

もつ鍋セットのご注文は二人前から承っております。ご注文の際はスタッフまでお声かけ下さい。

Motsunabe set must be ordered for two or more people. Please ask our staff if you would like to order the set menu.

もつ鍋セット MOTSUNABE set



画像は白のもつ鍋

お好きなもつ鍋をお選びいただけます。
You can choose the type of Motsu Nabe.

白のもつ鍋 SHIRO MOTSUNABE にんにくの効いた味噌ベースの鍋
Miso garlic soup

赤のもつ鍋 AKA MOTSUNABE コクのある九州醤油ベースの鍋
Soyasauce garlic soup

金のもつ鍋 KIN MOTSUNABE 昆布出汁であっさり味の鍋
Kelp soup

銀のもつ鍋 GIN MOTSUNABE 塩・黒胡椒味のさっぱり鍋
Salt and blackpepper soup

黒のもつ鍋 KURO MOTSUNABE 九州醤油ベースのすき焼き風の鍋
Sukiyaki soup

夏季限定 炎のもつ鍋 Summer Edition HONOO MOTSUNABE 味噌ベースの辛い鍋
Spicy miso soup

宴 うたげ UTAGE

一人前 Per Person **4,300円**
(税込 / tax included 4,730円)

- お好みのもつ鍋
Motsunabe
- 本日の小鉢2種
2 small dishes
- 胡麻かんぱち
Raw amberjack with sesame sause
- 揚げいかしゅうまい
Fried steamed squid dumplings

和 なごみ NAGOMI

一人前 Per Person **3,200円**
(税込 / tax included 3,520円)

- お好みのもつ鍋
Motsunabe
- 本日の小鉢2種
2 small dishes
- 若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み
Fried spring chicken

もつ鍋のメは別途ご注文ください。

For finishing dish of Nabe, rice or noodles, please order separately.

すき焼きセットのご注文は二人前から承っております。ご注文の際はスタッフまでお声かけ下さい。

Sukiyaki set must be ordered for two or more people. Please ask our staff if you would like to order the set menu.

黒毛和牛すき焼きセット

SUKIYAKI set



九州産 A5 ランク 黒毛和牛使用

A5 ranked Japanese Black Wagyu Beef from Kyushu.

美しいサシが入ったやわらかな黒毛和牛を蟻月特製の割り下で。

大好評 すき焼き風「黒のもつ鍋」をA5ランク黒毛和牛サーロインで贅沢に。

Tender Japanese black beef with beautiful marbling served with Arizuki's special soup base.

A luxurious dish made with A5 rank Japanese black beef sirloin now can be enjoyed, together with the same soup base of our highly popular sukiyaki-style "Black Motsu Nabe".

雅 みやび MIYABI

一人前 **7,100円**
Per Person
(税込 / tax included 7,810円)

- すき焼き
Sukiyaki
- 本日の小鉢2種
2 small dishes
- 胡麻かんぱち
Raw amberjack with sesame sause
- 揚げいかしゅうまい
Fried steamed squid dumplings

鶏すき焼きに変更できます
It can be changed to "Chicken Sukiyaki".

一人前 **5,300円**
Per Person
(税込 / tax included 5,830円)

彩 いろは IROHA

一人前 **6,000円**
Per Person
(税込 / tax included 6,600円)

- すき焼き
Sukiyaki
- 本日の小鉢2種
2 small dishes
- 若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み
Fried spring chicken

鶏すき焼きに変更できます
It can be changed to "Chicken Sukiyaki".

一人前 **4,200円**
Per Person
(税込 / tax included 4,620円)

すき焼きのメは別途ご注文ください。

For finishing dish of Sukiyaki, rice or noodles, please order separately.

もつ鍋

Motsu nabe is an original "Hot Pot Food" from the HAKATA region of Kyushu.



MOTSUNABE

白のもつ鍋

※お鍋のご注文は二人前より承ります。 Motsu nabe dishes can be prepared for two or more people.

