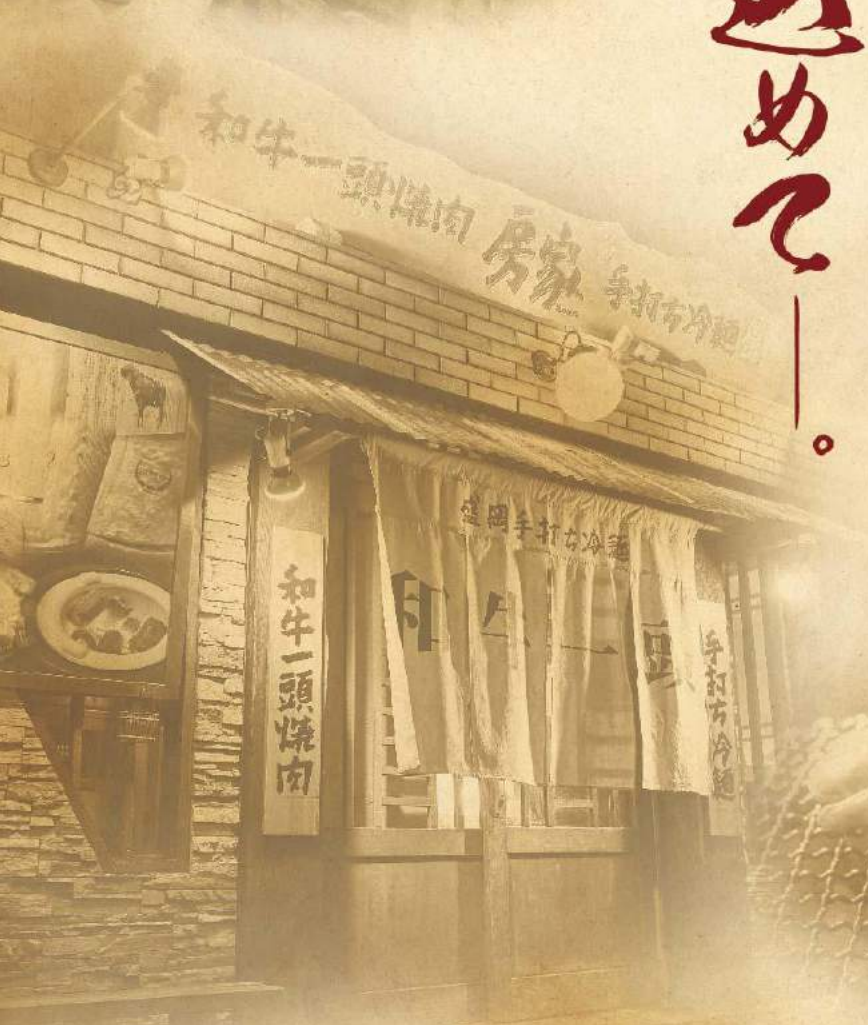


和牛一頭買い 盛岡手打ち冷麺

房家

房家より、
魂を込めて。



1 創業20年の 歴史について

東京下町で産声をあげて早20年、親子三世代にわたってご利用のお客様も、多く見受けられるようになりました。不器用なりに一生懸命やれば何とかなるものですね。

初めてのお客様は初老のご夫婦でしたが、いらっしゃいませの声が震えていたのを今でも思い出します。毎日が試行錯誤の連続で、和牛一頭買いのきっかけもお客様からの一言からでした。最近ではあまり流行りませんが、職人気質の精神と〈和牛一頭買い焼肉専門店〉をより磨いてまいります。いつも我々の要望に耳を傾けていただいている業者様、ご縁をいただいている方々、最後に我々のすべての活力であり、師匠である一人一人のお客様に感謝申し上げます。



2 和牛一頭買いとは

思い

全てはお客様の一言から

今でこそよく聞くフレーズですが、本格的な和牛一頭買い焼肉店としては東京でも元祖としての自負をもっております。全てはお客様の一言から始まりました。カルビをご注文いただいたお客様がある一枚のお肉を指し、これだけ注文出来ない?と要望がありました。(ここからの話は、3日くらいかかるので割愛します)

