Chaquejour epanoui
シャックジュール エパヌイ

BRASSERIE TOOTH TOOTH -French Barbecue Style-

バーベキュープレート 바베큐 플레이트 BBQ PLATES



1.회전구이 치킨 플레이트
(메인 + 샐러드 + 제철 델리 + 밥)
1. ロティサリーチキン プレート
（メイン＋サラダ＋季節のデリ＋ライス）
¥1,440 (tax included)



2.바베큐 치킨 & 포크 플레이크
(메인 + 샐러드 + 제철 델리 + 밥)
2.BBQ チキン&ポーク プレート
（メイン＋サラダ＋季節のデリ＋ライス）
¥1,550 (tax included)



3.B바베큐 치킨 & 비프 & 포크 플레이트
(메인 + 샐러드 + 제철 델리 + 밥)
3.BBQ チキン&ビーフ&ポーク プレート
（メイン＋サラダ＋季節のデリ＋ライス）
¥1,900 (tax included)

4.



KOBE BEEF STEAK

4.고베 소고기 비프 스테이크
4. 神戸ビーフステーキ ¥시가

FRIED POTATO



5.감자 튀김 M
5. フライドポテトM ¥630 (tax included)

6.감자 튀김 L
6 フライドポテト L ¥840 (tax included)

ROASTED KOBE BEEF RICE BOWLS 神戸ローストビーフ丼 고베 소고기 로스트 비프 덮밥



8.

7.고베 소고기 로스트 비프 덮밥
7. 神戸ローストビーフ丼 ¥1,630 (tax included)

8.고베 소고기 로스트 비프 덮밥 (라지 사이즈)
8. 神戸ローストビーフ丼 大盛り ¥1,880 (tax included)

DRINKS

생맥주 (아사히 슈퍼 드라이) ・生ビール（アサヒスーパードライ）	¥580 (tax included)
흑맥주 ・黒ビール	¥630 (tax included)
무알콜 맥주 ・ノンアルビール	¥580 (tax included)
콜라 ・コーラ	¥480 (tax included)
드라이 진저에일 ・ドライジンジャエール	¥480 (tax included)
우롱차 ・烏龍茶	¥480 (tax included)



Don't drink and drive.



People under 20 are not allowed to drink alcohol.

Please ask the staff for information on rice production areas.

Allergy Policy
食物アレルギーまたはその他の食材の取り扱いを希望される方は、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご相談をお申しつけください。【Policy of the removal of specified ingredient】【関於去除特定食物的政策】



10.

BBQ COMBO 바베큐 콤비네이션 バーベキューコンボ

9.치킨 & 스페어리브 & 소시지 (1~2인분)
9. チキン&スペアリブ&ソーセージ（1~2人前） ¥2,300 (tax included)

10.치킨 & 스페어리브 & 소시지 & 소고기 안창살 (3~4인분)
10. チキン&スペアリブ&ソーセージ&バベット（3~4人前） ¥3,100 (tax included)

BBQ 바베큐 단품 バーベキュー単品

11.회전구이 치킨 (1/2)
11. ロティサリーチキン（1/2） ¥1,300 (tax included)

12.회전구이 치킨 (한 마리)
12. ロティサリーチキン（ラウンド） ¥3,100 (tax included)

13.스페어리브 (매운 맛)
13. スペアリブ（スパイス） ¥600 (tax included)

14.아와지산 돼지고기를 굵게 다져 만든 소시지
14. えびすもち豚あらびきソーセージ（スモーク）80g ¥780 (tax included)

15.초리조 소시지
15. チョリソーソーセージ（コシード）100g ¥880 (tax included)

16.구운 옥수수
16. グリルドコーン ¥530 (tax included)



BBQ BROCHETTE 바베큐 꼬치구이 バーベキュー串焼き

17.고베 소고기 꼬치구이
17. 神戸ビーフの串焼き ¥660 (tax included)

