)  
メンバーズ ￥750  
ピジター ￥940



ピリ辛のチョリソーとサラミ、ベーコンをトッピング。シンプルな美味しさです。

Order No. 200 ベーコン・チョリソーとサラミのピザ  
メンバーズ ￥1,280  
ピジター ￥1,600

Order No. 209 ベーコン・チョリソーとサラミのピザ(ハーフ)  
メンバーズ ￥700  
ピジター ￥880

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Bread  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



Order No. 212 ナポリ ビッグハンバーガー  
メンバーズ ￥980  
ピジター ￥1,230

Order No. 212 ナポリ サルティンボッカを巨大バーガーにアレンジ☆★



Order No. 213 ナポリ ビッグてりやきバーガー  
メンバーズ ￥980  
ピジター ￥1,230

Order No. 213 ナポリ 人気のでりやきチキンをどピーんと巨大バーガーに!



Order No. 214 クラブハウス サンドウィッチ  
メンバーズ ￥700  
ピジター ￥880

Order No. 214 クラブハウス サンドウィッチ



Order No. 215 きのことクルミのブルスケッタ  
メンバーズ ￥550  
ピジター ￥690



Order No. 216 スモークサーモンとクリームチーズのブルスケッタ  
メンバーズ ￥550  
ピジター ￥690



Order No. 217 ガーリックトースト  
メンバーズ ￥250  
ピジター ￥310



Order No. 218 めんたいフランス  
メンバーズ ￥250  
ピジター ￥310

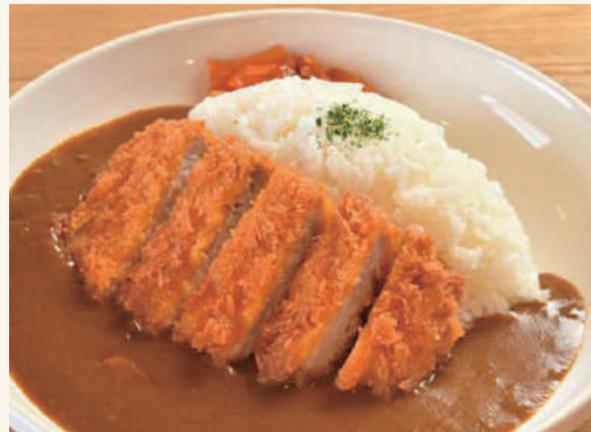
※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Curry  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No.  
**175** ビーフカレー

メンバーズ ￥500 ビジター ￥630



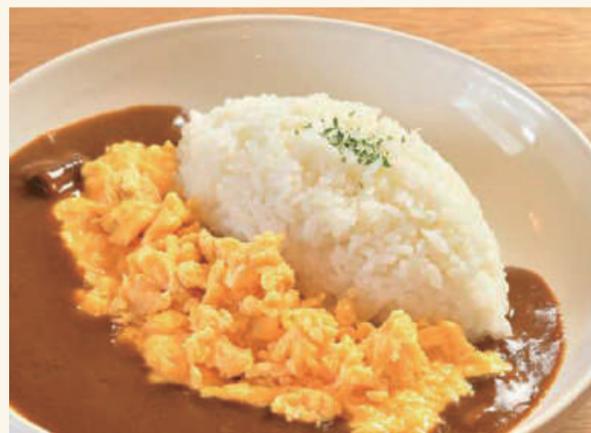
Order No.  
**176** ロースカツカレー

メンバーズ ￥750 ビジター ￥940



Order No.  
**177** ハンバーグカレー

メンバーズ ￥750 ビジター ￥940



Order No.  
**178** スクランブルエッグカレー

メンバーズ ￥700 ビジター ￥880



Order No.  
**185** ロースカツトッピング

メンバーズ ￥250 ビジター ￥310



Order No.  
**186** ハンバーグトッピング

メンバーズ ￥250 ビジター ￥310



Order No.  
**187** スクランブルエッグトッピング

メンバーズ ￥200 ビジター ￥250

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Curry  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No.  
**179** あげナスカレー