お客様のご要望に応えたい思いから始まった一頭買い。当時焼肉店ではあまり馴染みのなかった希少部位も切り方、包丁の入れ方を変えることによりおいしく食べることを研究する毎日でした。これからも和牛一頭買いでお客様に満足していただけるよう、精進いたします。

和牛へのこだわり

愚直に食肉市場(東京都中央卸売市場)に足を運ぶのは、当店の肉質に合う和牛肉を競り落とすということにつきます。目利きの仕方はそれぞれあると思いますが、当店の枝肉を選ぶ基準、優先順位は①モモ抜け^{*2}、②色、肉の赤身と脂肪の色がはっきりしている事③歩留まり^{*3}。他にも見る視点はありますがこの三つが当店の重要視する基準です。どの職業の方も言葉では表現しにくい感覚があると思いますが、和牛の枝肉も理屈だけではなく部分があり奥が深いです。産地や銘柄にあまり左右されないのもその一つです。自分達の目で確かめ肌感覚を鍛え、お客様に美味しい和牛肉をリーズナブルに召し上がっていただきたい。「いつも美味しい」を合言葉に、本日も市場に行っておりま



^{*1} 食肉市場(東京都中央卸売市場食肉市場)
場所は品川駅の港南口に位置します。日本中から集まった、和牛・国産牛・交雑牛等が取引されます。

^{*2} モモ抜け
あくまで当社の基準です(人それぞれ基準が異なります)。モモ肉のサシの入り方(筋降りの有無)。

^{*3} 歩留まり
「歩留等級」という計算方法があります。簡単に言えば、商品としてお客様に提供できる部位が多い牛が、歩留が良いとされ「A~C」の3段階で評価されます。

和牛一頭買いにこだわらる

まずは名物 房家一頭盛りから

赤身部位、白身部位、希少部位が一皿に凝縮されています。

いろいろな部位を食べ比べていただくのが、和牛一頭買い焼肉店の醍醐味と同時に職人の腕の見せ所です。房家といえば「和牛の盛り合わせ」、今では9割近いお客様がご注文していただいています。

肉質、切り方、厚さ、盛り付け、和牛一頭買い焼肉専門店の真骨頂を是非ご賞味ください。

いつ来店されても「いつも美味しい」を合言葉に…。



食べ方について

より美味しくお肉をいただくために

当店では、「4種類の自家製タレ」と「岩塩とワサビ」をご用意しております。お肉には部位の札が付いてきますので、テーブルに備え付けの説明文を参考にしてそれぞれのお肉に合うタレをお選びください。あくまでもお店側からの提案ですので、お客様自身がお好みで選んでいただくのもお楽しみいただける一つかと思えます。

めの流儀

盛岡練りだし手打ち冷麺

岩手県盛岡から黄金の比率で房家の冷麺だけにブレンドした3種の小麦粉と、高級北海道でんぷんの入ったコシの強さが特徴の冷麺です。(年間7万食の実績)「麺」「スープ」「専用キムチ」の絶妙なバランスは、何一つ欠けても成り立たない三位一体の冷麺です。お肉の後には、奥深い味の手打ち冷麺をご賞味ください。