白のもつ鍋 (にんにくの効いた味噌ベースの鍋)
SHIRO MOTSUNABE Miso garlic soup

(Per Person) 一人前
1,980円
(税込2,178円)

赤のもつ鍋 (コクのある九州醤油ベースの鍋)
AKA MOTSUNABE Soysauce garlic soup

(Per Person) 一人前
1,780円
(税込1,958円)

金のもつ鍋 (昆布出汁であっさり味の鍋)
KIN MOTSUNABE Kelp soup

(Per Person) 一人前
1,780円
(税込1,958円)

銀のもつ鍋 (塩・黒胡椒味のさっぱり鍋)
GIN MOTSUNABE Salt and blackpepper soup

(Per Person) 一人前
1,830円
(税込2,013円)

炎のもつ鍋 (味噌ベースの辛い鍋)
HONOO MOTSUNABE

夏季
限定

(Per Person) 一人前
2,000円
(税込2,200円)

黒のもつ鍋 (九州醤油ベースのすき焼き風の鍋)
KURO MOTSUNABE Sukiyaki soup

玉子
付き

(Per Person) 一人前
1,780円
(税込1,958円)

鍋をさらに 美味しく

Extra toppings

You may also enjoy the following extras

もつの追加..... 1,430円
An extra serving of haslet (税込1,573円)

黒毛和牛の追加..... 3,280円
An extra serving of wagyu (税込3,608円)

野菜の追加..... 760円
An extra serving of vegetables (税込836円)

長崎ちゃんぽん..... 540円
Nagasaki champon noodles (one serving) (税込594円)

うどん..... 540円
Udon Noodles(one serving) (税込594円)

雑炊..... 730円
Rice porridge set (税込803円)

九州産 A5ランク

黒毛和牛使用



SUKIYAKI A5 ranked Japanese Black Wagyu Beef from Kyushu.

鍋をさらに美味しく
Extra toppings

You may also enjoy the following extras

黒毛和牛すき焼き (Per Person) 一人前 **4,780円** (税込5,258円)

美しいサシが入ったやわらかな黒毛和牛を蟻月特製の割り下で。
大好評 すき焼き風「黒のもつ鍋」をA5ランク黒毛和牛サーロインで贅沢に。

Tender Japanese black beef with beautiful marbling served with Arizuki's special soup base. A luxurious dish made with A5 rank Japanese black beef sirloin now can be enjoyed, together with the same soup base of our highly popular sukiyaki-style "Black Motsu Nabe".

鶏すき焼き ありたどり使用 Using Kyushu brand chicken. (Per Person) 一人前 **2,980円** (税込3,278円)

For customers who cannot eat motsu or beef, please check the menu here.

※ご注文は2人前より承ります。Sukiyaki must be ordered for two or more people.

黒毛和牛の追加 3,280円
An extra serving of wagyu (税込3,608円)

もつの追加 1,430円
An extra serving of haslet (税込1,573円)

鶏肉の追加 1,780円
An extra serving of Chicken (税込1,958円)

野菜の追加 760円
An extra serving of vegetables (税込836円)

長崎ちゃんぽん 540円
Nagasaki champion noodles (one serving) (税込594円)

うどん 540円
Udon Noodles (one serving) (税込594円)

玉子の追加 110円
An extra serving of egg (税込121円)

おすすめ

RECOMMENDATION



MENCHEE AGE

Spring Rolls with Mentaiko, Cream Cheese and Pork
Plain and green perilla (2 of each)

プレーン・青じそ (各2個) **860円** (税込946円)

博多
めんチー
揚げ



IWASHI MENTAI

Japanese sardine stuffed with mentai

860円

(税込946円)

博多名物
いわし
メン太

名物

SPECIAL



鉄鍋
一口餃子

TETSUNABE HITOKUCHI GYOZA Fried gyoza 630円 (税込693円)



たぶりネギと
明太の
玉子焼

MENTAI NO TAMAGOYAKI

Japanese omelette prepared with leeks and mentai

930円 (税込1,023円)



チキン
南蛮

宮崎名物

ありがたどり
使用

CHIKIN NANBAN

Deep-fried chicken with tartar sauce

830円
(税込913円)



酢もつ

SUMOTSU

Vinegared haslet

720円 (税込792円)



いか
しゅまい

IKA SYUMAI Steamed squid dumplings

860円
(税込946円)



とろろ
たまご
半熟

NIRA TAMAGOTOJI Japanese style scrambled eggs with leeks

550円
(税込605円)

刺身

SASHIMI



MAGURO YUKKE

Maguro yukho

1,680円(税込1,848円)



GOMA KANPACHI

Raw amberjack with sesame sause

990円税込1,089円

揚げ物

FRIED FOOD



TORI TEMPURA

Chicken tempura

830円(税込913円)



