

# MENU

(クリックするとページへリンクします)

(Please click on a category to view)

ケーキ他  
Cakes

アフタヌーンティー  
Afternoon Tea

アフタヌーンティー専用ビバレッジ  
Beverage List for Afternoon Tea

ビバレッジリスト  
Beverage List

フードリスト  
Food List

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※



※写真はイメージです

## ケーキセット

Cake Set ¥2,300

【ドリンク】

コーヒー / 紅茶(プライベートブランド)



## オリジナルジンジャーエール

Original Ginger Ale ¥1,800

ピンクグレープフルーツを効かせた  
ジンジャーペーストを京都郊外「山崎の水」で  
ジンジャーエールに仕上げました。



※写真はイメージです

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



栄養とおいしさの  
完全なバランスを追求しました



開業10周年を記念して、日清食品が33種類の栄養素とおいしさの  
完全なバランスを追求した「完全メシ」とのコラボレーションが実現。  
シェフのひらめきと日清食品の最新フードテクノロジーを掛け合わせることで完成した  
「完全メシ」メニュー2品をお届けします。



「完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー」

¥4,500

「完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームフルーツサンドウィッチ」

¥3,000

**11:30~20:00 (L/O 19:30) 限定**

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# アーリーサマーアフタヌーンティー

Early Summer Afternoon Tea  
From 11:30 to 17:00 (お席は2時間制とさせていただきます)



※写真はイメージです

¥6,500

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# TEA SELECTION

お好みのお飲物をお選びください

## 紅茶 TEA

**プライベート ブランド [ Hot ]** Private Brand [ Hot ]  
ウバ独特の爽やかなメントールのような風味のある茶葉をベースに、  
口当たりの良いキャンディーやディンブラなどの茶葉をブレンドしました。

**プライベート ブランド [ Ice ]** Private Brand [ Ice ]  
ダーズリンとセイロンのブレンドをベースに天然成分を含んだベルガモットで  
香りづけをしたアイスティー専用の茶葉を使用しています。

**ダーズリン ヒマラヤ** Darjeeling Himalayan  
ダーズリンのセカンドフラッシュとオータムナルのブレンド。クオリティーシーズンである  
夏摘みの香りと、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンドです

## ハーブティー HERBAL TEA

**カモミール** Chamomile  
オーガニック認定されたカモミールを使用。すっきりとした甘さ。

## コーヒー COFFEE

**ブレンドコーヒー (ホット/アイス)**  
Blended Coffee (Hot/Ice)

**カフェラテ (ホット/アイス)**  
Café Latte (Hot/Ice)

**カプチーノ**  
Cappuccino

**エスプレッソ**  
Espresso



**アメリカンコーヒー (ホット/アイス)**  
American Style Coffee (Hot/Ice)

**カフェインレスコーヒー**  
Decaffeinated Coffee

**ウィンナーコーヒー (ホット/アイス)**  
Wiener Coffee (Hot/Ice)

**カフェオーレ (ホット/アイス)**  
Café au lait (Hot/Ice)



※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。  
オリジナルブレンドティーが 300 種類以上あり、世界中の紅茶園から  
厳選された最高級の茶葉を使用し、一つ一つ丁寧にブレンドされています。  
メトロポリタン美術館コラボブレンドティーを含む 9 種類の紅茶をご用意致しました。  
是非、ご賞味下さいませ。

### ホット・アップル・スパイス

### HOT APPLE SPICE BLACK TEA

‘甘さとスパイス’—2つの表情を持つフレーバーティー。

美術館に飾られる壁画を鑑賞している時のような心地よさを感じられる至極の一杯です。

### アールグレイ・シュプリーム

### Earl Grey Supreme

一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかです。

印象的な香りと上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンドです。

### アフリカン・オータム

### African Autumn

南アフリカ原産のルイボスティーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしました。

きれいな赤色が特徴のハーバルティーです。

### パリ

### Paris

紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。

フルーティーで香り高いブラック・ティーです。

### チェリー・ブロッサム

### Cherry blossom

緑茶ベースにほのかにチェリーが香るフレーバーティー。

マイク・ハーニーが妻とともに東京で見た桜からインスパイアされた紅茶です。

※8 primary food allergens ( shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut ) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