まずは
コチラ！



一頭買いだから出来る質と量

彦家

房家一頭盛り

人気度 ★★★★★ 質 ★★★★★ 希少部位 ★★★★★

一頭買いを名乗る店は数あれど、正真正銘の元祖一頭買いの盛り合わせです。赤身、白身など多種多様の部位を楽しめる一頭盛りの醍醐味を是非ご賞味ください。

4種盛り
[2~3人前] 4,980円

厳選部位 2種 + 並・中部位 2種

6種盛り
[4~5人前] 6,980円

厳選部位 3種 + 並・中部位 3種

肉のお供に

お肉だけではなく、
何にでも使えるねぎ盛りです。

たっぷりさっぱり
ねぎ盛り 400円

- ① お肉のお供にも良し
- ② サラダ感覚でも良し
- ③ つけダレに入れても良し





※写真は6種盛りです。



※写真は6種盛りです。

厳選盛り

人気度	★★★★★	質	★★★★★	希少部位	★★★★★
-----	-------	---	-------	------	-------

これぞ一頭買いの真骨頂、和牛のええとこだけ集めました。最高級の和牛肉の盛り合わせで至福のお時間のお手伝いをさせていただきます。

4種盛り [2~3人前] 6,980円

6種盛り [4~5人前] 9,980円

マルトク 得盛り

人気度	★★★★★	質	★★★★★	希少部位	★★★★★
-----	-------	---	-------	------	-------

ご家族、ご友人、いろいろな用途でご注文ください。
大変お得な盛り合わせです。

4種盛り [2~3人前] 3,980円

6種盛り [4~5人前] 5,580円



※写真はお二人様分です。

厳選希少7種 (一枚盛り)

人気度	★★★★★	質	★★★★★	希少部位	★★★★★
-----	-------	---	-------	------	-------

お二人様からでも厳選された多種多様な部位を召し上げられる盛り合わせです。
絶対厳選部位だけの欲張りなあなたへ。

お一人様 2,980円

※その日の一番部位をご提供します。
部位の指定は申し訳ございませんが
お受けしていません。
※お二人様からのご注文でお願い致します。

7種盛り (例) ◆サーロイン ◆みすじ ◆はねした
◆縦ばら ◆肩三角 ◆ランプ ◆背山バラ



※写真はイメージです。

厚さ2cm 厚切サーロイン

人気度	★★★★★	質	★★★★★	希少部位	★★★★★
-----	-------	---	-------	------	-------

豪快に厚切りカットしたサーロインステーキを是非ご堪能ください。

100gあたり 2,980円

※200gからの
ご提供となります。

盛り合わせの内容は、お気軽にスタッフまでお尋ねください。 ※価格は全て税抜き表記です。

炙り

産家



ねぎ盛りと
一緒に
お召し上がり
ください

なが〜い 炙りタンしゃぶ

一人前 (2枚) 580円

タン先から希少価値の高いタン元まで入った一枚でいろいろな食感が味わえる新しいスタイルの「切り方」「味わい方」を是非お試しください。

極



炙り大判 手まり寿司 鬼おろし付

一人前 680円

豪快にあぶり豪快にほおばり豪快に食べつくす。
手まりの銀シャリをつつんで一気に口にお運びください。

至福



炙り大判 ユッケ仕立て

一人前 680円

和牛と黄身の相性を再確認してください。
驚愕の新提案ユッケスタイルをお楽しみください。

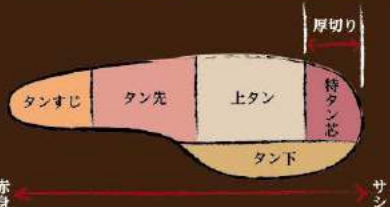


牛家

タン盛り合わせ 一人前 1,580円

※二人前からのご提供となります。

冷凍を使用しない生のタンです。厚切り特タン芯を筆頭に、味わい深い部位までお楽しみいただけます。盛り付けも鮮やかな、多種多様な食感を食べ比べてみてください。



- 盛り内容 (例)
- ◆ 特タン芯 ◆ タンすじ ◆ 上タン塩
 - ◆ タンさき塩 ◆ 炙りタンしゃぶ ◆ タン下



特タン芯 2,580円

当店伝統の皮付きの生タンだからできる希少タン元部位です。生タンの色、つや、柔らかさをご確認ください。



上タン塩 1,580円

生タン独特の風味と柔らかい歯ごたえが自慢の絶対商品です。



タンすじ 680円

塩 or 味噌ダレ
深い味わいですので通の方は好んでご注文されるタン部位です。



タンさき塩 880円

歯ごたえと食感が人気のタンさき塩です。ネギと一緒にどうぞ。



タン下 680円

塩 or 味噌ダレ
上タンや特タン芯の下に位置する牛タン部位です。味噌ダレとの相性が抜群です。

肉のお供に
たっぷりさっぱり
ねぎ盛り 400円
お肉はもちろん、
つけだれに入れても良し。

※価格は全て税抜き表記です。

数量限定

一頭特別価格



金印炙り蒸しホルモン 800円

金色の脂が滴りおち同時に旨味を包み込みます。心地よいゆずの香りが広がりより食欲をそそります。新感覚の房家の食べ方提案を是非。

わさび中落バラ 880円
(たっぷりわさびで味付け)