WAKADORI NO KARAAGE

Fried spring chicken

750円(税込825円)



MAGURO KATSU

Deep-fried maguro cutlet

1,880円
(税込2,068円)

本まぐろ
カツ



PARIPARI GOBO NO KARAAGE

パリパリ
牛蒡の
唐揚げ

Burdock Chips

600円(税込660円)

野菜

SALAD, VEGETABLES



CHOREGI SARADA
Korean style choregi salad

680円(税込748円)



SHIZA SARADA
Caesar salad

680円(税込748円)



FRUITS
TOMATO
Tomatoes

750円(税込825円)

おつまみ

SMALL DISH FOR ALCOHOL



KARASHI MENTAICO
Spicy pollock roe

1,320円(税込1,452円)

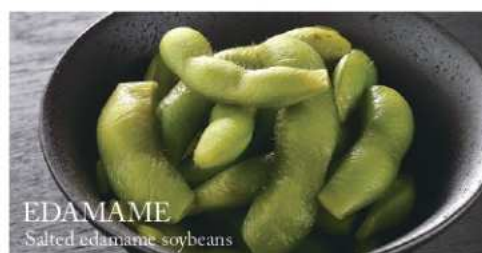


TATAKI KYURI Cucumber pickles

480円
(税込528円)

枝豆

440円
(税込484円)



EDAMAME
Salted edamame soybeans

口にした瞬間にくるピリッとした辛味と、噛むほどに染み出てくる九州甘口しょう油の甘みと旨味が後を引く美味しさです。



KARASHI TAKANA Pickled takana with chili

440円
(税込484円)



MOZUKU SU Vinegared Seaweed

480円
(税込528円)

もずく酢

ご飯

RICE

白飯

250円(税込275円)

(大) 350円(税込385円)

SHIRO
GOHAN

Rice, Rice(large)

鶏肉(かしわ)の旨みや脂のコク、人参・ゴボウなど具材の風味、甘めの醤油が香ばしい味わいの炊き込みご飯をおにぎりにしました。
※九州では鶏肉のことを「かしわ」と呼び、鶏肉の炊き込みご飯「かしわ飯」は福岡では定番の郷土めしです。



KASHIWA ONIGIRI

Hakata original, kashiwa rice ball (2pieces)

かしわ おにぎり

(2個) 640円
(税込704円)

甘味

DESSERT

熊本名物 いまなり 団子



640円(税込704円)
2個(プレーン1個・紫芋1個)

昔ながらの素朴な熊本の定番のおやつ。もちもちとした食感の団子生地とほくほくとしたさつまいもとあんこの甘さが絶妙。

IKINARI DANGO Kumamoto original, "Ikinari dango"
Rice dumpling with sweet potato and sweet bean paste
(2pieces/plain and purple sweet potato)



福岡県産あまおうを
たっぷり使用した
濃厚なアイス

福岡名産 あまおう 毎アイズ

AMAOU ICE CREAM

Strawberry from Fukuoka
ice cream

380円(税込418円)



UMEGAE MOCHI

博多名物 梅ヶ枝餅

(2個) 580円
(税込638円)

"Umegae mochi" Japanese rice cake (with sweet bean paste)(2pieces)



黒豆と きな粉の アイス

KUROMAME TO
KINAKO NO ICE CREAM

Black bean and kinako
(soy bean flour) ice cream

380円(税込418円)

本日のシャーベット

SHERBET

260円(税込286円)

KIDS MENU

キッズメニュー



蟻月 お子様プレート

蟻月オリジナルのかしわ飯と唐揚げをメインに
お子様の好きなハンバーグとフライドポテトも盛り込みました。

1,100 円
(税込 1,210 円)

小学生以下限定

※おもちゃは、1 プレートにつき、1 つとなります。※デザートは変更となる場合があります。

中義ハイ

ARIZUKI HIGHBALL

- いつものアリハイ (りんご酢) 640円 (税込704円)
白のアリハイ (マスカット酢) 640円 (税込704円)
赤のアリハイ (ざくろ酢) 640円 (税込704円)
黄のアリハイ (パイン酢) 640円 (税込704円)