18.소고기 안창살 꼬치구이 (훈제 파프리카)
18. 牛バベットの串焼き （スモーキーパプリカ） ¥580 (tax included)

19.오리발 꼬치구이 (오렌지 & 향신료)
19. 鴨足の串焼き （オレンジ＆スパイス） ¥540 (tax included)

20.양고기 꼬치구이 (소시지)
20. 羊の串焼き （メルゲース） ¥540 (tax included)

DRINKS

생맥주 (아사히 슈퍼 드라이) ・生ビール（アサヒスーパードライ）	¥580 (tax included)
흑맥주 ・黒ビール	¥630 (tax included)
무알콜 맥주 ・ノンアルビール	¥580 (tax included)
콜라 ・コーラ	¥480 (tax included)
드라이 진저에일 ・ドライジンジャエール	¥480 (tax included)
우롱차 ・烏龍茶	¥480 (tax included)

RICE

21.쌀
21. ライス ¥200 (tax included)

Allergy Policy
食物アレルギーまたはその他の食材の取り扱いを希望される方は、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご相談をお申しつけください。【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】

PASTA MASTA TOOTH TOOTH

GRAND MENU

TOOTH 베이글



TOOTH ベーグル ¥350

파스타



수제 부라타 치즈를 곁들인
고메산 소고기 볼로네제
*고메산 소고기 50% 사용

神戸牛ボロネーゼ 自家製ブッラータ添え ¥2,200



아와지산 실치와 바실리코 제노베제

淡路産シラスとバジリコのジェノベーゼ ¥1,380



스파게티 포모도로

スパゲッティ・ポモドーロ ¥1,260



TOOTH TOOTH 카르보나라

TOOTH TOOTH カルボナーラ ¥1,680



문어와 올리브 푸타네스카

タコとオリーブのプッタネスカ ¥1,580



참돔과 해산물 허브 향 페스카토레

真鯛と魚介のハーブ香るペスカトーレ ¥2,300

추가 토핑



부라타 치즈
ブッラータ +¥780



모차렐라 치즈
モッツァレラ +¥270



갓 자른 생 햄
切りたて生ハム +¥330

피자



마르게리타 피자
ピッツァ マルゲリータ ¥1,240



꿀을 곁들인 콰트로 포르마지
クアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え ¥1,680



수제 부라타 치즈와
갓 자른 생 햄을 얹은 허브 피자
自家製ブッラータチーズと
切りたて生ハム、四種類のハーブのピッツァ ¥2,100

샐러드



토마토와 제철 과일 샐러드
(고메산 토마토, 제철 과일, 오렌지,
아몬드, 요소 드레싱)
ファーマーズサラダ ¥880



스파이시 콥 샐러드
(새우, 아보카도, 토마토, 나초,
후추, 콥 드레싱)
スパイシーコブサラダ ¥1,100



치킨 시저 샐러드
(로스트 치킨, 토마토, 오렌지, 아몬드,
하우다 치즈, 그라나 치즈, 시저 드레싱)
チキンシーザーサラダ ¥980

추가 토핑



부라타 치즈
ブッラータ +¥780



모차렐라 치즈
モッツァレラ +¥270



리코타 치즈 1/4
リコッタチーズ +¥330