中落バラ 880円

(骨の間の旨味たっぷり)

和牛バラ切落し 780円

(味は絶品の切り落とし部位)

和牛赤身切落し 880円

(形は良くないですが味は抜群)

和牛ネック 780円

(濃厚赤身部位)

タン下 680円

タンすじ 680円

豚肉&ホルモン

豚トロ塩大葉添え 880円

梅肉ソースをつけて大葉で巻いてお召し上がりください。

豚 あご身 680円

歯ごたえと旨味が最高です。

豚 のどぶえ 680円

食感が絶妙です。のど部位のなんこつです。

なんこつ(ハツモト) 680円

こりこりさくさくの食感をどうぞ。

ハチノス 680円

第二胃袋です、風味が良いです。

まる腸 680円

脂味がくせになります。

上ギアラ 780円

身厚なギアラです。希少部位です。

レバ 780円

ビタミン・鉄分が豊富です。

ホルモン 980円

脂がのったホルモンは絶品です。

上ミノ 980円

さくさくした歯ごたえをどうぞ。

タンすじ 680円

タンの先の部分です。

カルビ・ローズ・ハラミ

カルビ 980円

ローズ 980円

上ローズ 1,480円

上カルビ 1,580円

上ハラミ 1,580円

特ローズ 1,880円

特カルビ 1,980円

特ハラミ 1,980円

野菜焼

にんにくこんがり焼 400円

野菜ときのこの盛り合わせ 800円

きのこ盛り合わせ 880円

かぼちゃ・長ネギ・玉ねぎ 各400円

しいたけ・エリンギ

おまかせホルモン 3点盛り

1,200円

おまかせホルモン 5点盛り

1,600円

おまかせホルモン 7点盛り

2,000円

肉のお供に

お肉だけではなく、何にでも使えるねぎ盛りです。

たっぷりさっぱり

ねぎ盛り 400円

- ① お肉のお供にも良し
- ② サラダ感覚でも良し
- ③ つけダレに入れても良し



※価格は全て税抜き表記です。

種類が豊富な
厳選希少部位

炭家

肩芯 1,680円
 キメ細かい肉質が特徴
 <小> 1,080円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

肩三角 1,780円
 肩肉の旨味が一番ある部位
 <小> 1,180円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

みすじ 1,880円
 肩(うで)の肩甲骨のやわらか部位
 <小> 1,280円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

はねした 1,980円
 絶対の支持者が多い最高部位
 <小> 1,280円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

骨山バラ 1,780円
 バラ骨の間のお肉
 <小> 1,180円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

縦バラ 1,780円
 脂のうまさ最高
 <小> 1,180円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

三角バラ 1,980円
 バラ肉の旨味が凝縮
 <小> 1,280円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

カミノミ 1,780円
 肉質がとても柔らかい上ハラミに近い食感
 <小> 1,180円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