酎ハイ・サワー

SHOCHU HIGHBALL / SOUR

- ゆかり® サワー 580円 (税込638円)
レモンサワー 580円 (税込638円)
塩レモンサワー 580円 (税込638円)
グレープフルーツサワー 580円 (税込638円)
カルピスサワー 580円 (税込638円)
梅サワー 580円 (税込638円)
ウーロンハイ 580円 (税込638円)
緑茶ハイ 580円 (税込638円)

果実酢サワー

SHOCHU AND SODA WITH FRUIT VINEGAR

- マスカット酢サワー 600円 (税込660円)
パイナップル酢サワー 600円 (税込660円)
ざくろ酢サワー 600円 (税込660円)
りんご酢サワー 600円 (税込660円)

果実酒

JAPANESE FRUIT LIQUOR

- 角玉梅酒 660円 (税込726円)
とろとろ桃 660円 (税込726円)
つぶつぶみかん 660円 (税込726円)
柚子酒 660円 (税込726円)

DRINK MENU

お飲み物

ビール

BEER

- 生ビール (アサヒスーパードライ) 690円 (税込759円)
生ビール 小 (アサヒスーパードライ) ... 490円 (税込539円)
Corona Extra (瓶) 600円 (税込660円)
ゆかり® ビール (赤しそ風味) 690円 (税込759円)
甘酸っぱい!
シャンディーガフ 690円 (税込759円)



ウイスキー

WHISKEY

- ゆかり® ハイボール 640円 (税込704円)
ハイボール 590円 (税込649円)
コークハイボール 640円 (税込704円)
ジンジャーハイボール 640円 (税込704円)
竹鶴ハイボール 1,290円 (税込1,419円)
ブラックニッカ (ロック・水割り) 各 560円 (税込616円)
ウイスキー竹鶴 (ロック・水割り) 各 1,290円 (税込1,419円)

焼酎

SHOCHU, DISTILLED SPIRITS

芋	流(ながれ).....	720円(税込792円)
	大和桜.....	690円(税込759円)
	海.....	690円(税込759円)
	晴耕雨読.....	690円(税込759円)
	赤兎馬.....	690円(税込759円)
	焼芋黒瀬.....	690円(税込759円)
	くじら.....	690円(税込759円)
	富乃宝山.....	740円(税込814円)
	佐藤(黒).....	900円(税込990円)
	黒霧島.....	490円(税込539円)
米	鳥飼.....	780円(税込858円)
麦	中々.....	690円(税込759円)
	兼八.....	690円(税込759円)
	一粒の麦.....	620円(税込682円)

ノンアルコール

ノンアルコールビール

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ).....	610円(税込671円)
-------------------------------	--------------

ノンアルコール果実酢ソーダ

マスカット酢ソーダ.....	490円(税込539円)
パイナップル酢ソーダ.....	490円(税込539円)
ざくろ酢ソーダ.....	490円(税込539円)
りんご酢ソーダ.....	490円(税込539円)

ソフトドリンク

クリームソーダ.....	590円(税込649円)
コーラフロート.....	590円(税込649円)
コーラ.....	419円(税込460円)
ジンジャーエール.....	419円(税込460円)
オレンジジュース.....	419円(税込460円)
グレープフルーツジュース.....	419円(税込460円)
カルピス.....	419円(税込460円)
ウーロン茶.....	419円(税込460円)
緑茶.....	419円(税込460円)
ウィルキンソン タンサン.....	419円(税込460円)
ラムネ.....	419円(税込460円)

日本酒

JAPANESE SAKE

福岡県筑後手造伝統之酒

創業江戸時代 享保二年(1717年)、300年の歴史を刻む蔵元繁樹。継承の技を守り、さらに研鑽し、ひとしずくの尊い酒を醸し出す。

繁樹 純米大吟醸 50 300ml.....	1,800円 (税込1,980円)
------------------------	----------------------

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁樹 大吟醸 50 300ml.....	1,650円 (税込1,815円)
----------------------	----------------------

日本酒度 +3~5 辛口

繁樹 特別純米酒 300ml.....	1,300円 (税込1,430円)
---------------------	----------------------

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁樹 手造り本醸造 180ml.....	650円 (税込715円)
----------------------	------------------

日本酒度 +4~6 辛口

ワイン

WINE

グラスワイン

白・赤.....	各600円(税込660円)
----------	---------------

ボトルワイン (スパークリング)