로스트 치킨
チキン +¥160



새우
エビ +¥260



갓 자른 생 햄
切りたて生ハム +¥330

TOPPING MENU



아보카도
アボカド
+¥280



토마토
トマト
+¥110



오렌지
オレンジ
+¥120



하우다 치즈
ゴーダチーズ
+¥200

치즈 델리



제철 과일 허브 마리네와
수제 부라타 치즈
旬のフルーツのハーブマリネと
自家製ブッラータ ¥1,780



수제 리코타 치즈와 훈제 연어
自家製リコッタチーズとスモークサーモン ¥1,150

샤퀴트리와 올리브



갓 자른 생 햄
切りたて生ハム ¥580



이베리코 돼지고기로 만든 초리소
イベリコ豚のチョリソー ¥580

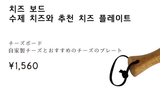


선 드라이 토마토와 치즈,
올리브 핀초스
ピンチョスオリーブ
with ドライトマト & チーズ ¥580

치즈 & 샤퀴트리 보드



치즈 & 샤퀴트리 보드
チーズ&シャルキュトリーボード
¥1,980



치즈 보드
수제 치즈와 추천 치즈 플레이트
チーズボード
自家製チーズとおすすめのチーズのプレート
¥1,560



라면



推 고베 미나토 중화 소바과 대만식 돼지고기 덮밥 세트
神戸みなと中華そばとルーロー飯セット ￥1,380



推 고베 저릿하게 매운 탄탄면과 밥 세트
神戸ピリカラ担々麺＋ご飯セット ￥1,280



推 맛있게 매운 마제소바와 밥 세트
旨辛まぜそば＋ご飯セット ￥1,280



고베 미나토 중화 소바
神戸みなと中華そば ￥900



고베 저릿하게 매운 탄탄면
神戸ピリカラ担々麺 ￥1080



맛있게 매운 마제소바
旨辛まぜそば ￥1080

면 곱빼기는 +200엔
麺大盛 +200円

모든 단품 면과 세트 메뉴에 +200엔으로 행인두부를 추가할 수 있습니다.
+300 円で杏仁豆腐をお付けします



딤섬



샤오룽바오 (3개)
小籠包 ￥480



문어 사오마이 (3개)
鮹焼売 ￥560



옥색 새우 만두 (3개)
翡翠餃子 ￥520



홍콩식 새우 창펀 (2개)
香港風海老の腸粉 ￥560





딤섬 4종 세트
点心タワー ￥2000

아시안 타파스



타파스 3종 모둠
タパス３種盛り合わせ ￥1050



샤오싱주에 절인 고베 소고기
神戸牛の紹興酒漬け ￥1155



토마토 살구와인 절임
トマトの杏露酒マリネ ￥560



닭고기와 고수
チキンと香菜のタナー ￥580

맵고 바삭한 고추
ピリパリ唐辛子 ￥400

저릿하게 매운 멘마 (죽순 절임)
痺辛メンマ ￥480

안주용 차슈
HASUのおつまみチャーシュー ￥650

알코올 & 논알코올

대만 망고 맥주
台湾マンゴービール ￥730

대만 파인애플 맥주
台湾パイナップルビール ￥730

대만 여지 맥주
台湾ライチビール ￥730

대만 맥주
台湾ビール ￥700

칭다오 맥주
青島ビール ￥700

우롱차
烏龍茶 ￥480

오렌지 주스
オレンジジュース ￥480

진저에일
ジンジャーエール ￥480

가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

ハンバーグ・オムライス
洋食屋 神戸デュシャン
キウェオデュコウベシャン



시그니처 소스에 조린 햄버그 스테이크



시그니처 소스에 조린 햄버그 스테이크
