

# PP. 2-6 식사 메뉴 PP. 7-9 디저트, 음료 메뉴

## ■ ぱすたかん・こてがえし PASUTAKAN/KOTEGAESHI 알레르기 정보

갱신일 2024/12/13

반드시 확인해 주십시오.  
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오。  
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다。  
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

- ◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다。  
일본 법령으로 규정된 '특정 원재료 8품목' 및 권장 표시 항목인 '호두'
- ◆**食品衛生法に基づき、下記について表示しております。**  
日本の法令で規定する「特定原材料8品目」



상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다.

1. 「호두를 제외한 견과류」
2. 「벌꿀을」

上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。

1. 「くるみを除くナッツ類」
2. 「はちみつ」

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다。  
アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。

특정 원재료 8품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다。  
特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다。  
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다。  
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)C  
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다。 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
グランドフードメニュー      그랜드 식사 메뉴										
■ステーキ		■스테이크								
厚切り 牛タンステーキ	두툽한 우설 스테이크	-	●	-	-	-	-	-	-	-
牛ハラミステーキ	소고기 안창살 스테이크	-	●	▲	-	-	-	-	-	-
牛角切りステーキ	소고기 큐브 스테이크	-	-	▲	-	-	-	-	-	-
国産黒毛和牛サーロインステーキ	검은 털 일본 소고기 등심 스테이크	-	-	▲	-	-	-	-	-	-
北海道産土幌黒牛リブロースステーキ	홋카이도 시호로 소고기 꽃등심 스테이크	-	-	▲	-	-	-	-	-	-
■ステーキ・肉料理とご一緒に！		■스테이크 와 함께!								
ごはん	밥	-	-	-	-	-	-	-	-	-
セットサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	세트 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	일본식 간장 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
国産にんじんドレッシング(※店内調理用)	국산 당근 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
【販売用】国産にんじんドレッシング(200ml)	판매용 국산 당근 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
【販売用】国産たまねぎドレッシング(200ml)	판매용 양파 드레싱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■鉄板焼き・温菜		■철판구이/따뜻한 요리								
鉄板! ガーリックシュリンプ ~天然赤海老使用~	철판! 마늘 새우	-	-	-	-	-	●	-	-	-
粗挽きグリルソーセージ	굵은 다짐육 그릴 소시지	-	●	-	-	-	-	-	-	-
豚トロ	항정살	-	-	▲	-	-	-	-	-	-
豚トロ 【柏店(焼いて提供の店舗)】	항정살	-	-	●	-	-	-	-	-	-
小松菜とベーコンのガーリックソテー	소송채와 베이컨 마늘 소테	-	-	-	-	-	-	-	-	-
自家製明太子の出汁巻き玉子	매운 생선 계란을 곁들인 일본식 오믈렛	●	-	●	-	-	-	-	-	-
博多明太子の出汁巻き玉子 【柏店】	매운 생선 계란을 곁들인 일본식 오믈렛	●	-	●	-	-	-	-	-	-
牛すじ塩キャベツ	소힘줄 조림과 소금 양배추	-	-	●	-	-	-	-	-	-
デラックス盛り 赤海老/いか/牛角切りステーキ/生ホタテ/豚トロ	모듬 철판 구이	-	●	▲	-	-	●	-	-	-
■温菜(揚げもの)		■따뜻한 요리								
揚げたこ焼き	튀긴 타코야키	●	-	●	-	-	-	-	-	-
ソース・マヨネーズ(揚げたこ焼き用)	소스(튀긴 타코야키)	●	-	●	-	-	-	-	-	-
明太マヨ(揚げたこ焼き用)	명란젓 마요네즈(튀긴 타코야키)	●	-	●	-	-	-	-	-	-
フライドポテト	감자 튀김	-	-	●	-	-	-	-	-	-
塩(フライドポテト用)	소금 맛(감자 튀김)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コンソメ(フライドポテト用)	콘소메 맛(감자 튀김)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
のり塩(フライドポテト用)	김소금 맛(감자 튀김)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ホイル焼き		■호일 구이								
たっぷり!まるごといかのホイル焼き	통째로 오징어 호일 구이	-	-	●	-	-	-	-	-	-
サーモンとエリンギのちゃんちゃん味噌ホイル焼き	연어와 새송이버섯 된장맛 호일 구이	-	-	●	-	-	-	-	-	-
生ホタテとエリンギのオイスターマヨホイル焼き	가리비와 새송이버섯 굴 마요네즈 소스 호일 구이	●	-	●	-	-	-	-	-	-
旨辛!豚キムチのホイル焼き	돼지고기와 김치 호일 구이	-	-	-	-	-	●	●	-	-
じゃがマヨ明太チーズのホイル焼き	감자, 명란 마요네즈, 치즈 호일 구이	●	●	●	-	-	-	-	-	-