メンバーズ ￥700 ビジター ￥880



Order No.  
**180** ほうれん草カレー

メンバーズ ￥700 ビジター ￥880



Order No.  
**181** チーズカレー

メンバーズ ￥700 ビジター ￥880

トッピングメニュー

Order No. **185** ロースカツ  
メンバーズ ￥250  
ビジター ￥310

Order No. **186** ハンバーグ  
メンバーズ ￥250  
ビジター ￥310

Order No. **187** スクランブルエッグ  
メンバーズ ￥200  
ビジター ￥250

Order No. **188** あげナス  
メンバーズ ￥200  
ビジター ￥250

Order No. **189** ほうれん草  
メンバーズ ￥200  
ビジター ￥250

Order No. **190** チーズ  
メンバーズ ￥200  
ビジター ￥250



Order No.  
**188** あげナストッピング

メンバーズ ￥200 ビジター ￥250



Order No.  
**189** ほうれん草トッピング

メンバーズ ￥200 ビジター ￥250



Order No.  
**190** チーズトッピング

メンバーズ ￥200 ビジター ￥250

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Rice  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



照焼ソースで仕上げたハンバーグを、ロコモコどんぶりにしました。

Order No. **160** ロコモコどんぶり  
てりやきハンバーグ

メンバーズ ￥ 750

ビジター ￥ 940



Order No. カレーピラフの上にスパイスのきいたタンドリーチキンをのせて。

**161** タンドリーチキンの  
スパイシーカレーピラフ

メンバーズ ￥ 850 ビジター ￥ 1,060



Order No. チキンライスとデミグラスソース。定番のオムライスです。

**162** とろとろたまごのチキンオムライス

メンバーズ ￥ 680 ビジター ￥ 850



Order No. きのこチーズソースと、エビ入りバターライスを合わせました。

**163** きのこのクリームチーズオムライス

メンバーズ ￥ 700 ビジター ￥ 880



Order No. 佐賀のご当地グルメ★ご飯+生野菜+肉+マヨネーズ♪

**164** シシリアンライス

メンバーズ ￥ 750 ビジター ￥ 940

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Noodle  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 博多名物もつ鍋をちゃんぽんに☆

**232** 博多もつ鍋風ちゃんぽん

メンバーズ ￥ 750 ビジター ￥ 940



Order No. 年代も性別も超えて幅広くたくさんの方に愛されるナポリタンをアツアツの鉄板で☆

**233** 昔ながらの鉄板ナポリタン

メンバーズ ￥ 700 ビジター ￥ 880



Order No. B級グルメとして大人気の岡山のソウルフード！

**234** ホルモン鉄板焼きうどん

メンバーズ ￥ 700 ビジター ￥ 880



Order No. 魚介の旨みのきいたあっさり塩焼きそば♪

**235** 海鮮塩焼きそば

メンバーズ ￥ 700 ビジター ￥ 880



Order No. 九州北部定番のうどん。かしまって方言で鶏肉の事なんです♪

**236** かしまうどん

メンバーズ ￥ 500 ビジター ￥ 630



Order No. 麺に絡みつくまろやかなたまごに明太子の濃厚さが加わったインパクトのある味わい！

**237** 明太釜玉うどん

メンバーズ ￥ 650 ビジター ￥ 810

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Otsumami  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. ガーリックオイルでじっくり加熱したやわらか〜いタコ♪  
おつまみに最高☆  
**243** タコのペペロンチーノ

メンバーズ ￥480 ビジター ￥600



Order No. 生タコとサーモンを合わせた豪華な一品☆ワインとよく合います◎  
**244** タコとサーモンのカルパッチョ

メンバーズ ￥650 ビジター ￥810



Order No. モzzarellaチーズの白・トマトの赤・バジルの緑と  
イタリアンカラーが印象的な一品。ワインによく合う◎  
**245** カプレーゼ