名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て

밥 세트	1,450yen
베이글 세트	1,550yen
단품	1,250yen

고베 소고기로 만든 소스에 조린 햄버그 스테이크
極 神戸牛の煮込みハンバーグ シチュー仕立て

밥 세트	1,750yen
베이글 세트	1,850yen
단품	1,550yen

*고베규 50% 사용



시그니처 소스에 조린 햄버그 스테이크 (달걀 프라이를 얹어 완성)
名物 煮込みハンバーグ 定規たまごのグリルエッグ

밥 세트	1,550yen
베이글 세트	1,650yen
단품	1,350yen

고베 소고기로 만든 소스에 조린 햄버그 스테이크 (달걀 프라이를 얹어 완성)
極 神戸牛の煮込みハンバーグ 定規たまごのグリルエッグ

밥 세트	1,850yen
베이글 세트	1,950yen
단품	1,650yen

*고베규 50% 사용



시그니처 소스에 조린 햄버그 스테이크 (체다치즈를 얹어 완성)
名物 煮込みハンバーグ チェダーチーズ

밥 세트	1,650yen
베이글 세트	1,750yen
단품	1,450yen

고베 소고기로 만든 소스에 조린 햄버그 스테이크 (체다치즈를 얹어 완성)
極 神戸牛の煮込みハンバーグ チェダーチーズ

밥 세트	1,950yen
베이글 세트	2,050yen
단품	1,750yen

*고베규 50% 사용



시그니처 소스에 조린 햄버그 스테이크 (트러플 버터를 얹어 완성)
名物 煮込みハンバーグ トリュフバター

밥 세트	1,950yen
베이글 세트	2,050yen
단품	1,750yen

고베 소고기로 만든 소스에 조린 햄버그 스테이크 (트러플 버터를 얹어 완성)
極 神戸牛の煮込みハンバーグ トリュフバター

밥 세트	2,250yen
베이글 세트	2,350yen
단품	2,050yen

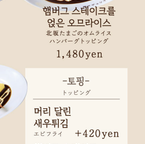
*고베규 50% 사용

고베 소고기로 만든 비프스튜



고베 소고기로 만든 비프스튜
神戸デュシャンの
神戸牛ビーフシチュー

2,600yen



오므라이스



비프스튜 오므라이스
北鬼たまごのビーフシチューオムライス

1,480yen

치즈 오므라이스
北鬼たまごのチーズオムライス

1,180yen



오므라이스
北鬼たまごのオムライス

990yen

햄버그 스테이크를 얹은 오므라이스
北鬼たまごのオムライス
ハンバーグトッピング

1,480yen



새우튀김을 얹은 오므라이스
北鬼たまごのオムライス
エビフライトッピング

1,380yen

-토핑-
トッピング

머리 달린 새우튀김 エビフライ +420yen

햄버그 스테이크 ハンバーグ +500yen

고베 소고기로 만든 크로켓



고베 소고기로 만든 크로켓
神戸牛コロッケ

350yen

TOOTH TOOTH 베이글
TOOTH ベーグル

350yen

음료 ドリンク

생맥주 生ビール	580yen
우롱차 烏龍茶	480yen
논알코올 맥주 ノンアルコールビール	580yen
오렌지 주스 オレンジジュース	480yen
고베 워터 神戸ウォーター	150yen
진저에일 ジンジャーエール	480yen

가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.