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)  
枠内の▲印は別添ソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
グランドフードメニュー      그랜드 식사 메뉴										
■おすすめ冷菜      ■차가운 요리										
おまかせ前菜3種盛り 内容はスタッフにお尋ねください。	안주 3종 모듬	내용에 따라 다릅니다.								
サーモンとろろ	연어와 파 간 마 무침	-	-	●	-	-	-	-	-	-
キャベキゅう (うま塩だれ)	양배추&오이 (맛있는 소금 양념의)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キャベキゅう (梅かつお)	양배추&오이 (다진 매실 장아찌와 다량어포를 섞어 만든 소스와 함께)	-	-	●	-	-	-	-	-	-
アボカドと貝柱のWASABIバジル	아보카도와 조개 기둥의 와사비 바질 소스 부드럽게	●	●	●	-	-	-	-	-	●개슈
カマンベールチーズの大葉包み ~旨味噌仕立て~	차조기 잎으로 싸 카망베르 치즈 ~ 달짝한 된장 맛 ~	-	●	●	-	-	-	-	-	-
自社製ぱりぱりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
カレー粉	카레 가루	-	-	-	-	-	-	-	-	-
自家製明太子のポテトサラダ	수제 명란젓 감자 샐러드	●	-	●	-	-	-	-	-	-
博多明太子のポテトサラダ 【柏店】	매운 생선 계란의 감자 샐러드	●	-	●	-	-	-	-	-	-
梅せんべい	쌀과자와·매실 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
お好み焼屋のこだわりサラダ ~自社製 和風しょうゆドレッシング~	오코노미야키 가게의 특제 샐러드	-	●	●	-	-	●	-	-	-
山盛りかつおぶしの大根サラダ ~自社製 和風しょうゆドレッシング~	가츠오부시를 듬뿍 얹힌 무 샐러드	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■お好み焼      ■오코노미야키										
こてがえし焼き/ぱすたかん焼き	고테가에시야키 / 파스타간야키	●	●	●	-	-	●	-	-	-
豚焼き	돼지고기 오코노미야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
いかたっぷり焼き	오징어 듬뿍 오코노미야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
海鮮焼き	해산물 오코노미야키	●	●	●	-	-	●	-	-	-
定番!ミックス焼き	강추! 믹스 야키 (돼지고기 & 해산물)	●	●	●	-	-	●	-	-	-
豚三味焼き	돼지고기 3종 (돼지 등심, 항정살, 베이컨)	●	●	●	-	-	-	-	-	-
豚キムチミルフィーユ焼き	돼지고기와 김치 오코노미야키	●	●	●	-	-	●	●	-	-
■モダン焼      ■모던야키										
豚モダン焼き	돼지고기 모던야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ミックスモダン焼き	돼지고기, 새우, 오징어 믹스 모던야키	●	●	●	-	-	●	-	-	-
■絶品チーズ ~洋風お好み焼き~      ■치즈 오코노미야키										
チーズの明太ミルフィーユ焼き	치즈와 명란젓 밀피유 야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
まるごと北海道カマンベールチーズのミルフィーユ焼き	통 카망베르 치즈의 밀피유 야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
えび明太マヨのチーズ焼き	새우 명란 마요와 치즈의 오코노미야키	●	●	●	-	-	●	-	-	-
サーモンのタルタルチーズ焼き	연어, 타르타르 소스, 치즈 오코노미야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■ねぎたっぷり!お好み焼      ■파를 넣은 오코노미야키										
ねぎかけ月見の豚焼き	파와 달걀을 얹힌 돼지고기 야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
牛すじ葱焼き	소힘줄 조림과 파 오코노미야키	●	●	●	-	-	-	-	-	-
■広島焼      ■히로시마풍 오코노미야키										
広島焼き (ミックス)	히로시마야키(돼지고기와 해산물)	●	-	●	-	-	●	-	-	-