モエ シャンドン 375ml ハーフ	6,280円(税込6,908円)
ロータリ タレントブリュ	750ml (イタリア) 3,520円(税込3,872円)
ロジャーグラーデ カヴァロゼブリュ	750ml (スペイン) 3,730円(税込4,103円)

ボトルワイン (赤)

ラ ヴィエイユ フェルム ルージュ	750ml (フランス) 2,480円(税込2,728円)
ロッソピチェーノ スペリイルプレッチャ	750ml (イタリア) 3,680円(税込4,048円)
ルイラトゥール ブルゴーニュ ピノノワール	750ml (フランス) 4,640円(税込5,104円)

ボトルワイン (白)

パヌール シャルドネ	750ml (チリ) 2,480円(税込2,728円)
ヴィッラアンジェラ シャルドネ	750ml (イタリア) 3,680円(税込4,048円)
シモネ フェブル シャブリ	750ml (フランス) 5,200円(税込5,720円)

おすすめの
日本酒

繁樹

しげます

福岡県筑後手造伝統之酒

創業江戸時代享保二年（一七一七年）、三百年の歴史を刻む蔵元繁樹。継承の技を守り、さらに研鑽し、ひとしずくの尊い酒を醸し出す。

繁樹 純米大吟醸 50

ほんのり果実に似た香りとふくよかな味わいがバランスよくまとまっている。



300ml

一、八〇〇円
(税込一、九八〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁樹 大吟醸 50

ほのかな果実に似た香り。キリッと冷やすと爽やかに牙える、きめ細やかにバランスの取れたのどごしの酒。



300ml

一、六五〇円
(税込一、八一五円)

日本酒度 +3~5 辛口

繁樹 特別純米酒

酒造好適米「山田錦」を酒造りの技を極めて醸した逸品。軽やかさの中にも純米酒らしい味のふくらみを感じさせる酒。



300ml

一、三〇〇円
(税込一、四三〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁樹 手造り本醸造

繁樹の基本となる看板酒。スッキリした口あたりで常温、冷酒はもちろん、燗酒でも人気。



180ml

六五〇円
(税込七一五円)

日本酒度 +4~6 辛口

お昼の お品書き

Arizuki Lunch Time Menu



美月

MOTSU-NABE (Hot pot)

もつ鍋御膳

MOTSUNABE GOZEN



白のもつ鍋御膳 (みそ味)

Miso

2,420 円 (税込 2,662 円)

一番人気、白味噌仕立てのもつ鍋

赤のもつ鍋御膳 (醤油味)

Soysauce

2,190 円 (税込 2,409 円)

コクのある九州醤油ベースの鍋

銀のもつ鍋御膳 (塩・黒胡椒味)

Blackpepper

2,260 円 (税込 2,486 円)

旨塩味で黒胡椒の効いた
さっぱりとした鍋

炎のもつ鍋御膳 (辛みそ味)

Spicy miso

夏季
限定

2,460 円 (税込 2,706 円)

味噌ベースの辛い鍋

黒のもつ鍋御膳 (すき焼き味) 玉子付き

Sukiyaki

2,190 円 (税込 2,409 円)

九州醤油ベースのすき焼き風の鍋

もつ鍋御膳、すき焼き御膳は
セットのご飯を変更できます!

白ご飯 大盛り

無料

かしわおにぎり (1個) +100 円 (税込 110 円)

単品メニュー

白ご飯	250 円 (税込 275 円)
白ご飯 大盛り	350 円 (税込 385 円)
かしわおにぎり (1個)	320 円 (税込 352 円)
唐揚げ (2個)	260 円 (税込 286 円)
ミニサラダ	180 円 (税込 198 円)
生玉子 (1個)	110 円 (税込 121 円)

写真はイメージです。

SUKIYAKI (Hot pot)

すき焼き御膳

SUKIYAKI GOZEN



(セット内容：すき焼き、ご飯、小鉢、プチデザート)

Sukiyaki, Rice, Side dish, Dessert

4,930 円 (税込 5,423 円)

美しいサシが入ったやわらかな黒毛和牛を蟻月特製の割り下で。
大好評 すき焼き風「黒のもつ鍋」をA5ランク黒毛和牛サーロインで贅沢に。

Tender Japanese black beef with beautiful marbling served with Arizuki's special soup base.

A luxurious dish made with A5 rank Japanese black beef sirloin now can be enjoyed,
together with the same soup base of our highly popular sukiyaki-style "Black Motsu Nabe".

