鵬天閣

HOUTENKAKU



鵬天閣

これらの地元食材に、海外や日本の四季折々の吟味食材を織り交ぜ、中国の伝統料理のさまざまなエッセンスを取り入れます。そして、広東料理をベースに「色彩・香り・食感・盛り付け・味付け」にこだわったお料理をご提供いたします。

料理は一種の「空間芸術」です。料理のみならず、おもてなしの心を大切に、レストランの雰囲気やスタッフとの会話などすべてを含め、記憶に残る楽しい時間を演出したいと考えています。



前菜・焼物
冷盘・烧味APPETIZERS

当店自慢のチャーシュー
蜜汁叉烧
Barbecued Pork with Honey Sauce

おすすめ

01 ハーフ 1,320円
02 レギュラー 2,090円

特別な二股の金具に刺し、伝統の専用窯に吊るし高温でじっくりと焼き上げます。焼成中も何度もタレにくぐらせながらさらに焼き上げることで、広東叉焼独特の照りが生まれます。釜の中で炙り焼きにする間、豚肉の脂がタレとともに滴り落ち、それが炉の中に充満することで風味がしっかりと叉焼に細い芳醇な香りが醸されます。



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

よだれ鶏
香辣口水鶏
Boiled Chiken in Very Spaicy Sauce

おすすめ

03 ハーフ 1,350円
04 レギュラー 1,980円

名物料理！地鶏を店舗でしっとり・ジューシーに蒸し上げ黒酢をベースにした13種類の香辛料・調味料の特製ダレと仕上げの香り高い自家製辣油でお召し上がりいただきます。



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



05
くらげの冷菜
老醋海蜇頭
Tossed Jellyfish
1,500円



蒸し鶏の ねぎしょうがソースかけ
水晶白切鶏
Cold Steamed Chiken with Ginger and Onion Sauce

06 ハーフ 1,280円
07 レギュラー 1,890円

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



08
きゅうり浅漬け
醤黄瓜
Pickled cucumber

650円



09
クリーミーピータン(1個)
溏心皮蛋
Preserved Creamy Duck Egg with Chinese Black Vinegar Sauce

660円



10
やみつきオクラ
鮮秋葵
Fresh okra

800円

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

11
前菜盛り合わせ
燒味雙拼
A combination of barbecue and flavor

1,980円



皮付き豚バラ肉の塩炙り焼き
脆皮燒肉
Crispy Barbecued Pork

12
ハーフ　1,420円
13
レギュラー　2,200円



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



窯焼き北京ダック
北京烤鴨
Peking duck

14
1巻 970円(※2巻から承ります)
1 pcs(※ from 2 pieces)