### バニラコモロ

### Vanilla Comoro

デカフェの紅茶をベースにバニラのフレーバーをブレンドした、人気のティー。  
カップからバニラの甘い香りと、紅茶本来の風味をお楽しみ頂けます。

### ピーチ&ジンジャー

### Peaches & Ginger

新鮮な桃とジンジャーをブレンド。  
フレーバーだけでなく、桃の果実とジンジャーもブレンドされています。

### ヴィクトリアンロンドンフォグ

### Victorian London Fog

アールグレイ紅茶と烏龍茶をベースに、ラベンダーとバニラが香るブレンド。  
ロンドンの街にかかる霧をイメージさせるお茶です。

### イングリッシュ・ブレックファースト

### English Breakfast

伝統的な、昔からのブレンドにこだわったイングリッシュ・ブレックファースト。  
忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# SAVORY

~Afternoon tea's menu~

マンゴーと海老のセビーチェ

Mango and shrimp ceviche



ライチと旬野菜のジェノベーゼ

Lychee and seasonal vegetables Genovese



トロピカルフルーツサンド

Tropical fruits sandwich



低温調理のチキンブレスト フルーツチャツネ添え

Low-temperature cooking chicken breast with fruit chutney



パパイヤ 生ハム フルーツトマトのブルスケッタ

Papaya, prosciutto, and fruit tomato Bruschetta



フォアグラテリーヌ ピタヤソース

Foie gras terrine with pitaya sauce



プレーンスコーン / マンゴーとカカオニブのスコーン

Plain scones/ Mango and cacao nib scone



※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# DESSERT

~Afternoon tea's menu~

パート・ド・フリユイ エキゾチック

Pates de Fruit exotic

国産完熟マンゴータルト

Domestically produced ripe mango tart



パッションフルーツとカルダモンのガナッシュ

Passion fruit and cardamom ganache



キャラメルチョコレートとパイナップルのムース

Caramel chocolate and pineapple mousse



ダーズリンティーとシトラスのチーズケーキ

Darjeeling tea and citrus cheesecake



バナナキャラメリゼのラミントン

Banana caramelization lamington



トロピカルフルーツとヴェルベーンのジュレ

Tropical fruit and verveine jelly

アプリコットとオレンジジャム

Apricot and orange jam

※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# Beverage List

## 紅茶 TEA

プライベート ブランド [ Hot ]

¥1,500

Private Brand [ Hot ]

ウバ独特の爽やかなメントールのような風味のある茶葉をベースに、  
口当たりの良いキャンディーやディンブラなどの茶葉をブレンドしました。

プライベート ブランド [ Ice ]

Private Brand [ Ice ]

ダーズリンとセイロンのブレンドをベースに天然成分を含んだベルガモットで  
香りづけをしたアイスティー専用の茶葉を使用しています。

ダーズリン ヒマラヤ [ Hot ]

¥1,700

Darjeeling Himalayan [ Hot ]

ダーズリンのセカンドフラッシュとオータムナルのブレンド。クオリティーシーズンである  
夏摘みの香りと、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンドです

## ハーブティー HERBAL TEA

カモミール

¥1,900

Chamomile

オーガニック認定されたカモミールを使用。すっきりとした甘さ。

ロイヤル ミルクティー

¥1,900

Royal Milk Tea



抹茶ラテ

¥1,900

Green Tea Latte



チャイ

¥1,900

Chai



※特定原材料 8 品目 (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

※ 8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。  
オリジナルブレンドティーが 300 種類以上あり、世界中の紅茶園から  
厳選された最高級の茶葉を使用し、一つ一つ丁寧にブレンドされています。  
メトロポリタン美術館コラボブレンドティーを含む 5 種類の紅茶をご用意致しました。  
是非、ご賞味下さいませ。