시그니처 메뉴!
효고현산 붕장어 튀김 덮밥

名物！兵庫県産穴子天丼



단품 (몽국과 야채 절임 포함)
名物！兵庫県産穴子天丼 **¥1980**

미니 메밀 소바 세트 (미니 메밀 소바와 야채 절임 포함)
名物！兵庫県産穴子天丼 小そばセット **¥2280**

효고현산 붕장어 튀김
2개를 얹은 튀김덮밥

特大！兵庫県産穴子海天丼



단품 (몽국과 야채 절임 포함)
特大！兵庫県産穴子海天丼 **¥2560**

미니 메밀 소바 세트 (미니 메밀 소바와 야채 절임 포함)
特大！兵庫県産穴子海天丼 小そばセット **¥1860**

고쿠토 튀김 덮밥

黒十天丼



단품 (몽국과 야채 절임 포함)
黒十天丼 **¥1200**

미니 메밀 소바 세트 (미니 메밀 소바와 야채 절임 포함)
黒十天丼 小そばセット **¥1500**

새우 튀김 덮밥

海老天丼



단품 (몽국과 야채 절임 포함)
海老天丼 **¥1480**

미니 메밀 소바 세트 (미니 메밀 소바와 야채 절임 포함)
海老天丼 小そばセット **¥1780**

해물 야채 튀김 덮밥

かき揚げ天丼



단품 (몽국과 야채 절임 포함)
かき揚げ天丼 **¥1380**

미니 메밀 소바 세트 (미니 메밀 소바와 야채 절임 포함)
かき揚げ天丼 小そばセット **¥1680**

튀김과 사케 세트



선택 가능한 사케 한 잔과 튀김 모둠 天ぷらセット **¥1280**

오늘의 스파클링 사케 한 병과 튀김 모둠 酒と天ぷらセット **¥2880**



튀김 모둠
(맛따 반 개 + 새우 + 일새버섯)
天ぷら盛り合わせ **¥880**



가스미산 붕장어 튀김
香住産穴子天 **¥1180**



아와지산 양파 튀김
丸ごと鹿路産玉ねぎの天ぷら **¥400**



조개관자와 아와지산 양파 튀김
貝小柱の黒十かき揚げ **¥420**

천연 간 마를 결들인 메밀 소바 정식



고베산 소고기와 온천 달걀을 결들인 메밀 소바 정식
(천연 간 마와 밥, 야채 절임 포함) **¥1780**



야와지산 양파 튀김 메밀 소바 정식
(천연 간 마와 밥, 야채 절임 포함)
淡路産玉ねぎの天ぷらそば膳 **¥1450**

천연 간 마와 달걀을 결들인 메밀 소바 정식
(천연 간 마와 밥, 야채 절임 포함)
自然薯月見とろろそば膳 **¥1280**

간 참마를 얹은 닭튀김 덮밥

보통
(몽국과 야채 절임 포함)
並：唐揚げ1個 **¥1180**

대
(몽국과 야채 절임 포함)
大：唐揚げ3個 **¥1280**

고쿠토 시그니처
맛있는 닭튀김

5개 ~ 6개	3-6個	¥720
8개 ~ 9개	8-9個	¥1100
15개 ~ 16개	15-16個	¥1690

음료

ドリンク

논알코올 맥주 ノンアルコールビール	¥480	우롱차 烏龍茶	¥480
오렌지 주스 オレンジジュース	¥480	고베 워터 神戸ウォーター	¥150
사과 주스 リンゴジュース	¥480		

가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

OSHINAGAKI

島たこや MIKE 메뉴



타코야끼
島たこ焼き

6개 ￥580 | 9개 ￥840 | 12개 ￥1100

맛 선택 가능
- 가마솥에 구운 소금 塩
- 소스 ソース
- 육수 간장 出汁しょうゆ



아와지산 파를 얹은 타코야끼
淡路島のネギたこ焼き

6개 ￥680 | 9개 ￥980 | 12개 ￥1280

맛 선택 가능
- 가마솥에 구운 소금 塩
- 소스 ソース
- 육수 간장 出汁しょうゆ



아와지산 양파를 얹은 폰즈 타코야끼
島オニオン ポン酢たこ焼き

6개 ￥820 | 9개 ￥1130 | 12개 ￥1450



매콤한 파 고추기름 타코야끼
ヒリ辛ネギ ラー油たこ焼き

6개 ￥820 | 9개 ￥1130 | 12개 ￥1450



아카시야끼 스타일의 육수 타코야끼
明石焼き風出汁たこ焼き

6개 ￥780 | 9개 ￥1100 | 12개 ￥1400



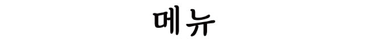
아와지 만끽 세트
淡路島 満喫セット

9개 ￥930



메가 사이즈 타코야끼
メガ盛 たこ焼き

24개 ￥2200



야끼소바

- 소힘줄 곤약 조림을 얹은 야끼소바 (TAKE OUT OK) ￥760
  淡路牛スジ肉の煮っかけ焼きそば
- 달걀 프라이를 얹은 야끼소바 ￥840
  北坂たまごの目玉焼きのせ
- 라지 사이즈 大盛 ＋￥150