メンバーズ ￥480 ビジター ￥600



Order No. カマンベールをそのまま焼き、  
食感を変えました☆お好みではちみつをかけて。  
**246** 焼きカマンベールチーズ

メンバーズ ￥600 ビジター ￥750



Order No. 間違いない組み合わせです◎  
**247** ナストマトベーコンのチーズ焼き

メンバーズ ￥480 ビジター ￥600



Order No. **248** ホルモン鉄板うま辛焼き

メンバーズ ￥580 ビジター ￥730

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Otsumami  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Order No. 博多名物明太子としっかりと味付けした手羽先がジューシーでピリッと  
した味わいに！  
**249** 手羽めんたい

メンバーズ ￥650 ビジター ￥810



Order No. 見た目はウィンナー・・・でも食べたらぎょうぎ♪  
**250** ぎょうぎウィンナー

メンバーズ ￥480 ビジター ￥600



Order No. たっぷりのコーンをバター風味で炒めました。  
人気のサイドメニューです。  
**251** バターコーン

メンバーズ ￥350 ビジター ￥440



Order No. ホウレンソウと、卵を使ったヘルシーなポパイエッグです。  
卵を絡めてお召し上がりください。  
**252** ポパイエッグ

メンバーズ ￥450 ビジター ￥560



Order No. 食べ始めると止まらない◎大人気ポテトフライ♪  
**253** ポテトフライ

メンバーズ ￥350 ビジター ￥440



Order No. アンチョビの塩加減がポテトとよく合います◎  
アンチョビマヨネーズでうまさ倍増★  
**254** アンチョビポテマヨ

メンバーズ ￥450 ビジター ￥560



Order No. しっかり味でご飯にマッチ◎おつまみにもどうぞ♪  
**255** ニラたま

メンバーズ ￥380 ビジター ￥480



Order No. ジャがいもを練りこんだ生地の中にカマンベールチーズを入れた  
上品な一品♪  
**256** ポテともち

メンバーズ ￥450 ビジター ￥560

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Rice&Set  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



Order No. 飲んだ後にぞうすいはどうですか?梅トッピング♪

169 梅ぞうすい

メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. 飲んだ後にぞうすいはどうですか?鮭トッピング♪

170 鮭ぞうすい

メンバーズ ¥ 480 ビジター ¥ 600



Order No. ごはんとみそ汁のセットです。メインと一緒にどうぞ。

171 ごはん・みそ汁セット

メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. ごはんとスープのセットです。メインと一緒にどうぞ。

172 ライス・スープセット

メンバーズ ¥ 250 ビジター ¥ 310



Order No. ホクホクご飯を海苔で包んだ、梅と鮭が具材の定番人気メニューです。

173 おにぎりセット

メンバーズ ¥ 350 ビジター ¥ 440



Order No. ごはんの大盛りはこちらから!

174 ごはん大盛り

メンバーズ ¥ 100 ビジター ¥ 100

※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Dessert  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30



Order No. ミニパフェ6種でワクワクがたくさん☆

262 パフェコンボ

メンバーズ ¥ 980

ビジター ¥ 1,230



イタリアンジェラート使用。  
チョコとバナナの人気の組み合わせ!

チョコバナナパフェ



Order No. イタリアンジェラート使用。甘酸っぱい  
ミックスベリーとホイップが相性抜群★

264 ミックスベリーパフェ



Order No. キャラメルミルクアイスに岩塩をプラスし、  
甘さを引き立たせました。

265 塩キャラメルパフェ

メンバーズ ¥ 450 ビジター ¥ 560



イタリアンジェラートチョコとチョコ  
ミントの組み合わせ☆

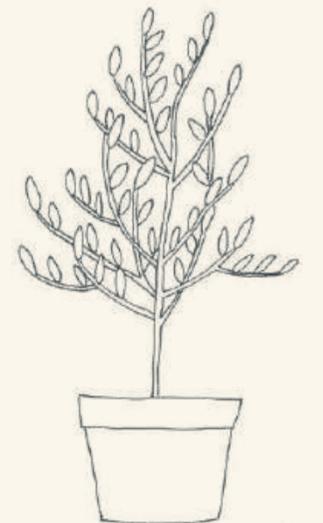
チョコミントパフェ



Order No. イタリアンジェラートストロベリーと  
ブルーベリーチーズアイスの組み合わせ☆

267 ベリーベリーパフェ

メンバーズ ¥ 550 ビジター ¥ 690



※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Dessert  
open 前11:00 - order stop 後1:30