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
 ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
 季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)  
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
グランドフードメニュー 그랜드 식사 메뉴										
■ 築地もんじゃ ■ 쓰키지 몬자										
自家製明太子もちもんじゃ	수제 명란젓 떡 몬자	-	●	●	-	-	●	-	-	-
北海道産カマンベールチーズのクリームもんじゃ	홋카이도산 카망베르 치즈와 베이컨 크림 몬자야키	-	●	●	-	-	●	-	-	-
海鮮塩バターもんじゃ	해산물 소금 버터 몬자	-	●	●	-	-	●	-	-	-
ねぎ塩豚もんじゃ	파 소금 돼지고기 몬자	-	-	●	-	-	●	-	-	-
ミックスもんじゃ ソースせんべい付き	가게의 간판 메뉴 믹스 몬자 소스 쌀과자 포함	-	●	●	-	-	●	-	-	-
豚キムチもんじゃ ～にんにくマシ～	돼지고기 김치 몬자	-	-	●	-	-	●	●	-	-
牛すじ葱オイスターもんじゃ	소 힘줄 조림과 파를 얹은 굴 소스 몬자야키	-	-	●	-	-	●	-	-	-
やみつき！カレーもんじゃ	삼겹살 토마토 카레 몬자야키	-	●	●	-	-	●	-	-	-
素もんじゃ(ソース味)	소스 몬자	-	-	●	-	-	●	-	-	-
■ トッピング ■ 토핑										
からし	겨자	-	-	-	-	-	-	-	-	-
七味	시치미 고춧가루	-	-	-	-	-	-	-	-	-
紅しょうが	적생강 초절임	-	-	-	-	-	-	-	-	-
天かす	튀김 가루	-	-	●	-	-	-	-	-	-
桜えび	건새우	-	-	-	-	-	●	-	-	-
バター	버터 (2개)	-	●	-	-	-	-	-	-	-
生卵	날달걀 (1개)	●	-	-	-	-	-	-	-	-
どろソース (辛口)	매운맛 소스	-	-	●	-	-	-	-	-	-
カレー粉	카레 가루	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キムチ	김치	-	-	-	-	-	●	●	-	-
そば	소바	-	-	●	-	-	-	-	-	-
チーズ	치즈	-	●	-	-	-	-	-	-	-
もち	떡	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青ねぎ	파	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豚肉	돼지고기	-	-	-	-	-	-	-	-	-
明太マヨ	명란젓 마요네즈	●	-	●	-	-	-	-	-	-
ベーコン	베이컨	-	-	-	-	-	-	-	-	-
刻みにんにく	다진 마늘	-	-	-	-	-	-	-	-	-
いか	오징어	-	-	-	-	-	-	-	-	-
えび	새우 (4마리)	-	-	-	-	-	●	-	-	-
貝柱	조개 관자	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベビースター	라면 과자	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ごはん	밥	-	-	-	-	-	-	-	-	-
絞り明太子	짜서 먹는 명란젓	-	-	●	-	-	-	-	-	-
牛すじ	소 힘줄	-	-	●	-	-	-	-	-	-
自家製明太子 (片腹)	수제 명란젓	-	-	●	-	-	-	-	-	-
山海ぶし (梅かつお)	매실과 가쓰오부시 무침	-	-	●	-	-	-	-	-	-

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)  
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 건과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
グランドフードメニュー      그랜드 식사 메뉴										
■焼きそば      ■야키소바										
海鮮塩焼きそば〜レモン添え〜	해산물 소금 야키소바	-	-	●	-	-	●	-	-	-
ミックス焼きそば	믹스 야키소바	-	-	●	-	-	●	-	-	-
■ランチセット      ■런치 세트										
広島県産 牡蠣フライ定食	굴 튀김 정식	●	●	●	-	-	-	-	-	-
牛ハラミステーキ定食	소고기 안창살 스테이크 정식	-	●	●	-	-	-	-	-	-
牛すじ焼きそば	소힘줄 굴소스 야키소바	-	-	●	-	-	-	-	-	-
辛口! オムそば	매운 소스의 오믈렛 풍 야키소바	●	-	●	-	-	-	-	-	-
今週のお好み焼き	금주의 오코노미야끼	알레르겐 정보는 직원에게 문의해 주십시오.								
セットサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	세트 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	일본식 간장 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
国産にんじんドレッシング(※店内調理用)	국산 당근 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
【販売用】国産にんじんドレッシング(200ml)	판매용 국산 당근 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
【販売用】国産たまねぎドレッシング(200ml)	판매용 양파 드레싱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
スープ ※日により内容が変わることがあります。	스프	아래를 확인하십시오.								
丸鶏スープ	닭 수프	-	-	-	-	-	-	-	-	-
白湯スープ	사골 육수	-	-	●	-	-	-	-	-	-
中華スープ	중화 수프	-	-	●	-	-	-	-	-	-
和風スープ	일식 수프	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ミネストローネ	미네스트로네	-	●	●	-	-	-	-	-	-
トムヤムクン	툼얌쿱	-	●	-	-	-	●	-	-	-