¥1,700

### ホット・アップル・スパイス

### HOT APPLE SPICE BLACK TEA

‘甘さとスパイス’—2つの表情を持つフレーバーティー。

美術館に飾られる壁画を鑑賞している時のような心地よさを感じられる至極の一杯です。

### アールグレイ・シュプリーム

### Earl Grey Supreme

一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかです。

印象的な香りと上品な後味が特徴。HANY&SONS 自慢のアールグレイブレンドです。

### アフリカン・オータム

### African Autumn

南アフリカ原産のルイボスティーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしました。

きれいな赤色が特徴のハーバルティーです。

### パリ

### Paris

紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。

フルーティーで香り高いブラック・ティーです。

### イングリッシュ・ブレイクファースト

### English Breakfast

伝統的な、昔からのブレンドにこだわったイングリッシュ・ブレイクファースト。

忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

## コーヒー COFFEE

|   |  |        |   |
|---|--|--------|---|
|   | ブレンドコーヒー [ Hot / Ice ]<br>Blended Coffee | ¥1,500 |   |
|   | アメリカンコーヒー<br>American Style Coffee       | ¥1,500 |   |
|   | カフェインレスコーヒー<br>Decaffeinated Coffee      | ¥1,500 |   |
|   | ウィンナーコーヒー<br>Wiener Coffee               | ¥1,800 |    |
|  | エスプレッソ<br>Espresso                       | ¥1,700 |   |
|  | カフェラテ [ Hot / Ice ]<br>Café Latte        | ¥1,900 |    |
|  | カプチーノ<br>Cappuccino                      | ¥1,900 |    |
|  | カフェマキアート<br>Café Macchiato               | ¥1,800 |    |
|  | カフェコンパンナ<br>Café Con Panna               | ¥1,900 |    |
|   | カフェオーレ [ Hot / Ice ]<br>Café au lait     | ¥1,700 |  |
|   | ミルク [ Hot / Ice ]<br>Milk                | ¥1,400 |  |
|   | ココア<br>Cocoa                             | ¥1,800 |  |

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ミネラルウォーター MINERAL WATER

ペリエ [ スパークリング ] ¥1,300  
Perrier [ Sparkling Water ]

ソフトドリンク SOFT DRINK

フレッシュジュース [ オレンジ / グレープフルーツ ] ¥1,900  
Fresh Squeezed Juice [ Orange / Grapefruit ]

レモンスカッシュ ¥1,700  
Lemon Squash

オレンジスカッシュ ¥1,900  
Orange Squash

トマトジュース ¥1,400  
Tomato Juice

ペプシコーラ / ペプシゼロ ¥1,400  
Pepsi Cola / Pepsi Zero

ジンジャーエール ¥1,400  
Ginger Ale

ウーロン茶 ¥1,400  
Oolong Tea

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens ( shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut )are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

### シャンパン Champagne

アンリオ・ブリュット・スーヴェラン N.V  
HENRIOT Brut Souverain N.V

Glass(100ml)  
Full Bottle(750ml)

¥3,200  
¥22,000

アンリオ・ブリュット・ロゼ N.V  
HENRIOT Brut Rosé N.V

Full Bottle(750ml)

¥27,000

### 白ワイン White Wine

レオナルド ロマーニャ トレッピアーノ [ イタリア ]  
Leonard Da Vinci Romagna Trebbiano [ Italy ]

Glass(125ml)  
Full Bottle(750ml)

¥1,400  
¥7,000

### 赤ワイン Red Wine

サンタ カロリーナ メルロ レゼルヴァ [ チリ ]  
Santa Carolina Merlot Reserva [ Chile ]

Glass(125ml)  
Full Bottle(750ml)

¥1,400  
¥7,000

### ロゼワイン Rose Wine

シャトー ド ルーケット ボルドー ロゼ [ フランス ]  
Chateau de Rouquette Bordeaux Rose [ France ]

Glass(125ml)  
Full Bottle(750ml)

¥1,400  
¥6,000

※特定原材料 8 品目 ( えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 ) について表示しています。

※8 primary food allergens ( shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut ) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

## ビール Beer

アサヒ、キリン、ハートランド  
Asahi / Kirin / Heartland ￥1,500

サントリー ザ プレミアムモルツ  
Suntory Premium Malt's ￥1,500

サンミゲール・ライト  
San Mig Light ￥1,600

コロナ・エキストラ  
Corona Extra ￥1,600

ノンアルコールビール  
Non-Alcoholic Beer ￥1,500

## ウイスキー Whisky

シーバスリーガル 12 年  
Chivas Regal 12y ￥1,700

ボウモア 12 年  
Bowmore 12y ￥2,000

マッカラン 12 年  
Maccallan 12y ￥3,000

サントリー山崎 NV  
Suntory Yamazaki ￥2,000

サントリー響 プレンダースチョイス  
Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE ￥3,500