Order No. 268 ふわふわのパンケーキにチョコとバナナの人気の組み合わせ！  
チョコバナナパンケーキ

メンバーズ ￥ 600    ビジター ￥ 750



Order No. 269 たっぶりのホイップクリームとキャラメルソース！  
お好みでメイプルシロップをお使いください♪  
塩キャラメルパンケーキ

メンバーズ ￥ 600    ビジター ￥ 750



Order No. 270 温かいトーストに、ひんやりバニラアイスをトッピング☆  
定番スイーツです。  
ハニートースト

メンバーズ ￥ 580    ビジター ￥ 730



Order No. 271 あったかトーストにチョコアイスとバナナとトッピング★  
バナナとチョコは相性抜群！  
チョコバナナハニートースト

メンバーズ ￥ 650    ビジター ￥ 810



Order No. 272 パンジャゼラートがのったあったかトーストにブルーベリーや  
ストロベリーなどをふんだんトッピング★  
ミックスベリーハニートースト

メンバーズ ￥ 650    ビジター ￥ 810

What  
are we  
having  
FOR  
Sweet

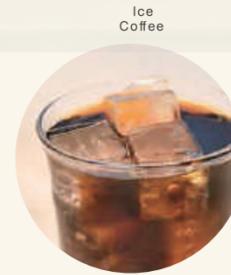
※表示価格は税込です。付け合わせの食材は予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

Coffee  
open 前11:00 - order stop 後1:30



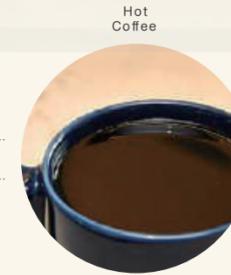
Order No. 701 アイスコーヒー

メンバーズ ￥ 300  
ビジター ￥ 380



Order No. 711 ブレンドコーヒー

メンバーズ ￥ 300  
ビジター ￥ 380



Ice Cafe au lait



Order No. 702 アイス  
カフェオレ

メンバーズ ￥ 350  
ビジター ￥ 440

Ice Cappuccino



Order No. 703 アイス  
カプチーノ

メンバーズ ￥ 370  
ビジター ￥ 460

Ice Chocolat Ole



Order No. 704 アイス  
ショコラオーレ

メンバーズ ￥ 420  
ビジター ￥ 530

Ice Caramel Nut ole



Order No. 705 アイスキャラメル  
ナッツオーレ

メンバーズ ￥ 420  
ビジター ￥ 530

Hot Cafe au lait



Order No. 712 カフェオレ

メンバーズ ￥ 350  
ビジター ￥ 440

Hot Cappuccino



Order No. 713 カプチーノ

メンバーズ ￥ 370  
ビジター ￥ 460

Hot Caramel Nut ole



Order No. 714 キャラメル  
ナッツオーレ

メンバーズ ￥ 420  
ビジター ￥ 530

Hot Chocolat Ole



Order No. 715 ショコラオーレ

メンバーズ ￥ 420  
ビジター ￥ 530

※表示価格は税込です。

Matcha  
Milk&Cocoa  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30

Ice Matcha Ole



Order No. **アイス抹茶オーレ**  
707

メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Ice Matcha Chocolat Ole



Order No. **アイス抹茶ショコラオーレ**  
708

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560

Ice Matcha Caramel Ole



Order No. **アイス抹茶キャラメルナッツオーレ**  
709

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560

Hot Matcha Ole



Order No. **抹茶オーレ**  
716

メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Hot Chocolat Ole



Order No. **抹茶ショコラオーレ**  
717

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560

Hot Caramel Ole



Order No. **抹茶キャラメルナッツオーレ**  
718

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560

Milk&Cocoa

Order No. **735 アイスミルク**  
メンバーズ ¥ 300  
ビジター ¥ 380

Order No. **737 アイスココア**  
メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Order No. **736 ホットミルク**  
メンバーズ ¥ 300  
ビジター ¥ 380