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)  
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
グランドフードメニュー      그랜드 식사 메뉴										
■ 卓上調味料      ■ 식탁용 조미료										
ぱすたかん・こてがえし オリジナルお好み焼ソース	오리지널 오코노미야키 소스	-	-	●	-	-	-	-	-	-
どろソース (辛口)	매운맛 소스	-	-	●	-	-	-	-	-	-
お好みマヨネーズ	마요네즈	●	-	-	-	-	-	-	-	-
かつお削りぶし	가다랑어포	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青のり (あおさ)	파래김	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ステーキソース和風おろし	일본식 스테이크 소스	-	-	●	-	-	-	-	-	-
期間限定フードメニュー      한정 식사 메뉴										
■ もんじゃ・お好み焼      ■ 몬자 / 오코노미야키										
冬のデラックス海鮮塩バターもんじゃ (大粒牡蠣、赤海老、甲いか)	해산물 소금 버터 몬자 (히로시마현산의 큰 굴, 새우, 오징어)	-	●	●	-	-	●	-	-	-
冬のデラックス海鮮お好み焼き (大粒牡蠣、赤海老、甲いか)	해산물 오코노미야키 (히로시마현산의 큰 굴, 새우, 오징어)	●	●	●	-	-	●	-	-	-
牡蠣のお好み焼き (大粒広島牡蠣)	굴 오코노미야키 (알이 굵은 히로시마산 굴 사용)	●	●	●	-	-	-	-	-	-
広島焼き (大粒広島牡蠣)	히로시마야키 (알이 굵은 히로시마산 굴 사용)	●	-	●	-	-	-	-	-	-
■ おつまみ      ■ 안주										
冬のデラックス鉄板盛り合わせ (大粒牡蠣、赤海老、甲いか、牛タン、牛ハラミ)	모듬 철판 구이 (히로시마현산의 큰 굴, 새우, 오징어, 소혀, 안창살)	-	●	●	-	-	●	-	-	-
広島県産 牡蠣のバター焼き (ボン酢醤油)	히로시마산 굴 버터구이 ~폰즈 간장~	-	●	●	-	-	-	-	-	-
広島県産 牡蠣フライ	히로시마산 굴 튀김	●	●	●	-	-	-	-	-	-

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
 ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
 季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)  
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 계란	乳 우유	小麦 밀가루	そば 메밀	落花生 땅콩	えび 새우	かに 메밀	くるみ 호두	●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
グランドスイーツ/ドリンクメニュー 그랜드 디저트, 음료 메뉴										
■スイーツ		■디저트								
杏仁豆腐 ~フランボワーズソース~	행인두부	-	●	-	-	-	-	-	-	●아몬드
本日のアイス (シャーベット)	오늘의 아이스크림 or 셔벗	아래를 확인하십시오.								
バニラアイスクリーム	바닐라 아이스크림	●	●	-	-	-	-	-	-	-
マンゴーシャーベット	망고 셔벗	-	●	-	-	-	-	-	-	-
レモンシャーベット	레몬 셔벗	-	-	-	-	-	-	-	-	-
柚子シャーベット	유자 셔벗	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごシャーベット	사과 셔벗	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ソフトドリンク		■소프트 드링크								
ウーロン茶	아이스 우롱차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
黒烏龍茶	검은 우롱차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
伊右衛門緑茶	이에몬 녹차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジャスミンティ	재스민차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイ스티	아이스 티	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーヒー	커피	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マンダリンオレンジジュース (100%)	만다린 오렌지 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごジュース (100%)	사과 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ラムネ	라무네	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーラ	펍시 콜라	-	-	-	-	-	-	-	-	-
メロンソーダ	멜론 소다	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーエール	진저 에일	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カルピス	칼피스	-	●	-	-	-	-	-	-	-
ぶどうカルピス	포도 칼피스	-	●	-	-	-	-	-	-	-
ピーチカルピス	복숭아 칼피스	-	●	-	-	-	-	-	-	-
カルピスソーダ	칼피스 소다	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スパークリングウォーター	탄산수	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ビール		■맥주								
ザ・プレミアム・モルツ	생맥주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オールフリー (アルコール0%)	무알코올 맥주(알코올 0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■プレミアムハイボール		■프리미엄 하이볼								
プレミアム 白州ハイボール	프리미엄 하쿠슈 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
プレミアム 山崎ハイボール	프리미엄 야마자키 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
プレミアム 響ハイボール	프리미엄 히비키 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
プレミアム 碧ハイボール	프리미엄 아오 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ハイボール		■하이볼								
ジムビームハイボール	짐 빔 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
角ハイボール	가쿠 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コークハイボール	콜라 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーハイボール	진저 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生レモンハイボール	생 레몬 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ウイスキー		■위스키								
角	가쿠	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジムビーム	짐 빔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
碧~A o~	아오	-	-	-	-	-	-	-	-	-
白州	하쿠슈	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山崎	야마자키	-	-	-	-	-	-	-	-	-
響	히비키	-	-	-	-	-	-	-	-	-