15
半羽(3~5名様) 6,000円

16
1羽(6~8名様) 12,000円



17
アヒルの舌の香り揚げ
醤香鴨舌
Fried duck tongue
1,780円

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

海鮮
海鮮 SEAFOOD

18
芝海老のマヨネーズ和え
生汁蝦球
Deep Fried Prawns with Mayonnaise Sauce
2,500円

おすすめ



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



海老のチリソース炒め

19
海老のチリソース炒め
干燒蝦仁
Braised Wild Shrimps in Chili Sauce
2,200円

20
大海老のチリソース炒め
干燒大蝦球
Braised Wild Large Prawns in Chili Sauce
4匹 2,320円

おすすめ



21
ソフトシェルシュリンプの スパイシー炒め
椒鹽軟殼蝦
Sauteed Prawns with Chili, Salt and Pepper
2,100円



22
ガーリックシュリンプ
避風塘軟殼蝦
Sauteed Prawns with Black Olive and Minced Garlic
2,200円

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

23

大海老のピリ辛炒め

官爆大蝦球

Szechuan Style Chili Stir-Fried Wild Large Prawns

おすすめ

2,800円



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

24

大海老と春雨のXO醤煮込み

蒜泥蒸大蝦

Steamed shelled shrimp with garlic sauce

4匹 2,680円



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



殻付きホタテのニンニクソース蒸し
蒜茸蒸扇貝
Steamed scallops with garlic sauce

25
2個　1,560円
26
追加1個　780円



27
ほたてのXO醤炒め
XO醤煎帯子
Stir Fried Scallop with XO Sauce

2,800円

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



28
白身魚の四川風煮込み
水煮魚
Sichuan style white fish stew

2,980円

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

29

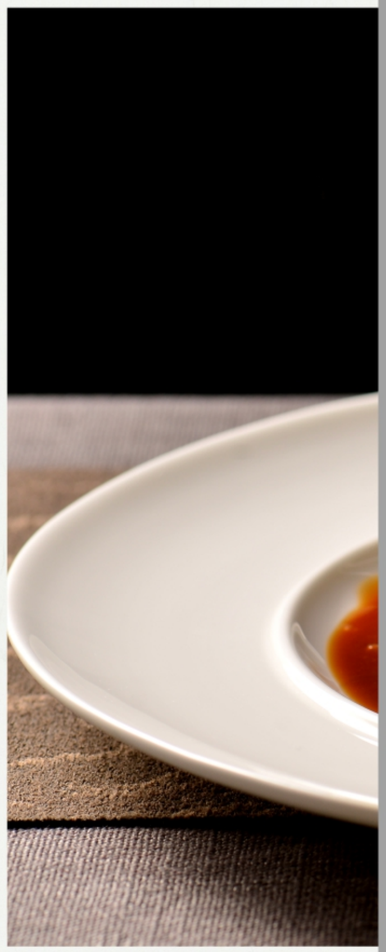
干しアワビのオイスターソース煮込み

鮑汁扣干鮑

dried abalone in abalone sauce

四大海味といわれている干しアワビは中国料理の最高級海産物のひとつです。
手間暇をかけて下準備が干しアワビは旨味が凝縮されており、
オイスターソースはもちろん、紹興酒との相性も抜群。







※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

最上級スープ頂湯

で仕上げた吉切ふかひれの姿煮

30 頂湯紅焼大排翅

Yoshikiri Shark's Fin with Brown Sauce



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

肉類
肉类BEEF,PORK AND CHICKEN



※写真はイメージです。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。
※ 表示価格は全て税込です。



牛カルビ
鉄板焼き

31
鐵板牛肉
Beef teppanyaki
3,200円
おすすめ

※写真はイメージです。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。
※ 表示価格は全て税込です。

32

スペアリブの中華風グリル

花椒排骨

Spareribs with Sichuan pepper

2,200円



33

スペアリブの甘酢煮

糖醋排骨

Sweet and Sour Spare Ribs

2,200円

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

34
牛肉の四川風煮込み
水煮牛肉
Sichuan style beef stew
2,980円



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

35
東坡肉(トンポーロウ)
梅菜粉蒸肉
Steamed pork with preserved mustard
2,380円

36
蒸しパン
包子
Steamed stuffed bun
2枚 400円



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



37
黒酢すぶた
黒醋咕咾肉
Sweet and Sour Pork
1,850円



38
牛肉細切りとピーマンの炒め
青椒牛肉絲
Stir Fried Shredded Beaf with Colorful Bell Peppers
1,980円

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

39
回鍋肉（ホイコーロー）
回鍋肉
Szechuan pork stir fry
1,850円



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

40

鶏肉とカシューナッツ炒め

腰果炒鶏丁

Sauteed Diced Chiken and Cashewnuts

1,850円



※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

41

鶏肉の唐揚げ

香酥炸鶏

Deep Fried Chicken (with bones)