하이볼 세트 ＋￥300

음료

-알콜-

- 아와지산 레몬 사와 ￥630
  淡路島産檸檬サワー
- 생맥주 生ビール ￥580
- 하이볼 ジンジャーハイボール ￥620
- 진저 하이볼 ミクハイボール ￥580
- 코크 하이볼 コークハイボール ￥620

-소프트드링크-

- 아와지산 레몬 스쿼시 ￥550
  淡路島産檸檬スカッシュ
- 콜라 コーラ ￥480
- 멜론소다 メロンソーダ ￥480
- 진저에일 ジンジャーエール ￥480
- 우롱차 烏龍茶 ￥480
- 오렌지 주스 オレンジジュース ￥480
- 논알콜 맥주 ノンアルコールビール ￥580

※가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

瀬戸内 海のビストロ

GRAND MENU



パエリアセット

パエリア セット

パエリア -R- ＋ 今日のデリ サラダ ＋ クラム トマトソース

バルブ入り 厳選レストラン スタイル パエリア セット
瀬戸のビストロ風パエリアセット
¥ 1,680

ラングスタ&エビ パエリア セット
オマール海老とエビのパエリアセット
¥ 1,800

ラージサイズ +¥500

パエリア

単品



瀬戸のビストロ風 パエリア

バルブ入り 厳選レストラン スタイル パエリア

1 人前 R ¥ 1,180
1 ～ 2 人前 L ¥ 1,980



オマール海老と エビのパエリア

ラングスタ&エビ パエリア

1 人前 R ¥ 1,280
1 ～ 2 人前 L ¥ 2,200

シーフードデリとベーグルプレート

海産物 デリ&ベーグル プレート



ベーグル ＋
今日のデリ サラダ ＋
クラム トマトソース
¥ 1,260

ベーグル 単品 ¥ 350



牡蠣

オイスターフラッター

牡蠣 盛合せ
2種類の 生 牡蠣 2 個ずつ

単品 ¥ 2,200
スパークリング ワイン セット ¥ 4,800
白ワイン (スパークリング) ワイン セット ¥ 7,350



海のビストロ シーフードプラッター

バルブ入り 厳選レストラン スタイル 海鮮 盛合せ
生 牡蠣 2 個 + ボイル 3 種

単品 ¥ 2,750
スパークリング ワイン セット ¥ 5,150
白ワイン (スパークリング) ワイン セット ¥ 7,900



タコス



タコス 3 種盛り合わせ - ポテト付 -

タコス 3 種 盛り合わせ
- カラッと 揚げた ポテト 付き -
¥ 1,380

単品

A. 豚バラ肉と 赤玉ねぎの タコス
ポークベリーと 赤玉ねぎの タコス
¥ 530

B. 白身魚の フリット タコス
白身魚の フリット タコス
¥ 530

C. 甘海老の フリット タコス
甘海老の フリット タコス
¥ 560

タパス



1 アボカドの ディップ

ホタテと アボカドの ディップ
¥ 580



2 ハーブ マヨネーズ

いわしの マリネ ハーブ マヨネーズ
¥ 580



3 フローリダ ジュース フルーツ

カジキマグロの 生ハム、フローリダ ジュース フルーツ
¥ 580



4 オリジナル

タコと ひよこ豆の オリジナル 煮
¥ 530



5 ピンチョス

マグロと オリーブの ピンチョス
¥ 580



6

カレー オリーブ
¥ 420

7 ピンチョ

鯛と アサリの セビーチェ
¥ 560

8 ポテト 海苔塩

フライド ポテト 海苔塩
¥ 530

9 ピンチョス

マグロと オリーブの ピンチョス
¥ 560

10 フリット

甘海老の フリット
¥ 560

CAFE BAR
KOBE CRAFT BEER
original cocktail & liqueur

사쿠라 휘핑의 말차 라떼(ICE/HOT)