Order No. **738 ホットココア**  
メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500

※表示価格は税込です。

Soft drink  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30



Mango Smoothie

Order No. **734 マンゴースムージー**

メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500



Strawberry milk Smoothie

Order No. **ストロベリーミルクスムージー**  
732

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560



Chocolate Banana Milk Smoothie



Order No. **チョコバナナミルクスムージー**  
730

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560

Blueberry Smoothie



Order No. **ブルーベリースムージー**  
731

メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Mix Berry Smoothie



Order No. **ミックスベリースムージー**  
733

メンバーズ ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Orange



Order No. **721 オレンジジュース**

メンバーズ ¥ 380  
ビジター ¥ 480

grapefruit



Order No. **グレープフルーツジュース**  
722

メンバーズ ¥ 380  
ビジター ¥ 480

Homemade banana



Order No. **ホームメイドバナナジュース**  
726

メンバーズ ¥ 420  
ビジター ¥ 530

Homemade mix



Order No. **ホームメイドミックスジュース**  
727

メンバーズ ¥ 450  
ビジター ¥ 560

※表示価格は税込です。

Soft drink  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30

Cassis soda



Order No. モナン  
723 カシスソーダ

メンバー ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Cranberry soda



Order No. モナン  
724 クランベリーソーダ

メンバー ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Melon soda



Order No. モナン  
725 メロンソーダ

メンバー ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Coffee float



Order No.  
743 コーヒーフロート

メンバー ¥ 400  
ビジター ¥ 500

Cassis float



Order No. モナン・カシス  
744 ソーダフロート

メンバー ¥ 500  
ビジター ¥ 630

Cranberry float



Order No. モナン・クランベリー  
745 ソーダフロート

メンバー ¥ 500  
ビジター ¥ 630

Melon float



Order No. モナン・メロン  
746 ソーダフロート

メンバー ¥ 500  
ビジター ¥ 630

生のレモンを搾って、その場で作るぜいたくなレモンスカッシュ!  
爽やかな酸味を存分に味わえます。炭酸ソーダを加えて、お好みでシロップ  
を入れて、自分だけの味をお楽しみください!  
※背景のレモンはイメージです。1個の半切りがつかますので、搾ってお楽  
みください。

Order No. フレッシュ  
728 レモンスカッシュ

メンバー ¥ 550 ビジター ¥ 690

Order No.  
729 ペリエ

メンバー ¥ 350 ビジター ¥ 440



※お客様がレモンを絞って作っていただく商品となります。

※表示価格は税込です。

つまり、ビールは、  
神泡。

The PREMIUM MALT'S SUNTORY

Order No. 795  
メンバー ¥ 400 ビジター ¥ 500

爽やかな香り  
深いコク  
心地良い後味

Plu.n wine



Order No.  
801 ブルーベリー梅酒  
紀州・和歌山の「南高梅」を使用して丹念に漬けた梅酒に、厳選された岩手県産100%の完熟ブルーベリーのフレッシュ果汁をたっぷり加えた、甘酸っぱくコクのある限定梅酒です。

メンバー ¥ 390  
ビジター ¥ 490



Order No.  
802 ゆず梅酒  
和歌山の南高梅100%の梅酒に、徳島産の柚子果汁を加えた新感覚梅酒。香り高く甘酸っぱく、純和風テイストの爽やかなさ。ロックが爽やかでオススメです。新しい美味しさをお楽しみください。