1,450円



42

鶏肉のスパイシー揚げ

椒鹽鶏柳

Chicken fillet with salt and pepper

1,550円



※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

43
マーボー豆腐
麻婆豆腐
Mapo tofu
1,820円

おすすめ



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

旬の野菜
蔬菜 VEGETABLES

44
空芯菜のニンニク炒め
炒空心菜　Stir fry water spinach with garlic　1,680円

45
豆苗のあっさり炒め
炒豆苗　Stir fry Pea Shoots with garlic　1,680円

46
油芯菜のオイスターソース炒めニンニク風味
蒜蓉油菜心　Choy sum with garlic　1,650円

47
A菜の炒め（ニンニク/とうがらし味噌豆腐）
油麦菜（蒜蓉/腐乳）　Leaf lettuce(Garlic sauce/Fermented Bean Curd)　1,850円

48
アスパラと百合根炒め
蘆笋百合
Stir fry asparagus with lily　1,980円

49
芥藍菜(XO醤/湯引き)
芥藍（XO醤/白灼）　Chinese broccoli(XO sauce/ Garlic soy sauce)　1,850円

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

土鍋料理
煲类CLAY POT



50
牛肉のサーチャージャン煮込み土鍋仕立て 2,980円
沙茶牛肉煲
Beef stew with Shacha sauce

51
大根と牛バラ肉煮込み土鍋仕立て 2,580円
牛腩蘿卜煲
Stewed beef brisket with White Radish

52
牛肉と湯葉煮込み土鍋仕立て 2,980円
牛肉腐竹煲
Beef stew with bean-curd sticks

53
ラム肉と湯葉煮込み土鍋仕立て 3,200円
腐竹羊肉煲
Lamb stew with bean-curd sticks

54
ラム肉と旬の野菜煮込み土鍋仕立て 3,200円
羊肉時菜煲
Lamb stew with vegetables

55
鶏肉と茄子煮込み土鍋仕立て 1,980円
鶏粒茄子煲
Simmered Chicken and Eggplant



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

スープ
湯 SOUP

56
蟹の卵入りふかひれスープ 2,300円
蟹黄魚翅湯
Shark's Fin Soup with Crab roe

57
フカヒレ入りとろみスープ 2,000円
魚翅湯
Shark's Fin Soup

58
コーンスープ 1,100円
粟米湯
Corn Soup

59
玉子のスープ 1,000円
蛋花湯
Egg soup

60
おまかせ季節の野菜スープ 1,000円
蔬菜湯
Chef's Choice of Seasonal Vegetable Soup
※詳細はスタッフにお尋ねください

61
山海の珍味入り酸辣湯(ピリ辛サワースープ) 1,400円
酸辣湯
Hot and Sour Soup with Mountain and Seafood Delicacies



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

麺・飯・粥
面饭粥 NOODLES・RICE・CONGEE

62
五目具だくさんあんかけやきそば 1,500円
八珍炒面
Gomoku Ankake Yakisoba Fried Noodleswith Various Ingredients in Thick Savory Sauce

63
五目入り具だくさんあんかけつゆそば 1,400円
八珍湯面
Gomoku Ankake Soba Noodle Soup with Various Ingredients in Thick Savory Sauce

64
香港海老ワンタンメン 1,500円
港式上湯雲吞面
Noodles with Shrimp Wonton in Soup

65
担々麺(四川風辛味そば) 1,400円
辣擔々面
Dan Dan Noodles (Szechuan Style Spicy Noodles)

66
五目ビーフン 1,400円
家鄉炒米粉
Gomoku Rice Noodles with Various Ingredients

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。





67
牛肉チャーハン 1,780円
雪花牛肉炒飯
Fried rice with snow beef

68
カニ肉チャーハン 1,880円
江南蟹肉飯
Crab Fried rice

69
ふかひれ入り五目あんかけチャーハン 1,980円
魚翅蓋澆飯
Fried Rice with Five Ingredients in Thick Sauce and Shark's Fin

70
牛バラ肉あんかけご飯 1,500円
牛腩蓋澆飯
Rice Topped with Braied Beef

71
五目チャーハン 1,400円
揚州炒飯
Fried Rice (Yang Zhou Style)

72
五目おこげ 1,780円
什錦鍋巴
Starchy sauce crispy rice with various toppings

73
海鮮おこげ 1,980円
海鮮鍋巴
Crispy Rice with Seafood Starchy Sauce

74
フカヒレ入りおこげ 2,300円
魚翅鍋巴
Shark's Fin crispy rice

75
ピータンお粥 1,200円
皮蛋瘦肉粥
Century egg and pork congee

76
海鮮入りお粥 1,400円
生猛海鮮粥
Seafood Congee

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

小籠包
小笼包 SOUP DUMPLINGS



豚肉小籠包
猪肉小籠包
Pork soup dumplings

77
6個 1,260円
78
10個 2,100円

薄皮の中に溢れだすほどの旨みたっぷりの肉汁。
熱々をほおばってください。



上海蟹味噌小籠包
蟹黄小籠包
Crab roe soup dumplings

79
4個 1,300円
80
6個 1,950円

蟹の身と蟹味噌をふんだんに使った贅沢で濃厚な
味。口の中いっぱいに蟹味噌の香りが広がります。

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

フカヒレ入り海鮮小籠包
魚翅小籠包
Shark's Fin soup dumplings

81
4個 1,590円
82
6個 2,380円

高級食材のフカヒレを入れた自慢のシ
ョウロンポウ。





83
帆立入りヒスイ小籠包
翡翠小籠包
Scallop soup dumplings

6個 1,620円

ほうれん草を練りこんだ皮で翡翠の様な色合いです。

84
小籠包の三色盛り
(豚肉・帆立.上海蟹味噌各2個づつ)
三色小籠包（猪肉・帯子・蟹黄）
Pork,scallop and crab roe soup dumplings