サクラホイップの抹茶ラテ（ICE／HOT）

薄紅色が愛らしいサクラ香るホイップクリームをトッピングしました
鮮やかなコントラストが映える春の和ドリンク

680

딸기 미루쿠
いちごみるく

いちごの果肉がたっぷり入ったピューレとミルクのやさしい味わい
ホイップクリームの濃厚なコクが混ざり合うちょっと贅沢な
大人のいちごミルク

730



CRAFT GINGER ALE
카카오 펄프로 만든 수제 진저에일
カカオパルプのクラフトジンジャーエール



수제 진저에일 (무알콜)
クラフトジンジャーエール（ノンアルコール） 680

With alc/（アルコール）알코올

수제 진저에일+보드카	×ウォッカ	780
수제 진저에일+사와	×サワー	780

CAFE
카페/カフェ
（ホットorアイス）(HOT OR ICE)

커피	コーヒー	500
카페 라테	カフェラテ	540
카페 모카	カフェモカ	580
캐러멜 라테	キャラメルラテ	580
홍차	紅茶	500
로얄 밀크티	ロイヤルミルクティー	580
코코아	ココア	580

JUICE
주스/ジュース

오렌지	オレンジ	480
자몽	グレープフルーツ	480
백도	白桃	530
진저에일	ジンジャエール	480
콜라	コーラ	480
토닉 워터	トニックウォーター	480
우롱차	烏龍茶	480
고베 워터	神戸ウォーター	150

SOUR
사와/サワー



레몬	핑크 자몽	키위
レモン	ピンクグレープフルーツ	キウイ
600	600	600

HI-BALL
하이볼/ハイボール

하이볼	ハイボール	560
진저 하이볼	ジンジャーハイボール	600
콜라 하이볼	コークハイボール	600

COCKTAIL
칵테일/ カクテル
all:600

진 토닉 ジントニック	복숭아 소다 ピーチソーダ
모스크바 뮬 モスコミュール	리치 토닉 ライチトニック
럼 코크 ラムコーク	말리부 코크 マリブコーク
데킬라 벅 テキーラバック	프랑부아즈 진저 フランボワーズジンジャー
카시스 오렌지 カシスオレンジ	망고 오렌지 マンゴーオレンジ

BUBBLE COCKTAIL
버블 칵테일 (알콜/무알콜)
バブルカクテル（アルコール / ノンアルコール）



키위 & 키위	블루 레몬에이드	핑크 자몽 & 나타데코코
キウイ&キウイ alc.720 nonalc.680	ブルーレモネード alc.720 nonalc.680	ピンクグレープフルーツ &ナタデココ alc.780/nonalc.740

WINE COCKTAIL
와인 칵테일/ ワイン　カクテル



키르	キール	600
키티	キティ	600
미모사	ミモザ	600
벨리니	ベリーニ	630
키르 로얄	キールロワイヤル	630

MOJITO
モヒート（アルコール / ノンアルコール）



스탠다드 スタンダード	망고 マンゴー	키위 キウイ	베리 ベリー
alc.840 nonalc.800	alc.880 nonalc.840	alc.880 nonalc.840	alc.880 nonalc.840

WINE
ワイン

グラス 580
ボトル 3300

에스페이스 오브 리마리 브루트[스파클링]
エスパス オブ リマリ ブリュット［スパークリング］

돔 데 그라스 샤르도네[화이트]
ドメーヌ デ グラス シャルドネ［白］

돔 데 그라스 피노 노와르 [레드]
ドメーヌ デ グラス ピノ ノワール［赤］



자동차를 운전하는 고객의 흡수는 삼가해주십시오.



미성년자에게 주류 판매는 실시하고 있지 않습니다.

음식 알레르기 또는 기타 재료제거 희망하는 고객에게

【Policy of the removal of specified ingredient】
【특정소재 제외 방침】

표시 가격은 세금 포함