メンバー ¥ 390  
ビジター ¥ 490



Order No.  
803 五代にこり梅酒  
さつま五代でおなじみの蔵元が、手焼酎をベースに作った梅酒です。すりつぶした完熟の南高梅の果実を加え、果実感のある香りと濃厚な味わいに仕上げました。トロミのある味わいが美味しい。

メンバー ¥ 450  
ビジター ¥ 560

Non-alcoholic Beer

Order No.  
783 サントリーオールフリー

メンバー ¥ 300  
ビジター ¥ 380

ALL-FREE  
オールフリー



Wine



Order No.  
788 ハウスワイン(赤)  
メンバー ¥ 200  
ビジター ¥ 250



Order No.  
790 ハウスワイン(赤)  
デキャンタ  
メンバー ¥ 650  
ビジター ¥ 810

Order No.  
791 ハウスワイン(白)  
メンバー ¥ 200  
ビジター ¥ 250

Order No.  
792 ハウスワイン(白)  
デキャンタ  
メンバー ¥ 650  
ビジター ¥ 810

※表示価格は全て税込みです。 ※商品画像はイメージです。

はなやかに香る。  
やわらかな  
味がする。

メーカーズマーク  
**Maker's  
Mark**  
SIV  
Craft WHISKY メーカーズマーク

Order No. **781**    メンバー ¥ 500    ビジター ¥ 600

Order No. **782**    角ハイボールが  
お好きでしょ。  
SUNTORY WHISKY KAKU-HIGHBALL

角瓶は、山崎と白州蒸溜所のパーボン樽原酒をバランスよく配合し、  
甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特長のウイスキー。  
そのおいしさは、ハイボールにすることでいっそう引き立ちます。

ね、

メンバー ¥ 450  
ビジター ¥ 350

Order No. **787**

**JIM BEAM**  
WORLD'S No.1  
BOURBON

メンバー ¥ 400  
ビジター ¥ 500

※表示価格は税込です。

**PINK YOUR GIN**

**COCKTAILS ♡♡♡**

Order No. **775**    **PINK & TONIC**  
ピンクトニック

Order No. **776**    **MILKY PINK & TONIC**  
ミルキーピンク  
トニック

Order No. **777**    **PINK GRAPE & TONIC**  
ピンクグレープ  
トニック

メンバー ¥ 400    ビジター ¥ 500

※表示価格は税込です。

イチゴ! ニート!  
サワー!

レモンサワー

Order No. 784  
メンバー ¥ 400 ビジター ¥ 500

レモンありのままですっきりお酒!

LEJAY  
DEPUIS 1841

「ルジェ」は、フランス・ブルゴーニュ地方のディジョンでつくられる、カシスリキュールでおなじみのフルーツリキュールブランド。バーやレストランなどで独特のボトルの形を目にしたことも多いのでは? いろいろな調剤材とあわせて、自分好みのカクテルが楽しめるのが特長です。

メンバー ¥ 400 ビジター ¥ 500

Order No. 766 グリオットチェリー 生グレフルトニック	Order No. 767 洋梨生キウイ	Order No. 768 アプリコット 生オレンジ	Order No. 769 クランベリー 生レモントニック
---	-------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