6個 1,610円

極薄皮の中に旨味たっぷりの肉汁の小籠包。
豚肉小籠包、帆立小籠包、蟹味噌小籠包の三
種類を一度に味わうことができます。



※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



飲茶
茶点 DIM SUM

85 **揚げ湯葉と海老入り蒸しクレープ** 1,300円
蝦仁脆皮腸粉 Crispy beancurd and prawn cheung fun

86 **チャーシュー入り蒸しクレープ** 800円
叉燒腸粉 Roast pork cheung fun

87 **海老入り蒸しクレープ** 1,000円
蝦仁腸粉 Shrimp cheung fun

88 **五目野菜の湯葉包み蒸し** 2個 800円
蒸腐皮卷 Easy Vegan Dim Sum Beancurd (Tofu Skin) Roll

89 **大根もち** 2個 695円
香煎蘿卜膏 Turnip Cake（2 pcs）

90 **ニラまんじゅう** 2個 695円
香煎韭菜餅 Chive manju (2 pcs)

91 **具だくさん春巻** 2個 660円
炸春卷 Spring Roll (2 pcs)

92 **ホタテ入りシュウマイ** 2個 900円
帶子燒麥 Scallop siu mai（2 pcs）

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

93 **海老包み揚げ** 2個 1000円
化紙包蝦 Wrapped and Deep-fried Shrimp (2 pcs)

94 **チャーシューまん** 2個 800円
叉燒包 Char siu bao（2 pcs）

95 **ベイクド チャーシューバオ** 3個 780円
酥皮叉燒包 Baked BBQ Pork Buns (3 pcs)

96 **五目揚げ餃子** 2個 550円
咸水餃 Salted dumpling

97 **海老蒸し餃子** 2個 650円
水晶蝦餃 Har gau（2 pcs）

98 **牛モツのサーチャージャン蒸し** 740円
沙茶金錢肚 Steamed Beef Tripe with ethnic sauce

99 **鶏の足 豆鼓ソース** 780円
腐皮鳳爪 Chicken feet black bean sauce

100 **スペアリブ 豆鼓ソース** 950円
豆豉排骨 Spareribs black bean sauce

101 **海老ワンタンスープ** 1,320円
港式蝦仁雲吞湯 Shrimp wonton soup

102 **カスタードまん** 2個 650円
奶黃流沙包



※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

中国茶
中国茶 CHINESE TEA

茶葉の種類



【ジャスミン茶】
煎茶やウーロン茶の茶葉にジャスミンの花の香りを移したお茶のことです。香りづけは、ジャスミンのつぼみの状態の花と茶葉を幾層にも重ねて行います。ジャスミン茶は中国における花茶生産量の約80%を占める代表的な花茶です。



【プーアル茶】
プーアル茶は、茶葉を発酵させて作るお茶で、「後発酵茶」と呼ばれます。一般的に、麹菌により数か月発酵させて作られますが、何年も熟成させることで年数に応じて価値が高まるお茶としても知られています。発酵による特有の香りや味わいが特徴のお茶で、脂っこい食事にもよく合います。



【鉄観音茶】
鉄観音という品種の茶葉を使用したもののことです。甘く、華やかな香りと味わいがあり、通常の烏龍茶よりも力強いものが多いです。ランのような気怠い甘い香りや、桃のようなジューシーで爽やかな風味があるのが特徴です。



【凍頂烏龍茶】
台湾で作られる台湾茶です。どちらかというと緑茶に近い味わいです。烏龍茶は淹れると見た目も濃い茶色になりますが、凍頂烏龍茶は薄い緑色・黄色になります。烏龍茶が香ばしいのに対して、凍頂烏龍茶はさわやかなフルーティーさが魅力。甘みのあるお茶です。



【龍井茶】
龍井茶は中国杭州市の特産である緑茶です。茶葉の形は平べったいのが特徴で、味は混じりけが無く穏やかで、とても良い香りがします。龍井茶は昔から中国で飲まれており、美容や健康に良いとされる成分が多く含まれています。