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
 ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
 季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)  
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 건과류
グランドドリンクメニュー <b>그랜드 음료 메뉴</b>										
<b>■ サワー</b>		<b>■ 사과</b>								
生レモンサワー	생 레몬 사과	-	-	-	-	-	-	-	-	-
紅茶ハイ	홍차 하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
黒烏龍茶ハイ	흑우롱차 하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ウーロンハイ	우롱 하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
伊右衛門緑茶ハイ	이에문 녹차 하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジャスミンハイ	재스민 하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
梅干サワー	우메보시 사과	-	-	-	-	-	-	-	-	-
こだわり酒場のレモンサワー	레몬 사과	-	-	-	-	-	-	-	-	-
男梅サワー (梅干し入り)	오토코우메 사과 (우메보시 포함)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ラムネサワー	라무네 사과	-	-	-	-	-	-	-	-	-
あんず棒サワー	안즈보 사과	-	-	-	-	-	-	-	-	-
酎ハイ	추하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ 焼酎</b>		<b>■ 소주</b>								
麦焼酎 二階堂 25度	보리 소주 니카이도	-	-	-	-	-	-	-	-	-
芋焼酎 赤霧島 25度	고구마 소주 아카키리시마	-	-	-	-	-	-	-	-	-
芋焼酎 さつま美人 黒麹仕込み 25度	고구마 소주 사츠마 미인	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ 焼酎のおとも</b>		<b>■ 소주 안주</b>								
梅干し	우메보시 (1개)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カットレモン	자른 레몬 (1/8개)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ウーロン茶	아이스 우롱차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ 日本酒</b>		<b>■ 일본주</b>								
越乃景虎	도시노가게토라	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ カクテル</b>		<b>■ 칵테일</b>								
カシスソーダ	카시스 소다	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスオレンジ	카시스 오렌지	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスウーロン	카시스 우롱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーチソーダ	피치 소다	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーチオレンジ	피치 오렌지	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーチウーロン	피치 우롱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
モスコミュール	모스크바 물	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シャンディーガフ	샌디 가프	-	-	-	-	-	-	-	-	-
翠ジンバック	진 백	-	-	-	-	-	-	-	-	-
翠ジンソーダ	진 소다	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ 果実酒</b>		<b>■ 과실주</b>								
山崎梅酒	야마자키 매실주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ ワイン</b>		<b>■ 와인</b>								
テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノ ダブルツォ(赤)	Terre Passeri Montepulciano d'Abruzzo (레드 와인)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
テッレ・パッセーリ トレッピーアーノ(白)	Terre Passeri Trebbiano (화이트 와인)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カーニヴォ ジンファンデル(赤)	Carnivor Zinfandel (레드 와인)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ ノンアルコールドリンク</b>		<b>■ 무알코올 음료</b>								
ノンアルコール梅酒	무알코올 매실주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
のんある晩酌 レモンサワー	무알코올 레몬 사과	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オールフリー (アルコール0%)	무알코올 맥주(알코올 0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-



음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
 ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
 季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)C  
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
期間限定スイーツ/ドリンクメニュー 한정 디저트, 음료 메뉴										
■アルコールドリンク		■알코올 음료								
柚子ハイボール	유자 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ポン酢ハイボール	폰즈 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ソフトドリンク		■소프트 드링크								
柚子ソーダ	유자 소다	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ポン酢ソーダ	폰즈 소다	-	-	-	-	-	-	-	-	-