※表示価格は税込です。

Bottle WINE  
open 午前11:00 - order stop 深夜1:30

肉料理におすすめ。相性の良い赤ワインを厳選しました。



Order No. 804  
ベルフォンテース

南仏を想わせるアロマティックな香りに、ブラックベリーなどの力強い果実味が口いっぱいに溢れます。

フランス

メンバー ¥ 1,800  
ビジター ¥ 2,250



Order No. 805  
ボデガスアテカ  
オノロベラ

果実の旨味が心地よく感じられます。樽のニュアンスも穏やかに葡萄の旨味をより感じさせてくれる仕上がりとなっています。

スペイン

メンバー ¥ 2,600  
ビジター ¥ 3,250



Order No. 806  
シャトー カストゥネ  
ルージュ

厳選したカベルネ・ソーヴィニオン種のみを使用し、オーク樽で6ヶ月間熟成させたワイン。芳醇な味わいと、重厚でしっかりとしたボディが特徴的な赤ワインです。

フランス

メンバー ¥ 3,600  
ビジター ¥ 4,500



Order No. 807  
サルヴァアシゲール  
モンド マリー

ナチュラル系らしいピリッ感が少しとシユワシユワ感があります。抜栓直後は還元臭も少し 特徴的な酸とタンニン、広がる果実味が特徴。

フランス

メンバー ¥ 4,800  
ビジター ¥ 6,000

さっぱりした料理にオススメの白ワインもどうぞ。



Order No. 808  
クズマーノ シンプリー  
シチリーシャルドネ

黄色がかった麦わら色。リンゴや白い花の香りを伴う、凝縮感のあるブーケにフルーティな香りが残る。心地よいフレッシュな飲み口。

イタリア

メンバー ¥ 1,800  
ビジター ¥ 2,250



Order No. 809  
マルケス・デ・カセレス  
ベルデホ・ルエダ

ミネラル、ハーブ、柑橘類の感じられる凝縮感のある香り。口中ではバランスがよく、活気に満ちた青リンゴの味わいがあります。余韻があり個性的。フレッシュなアフターテイスト。

スペイン

メンバー ¥ 2,400  
ビジター ¥ 3,250



Order No. 810  
ロゴダジ  
ノビレシャルドネ

6ヶ月間オーク樽で熟成後、その間樽毎に手作業で攪拌作業を行います。黄金色の色合い、樽熟成からくるトーストやちみっつ、バニラのような複雑で上品な香りが広がります。

ブルガリア

メンバー ¥ 3,600  
ビジター ¥ 4,500



Order No. 811  
D.モンドマリーキュヴェ  
アナテーム プラン

地元の伝統品種を使った白。濁引き等をせず濁っているがミネラルと柑橘系の果実味のバランスがとれた味わい。アルコール分も低めで軽くてグイグイいけるが、こくもあり魚介類には良く合う。

フランス

メンバー ¥ 4,600  
ビジター ¥ 5,750

※表示価格は全て税込のみです。※商品画像はイメージです。

Sparkling WINE  
open 午前11:00 - orderstop 深夜1:30

特別な日を、高貴な泡で祝うスパークリングワイン



Order No. セグラヴェューダス  
**812** ブルートレゼルバ

エレガントなグリーンがかかったゴールドイエロー。マスカットや青リンゴのような清々しいアロマの調和、24カ月以上の熟成からくるバランスのよいフレッシュな酸味と力強い泡立ちが特徴。

 イタリア

メンバーズ ￥ 3,200  
ビジター ￥ 4,000



Order No. セグラヴェューダス  
**813** ブルートレロサード

12ヶ月以上の熟成により、チェリーのような香りとコクのある味わいが調和したロゼのカバ。

 スペイン

メンバーズ ￥ 3,200  
ビジター ￥ 4,000



Order No. モエ・エ・シャンドン  
**814** ブリュットアンペリアル

非常にバランスのとれた味わいが魅力のブリュット・アンペリアル。前菜からデザートまで、どんな料理にもマッチします。3種類の葡萄が絶妙にブレンドされた、エレガントな味わい。

 フランス

メンバーズ ￥ 7,600  
ビジター ￥ 9,500



Order No. グランリベンサ  
**815** カヴァブリュット

かすかに緑がかかった見事な金色とフルーツや花の凝縮した香り。うまくバランスが取れていて穏やかな酸味と持続する後味が素晴らしい。

 フランス

メンバーズ ￥ 2,600  
ビジター ￥ 3,250



Order No.  
**816** ドン・ペリニヨン

モエ・エ・シャンドン社の代名詞とも言えるドンペリニヨンは、ほぼグランクリュ100%に近い、自社畑産の黒、白ほぼ半々のブドウを用いて醸される、プレミアム・キュヴェ。

 フランス

メンバーズ ￥ 25,000  
ビジター ￥ 31,250

※表示価格は全て税込みです。※商品画像はイメージです。