※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



103 ウーロン茶 Oolong tea — 638円
定番の中国茶。すっきりとした味わいです。

104 ジャスミン茶 Jasmine tea — 638円
甘く優雅な芳香にリラックス効果があります。

105 プーアール茶 Pu 'er tea — 770円
脂っこい食事の後にからだを温め代謝を促します。

106 鉄観音茶 Iron Guanyin tea — 770円
フルーティで芳醇な香りが印象的なお茶です。

107 凍頂烏龍茶 Dong Ding tea — 850円
香ばしくすっきりした飲み口が特徴のお茶です。

108 龍井茶 (ロンジン:緑茶) Longjing tea — 946円
甘い滋味と爽やかな香りは中国緑茶を代表する名品。



※お一人様用のカップでご提供します。お湯のお代わりは自由です。
お気軽にお申しつけください。

※写真はイメージです。
※ 表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。



デザート
甜品DESSERT

109
なめらか杏仁豆腐 660円
杏仁豆腐 Almond Jelly

110
エッグタルト 3個 750円
蛋撻 Egg tart

111
果肉入りマンゴープリン 750円
芒果布丁 Mango pudding

112
ごま団子 3個 630円
芝麻球 Sesame balls

113
広東風蒸しカステラ 630円
馬拉糕 Castella Sponge Cake

114
カスタード入りココナッツ団子 3個 600円
椰蓉糯米糍 Glutinous Coconut Balls

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

ドリンク
酒水DRINKS

HIGHBALL ハイボール

201.角ハイボール 650円
202.《プレミアムウイスキー》碧Ao (ハイボール、ロック、水割り) 880円

BEERビール

203.生ビール ザ・プレミアム・モルツ 700円
204.スーパードライ (瓶ビール) 800円
205.青島ビール 650円
206.《ノンアルコールビールテイスト飲料》オールフリー 600円

COCKTAILカクテル

207.カシスウーロン
208.カシスオレンジ
209.カシスソーダ
210.カシスグレープフルーツ
211.巨峰オレンジ
212.巨峰グレープフルーツ
ALL 650円

CHINESE SAKE中国酒(ロック、ストレート、ホット)

陳年紹興酒(甕出し)
213.グラス 650円
214.一合 1300円
215.二合 2600円
桂花陳酒
216.グラス 700円
217ボトル 3800円
無濾過 紅琥珀
218.グラス 850円
219.ボトル 4500円
220.陳年紹興貴酒 15年 (ボトル) 15000円
221.五粮醇ボトル 5500円

SOUR VARIOUS サワー各種

222.こだわり酒場のレモンサワー
223.グレープフルーツサワー
224.シークワーサーサワー
225.巨峰サワー
226.ライムサワー
227.梅干しサワー
228.カルピスサワー
229.ジャスミンハイ
230.ウーロンハイ
231.緑茶ハイ
ALL 600円

※写真はイメージです。
※表示価格は全て税込です。
※季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

MUGI SHOCHU麦焼酎（水割り、ロック、ソーダ割り）

232.いいちこグラス	650円
233.いいちこボトル	3800円
234.二階堂 ボトル	3800円
235.二階堂吉四六ボトル	6800円
236.佐藤麦ボトル	7500円
237.兼八ボトル	9800円

IMO SHOCHU芋焼酎（水割り、ロック、ソーダ割り）

244.さつま司グラス	650円
245.さつま司ボトル	3800円
246.黒霧島ボトル	3800円
247.富乃宝山ボトル	4500円
248.大魔王ボトル	4500円
249.赤霧島ボトル	5800円

SAKE（CHILLED WARMED）日本酒(冷、熱燗)

238.一合	600円
239.二合	1100円

FRUIT WINE (WITH WATER, ON THE ROCKS OR WITH SODA) 果実酒(水割り、ロック、ソーダ割り)

240.梅酒	700円
241.アンズ酒	700円
242.ライチ酒	700円
243.巨峰酒	700円

SOFT DRINK ソフトドリンク

250.ウーロン茶	450円
251.緑茶	450円
252.ジャスミン茶	450円
253.オレンジ（100%）	450円
254.りんご(100%)	450円
255.コカ・コーラ	450円
256.ジンジャーエール	450円
257.黒ウーロン茶	550円

OTHERSその他

258.カットレモン	400円
259.特選紀州南高梅	400円
260.ボトルセット(氷・水)	400円