バラントイン 17 年  
Ballantine's 17y ￥3,000

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

カクテル Cocktail

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| ジントニック<br>Gin Tonic                | ¥1,700 |
| ジンソーダ<br>Gin Soda                  | ¥1,700 |
| モスコミュール<br>Moscow Mule             | ¥1,700 |
| カンパリソーダ<br>Campari Soda            | ¥1,700 |
| カンパリオレンジ<br>Campari Orange         | ¥2,000 |
| カンパリグレープフルーツ<br>Campari Grapefruit | ¥2,000 |
| カシスソーダ<br>Cassis Soda              | ¥1,700 |
| カシスオレンジ<br>Cassis Orange           | ¥2,000 |
| カシスグレープフルーツ<br>Cassis Grapefruit   | ¥2,000 |

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※*We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.*

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens ( shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut )are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# ～ Food List ～

Open10:00～Close20:00 (L/O19:30)

## ～ Quick Snacks ～

おかき

OKAKI Rice Crackers

¥1,000



ミックス ナッツ

Mixed Nuts

¥1,000



チョコレート

Chocolate

¥1,400



ドライフルーツ盛り合せ

Assorted Dried Fruits

¥1,400

## ～ Appetizer & Shareable Dish ～

ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ

Caesar Salad

¥2,000



生ハムスライス グリッシーニ添え

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥2,500



オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

¥1,500



※特定原材料 8 品目 (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

トリュフ風味のフライドポテト ¥ 1,200  
French Fries with Truffle flavor

ミックスサンドウィッチ ¥ 2,600  
Mixed Sandwich



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥ 3,100  
American Clubhouse Sandwich



マルゲリータピザ ¥ 2,000  
Pizza Margherita



## ～ Main Dish ～

蒸し鶏の“フォー” ¥ 1,800  
Rice Noodles with Steamed Chicken

マリOTTバーガー ¥ 3,100  
Marriott Burger



魚介のプッタネスカ ¥ 2,500  
Seafood Puttanesca



※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

シーフードピラフ  
Seafood Pilaf

¥2,600



ビーフピラフ  
Beef Pilaf

¥2,800



(パスタ、シーフードピラフ、ビーフピラフは、プラス¥900で  
オニオングラタンスープセットに変更することができます)



Spaghetti, Seafood Pilaf and Beef Pilaf can be changed to Onion Gratin Soup Set  
with additional ¥900.

きたうち山口牧場黒毛和牛 100%の煮込みハンバーグ  
“KITAUCHI YAMAGUCHI FARM” Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak

¥3,500



牛サーロインのグリル (160g)  
Grilled Beef Sirloin (160g)

¥3,200



牛サーロインのグリル (160g) セット (サラダ、パン、コーヒー)  
Grilled Beef Sirloin (160g) Set (Salad, Bread, Coffee)

¥4,200



※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

美笑牛ステーキ膳

“BISYO GYU” Beef Steak Bento Box

¥4,800



※写真はイメージです

## ～ Dessert ～

パンケーキ マヌカハニーとフルーツブロchette添え

Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥1,600



※特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# サンドウィッチセット

*Sandwich Set*

(11:00~15:00 平日限定)

¥3,500



※写真はイメージです

本日のスープ  
Soup of the Day



(プラス¥600 でオニオングラタンスープに変更することができます)  
(Onion Gratin soup is available to change with additional ¥600)



サラダ  
Salad



下記3種類より、お好みのサンドウィッチをお選び下さい。

A グリルドミックスサンドウィッチ  
Grilled Assorted Sandwich



B グリルポークとアスパラガスのフォカッチャサンドウィッチ  
Focaccia Sandwich (Grilled pork and asparagus)



C フライドシュリンプとアボカドのグレインローフサンドウィッチ  
Grain Loaf Sandwich (Fried shrimp & avocado)



コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea



+ ¥830 にて、ケーキを追加できます。(A cake for dessert is available with additional ¥830.)

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.