九州産 A5ランク黒毛和牛使用

デザートメニュー

本日のシャーベット 260 円 (税込 286 円)

あまおう苺アイス 380 円 (税込 418 円)

いきなり団子(プレーン) 320 円 (税込 352 円)

黒豆ときな粉のアイス 380 円 (税込 418 円)

梅ヶ枝餅(1個) 290 円 (税込 319 円)

いきなり団子(紫芋) 320 円 (税込 352 円)

写真はイメージです。

Deep-Fried Chicken with Tartar sauce

ありたどり
使用

チキン南蛮定食

CHIKIN NANBAN TEISHOKU



宮崎
名物

(セット内容：チキン南蛮、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)
Deep-Fried Chicken with Tartar sauce, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530 円 (税込 1,683 円)

Fried Chicken

蟻月特製 若鶏の 唐揚げ定食

WAKADORI NO KARAAGE TEISHOKU



(セット内容：唐揚げ、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)
Fried Chicken, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530 円 (税込 1,683 円)



Deep-fried chicken set with grated radish
and citrus vinegar sauce

おろしポン酢
唐揚げ定食

OROSHIPONZU KARAAGE TEISHOKU

1,630 円
(税込 1,793 円)



Deep-fried chicken set with scallion and salt

葱塩唐揚げ
定食

NEGISHIO KARAAGE
TEISHOKU

1,630 円
(税込 1,793 円)

写真はイメージです。

ありたどり
使用

Chicken Tempura とり天定食

TORITEN TEISHOKU

大分
名物



ありたどりは

「ありたどり」は佐賀のブランド鶏で、鶏肉特有の臭みが無いのが特徴です。飼料にこだわり、90%以上植物原料飼料とケルプ乳酸発酵混合飼料(ケルプとはハーブの1種として認められている昆布の事)を与えています。

(セット内容：とり天、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)

Chicken Tempura, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530 円 (税込 1,683 円)

すべての定食
セットのご飯を変更できます!

白ご飯 大盛り 無料

かしわおにぎり (1個) +100 円
(税込 110 円)

Beef innards & Vegetables

蟻月の ホルモン野菜炒め定食

HORUMON YASAIITAME TEISHOKU



(セット内容：ホルモン野菜炒め、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)
Stir-fried Beef innards & Vegetables, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

※その日の仕入れ状況によりお肉の部位が異なる場合がございます。

1,580 円 (税込 1,738 円)

単品メニュー

白ご飯 250 円 (税込 275 円)

白ご飯 大盛り 350 円 (税込 385 円)

かしわおにぎり (1個) 320 円 (税込 352 円)

唐揚げ (2個) 260 円 (税込 286 円)

ミニサラダ 180 円 (税込 198 円)

写真はイメージです。

ランチメニュー

LUNCH MENU

ランチデザート

本日のシャーベット Sherbet	260 円 (税込 286 円)
黒豆ときな粉のアイス Black bean and kinako ice cream	380 円 (税込 418 円)
あまおう苺アイス Strawberry from Fukuoka ice cream	380 円 (税込 418 円)
梅ヶ枝餅 (1 個) "Umegae mochi" Japanese rice cake with sweet bean paste...	290 円 (税込 319 円)
いきなり団子 (プレーン) "Ikinari dango" Rice dumpling with sweet potato and sweet bean paste (Plain)	320 円 (税込 352 円)
いきなり団子 (紫芋) "Ikinari dango" Rice dumpling with sweet potato and sweet bean paste (Purple sweet potato)	320 円 (税込 352 円)



梅ヶ枝餅
Umegae mochi



あまおう苺アイス
Strawberry ice cream



いきなり団子
Ikinari dango

ドリンク

生ビール (アサヒスーパードライ) Draft beer	690 円 (税込 759 円)
ハイボール (ブラックニッカ) High ball	590 円 (税込 649 円)
ウーロン茶 Oolong tea	419 円 (税込 460 円)
緑茶 Green tea	419 円 (税込 460 円)
コーラ Cola	419 円 (税込 460 円)
ジンジャーエール Ginger ale	419 円 (税込 460 円)
オレンジジュース Orange juice	419 円 (税込 460 円)
ウィルキンソン炭酸水 Carbonated water	419 円 (税込 460 円)