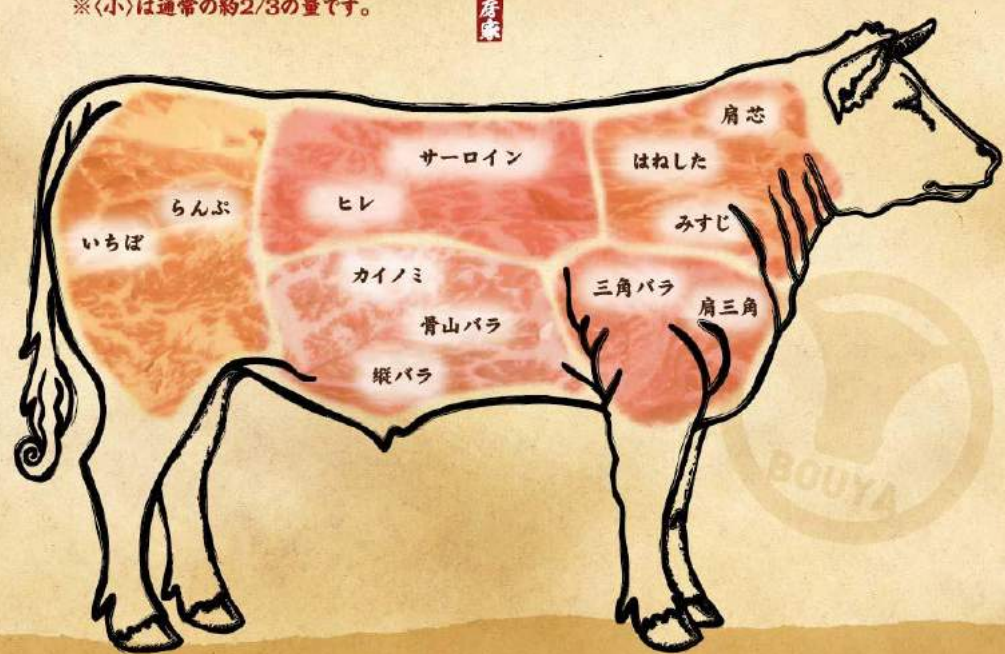
らんぷ 1,880円
 赤身とサシのバランスが絶妙
 <小> 1,280円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

いちぼ 1,880円
 サーロインに縁く腰からももにかけての部位
 <小> 1,280円
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

ヒレ 2,980円
 ほのかな甘さと柔らかさが最高
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

サーロイン 2,980円
 ロース肉の最高峰をレアで
 柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

※<小>は通常の約2/3の量です。



サ ラ ダ



房家サラダ(塩味)

房家サラダ(塩味) 800円

お肉に良く合う、お肉との相性を追及した絶対の味付けサラダです。
おかわりが似合うサラダを是非お楽しみください。

たっぷりさっぱり ねぎ盛り 400円

お肉のお供にも良し、サラダ感覚でも良し、
つけダレに入れても良し。

巻き野菜(サンチュ) 800円 サンチュにお肉を乗せて →ねぎ盛り乗せて →キムチも乗せると最高です。

〈小〉480円

味つけキャベツ 480円

食べ出したら止まらない、
大人気の味付けキャベツです。〈小〉280円

漬 物

キムチ(白菜) 480円

オイキムチ(きゅうり) 480円

カクテギ(大根) 480円

イカ青菜キムチ 480円

キムチ4種盛り 980円



出来たて白菜キムチ
(コッチョリ)

出来たて白菜キムチ(コッチョリ) 580円

サラダ感覚の味付けキムチです。ご注文をいただいてからお造りいたします。
ポイントは13種類のエキスが入った自家製キムチの素(ヤンニオン)です。

一 品



まぜナムル

まぜナムル 780円

のりがたっぷり乗った絶妙な味わいのナムルです。
混ぜるごとに一段と味が引き立ちます。

ナムル4種 780円

もやしナムル 300円

焼のり 380円

チャンジャ 400円



寿司・刺身

房家

炙り大判手まり寿司
鬼おろし付 一人前 **680円**

豪快にあぶり豪快にほおばり豪快に食べつくす。
手まりの銀シャリをつつんで一気にお口にお運びください。

炙り大判ユッケ仕立て
一人前 **680円**

和牛と黄身の相性を再確認してください。
驚愕の新提案ユッケスタイルをお楽しみください。



和牛寿司 (実際には炙ってご提供致します)
上赤身一貫 480円 上白身一貫 580円

一口手まり銀シャリを和牛のお肉で握りました。白身・赤身と準備しております。



和牛サーロインの鉄火寿司
980円

和牛のサーロインがたっぷり入った贅沢な鉄火巻きです。
千切キュウリのアクセントがグッドです。



※ご提供前に軽く炙ってお出しいたします。

特 赤身和牛炙り刺し(ユッケ風)
1,280円

やわらか和牛部位と、刺身タレとたっぷりの黄身が一体となった
炙り肉刺しです。中の具材とよく混ぜてお召し上がりください。



**さくらユッケ
刺し**
980円

肉質・旨味・甘味が
一体となった、
さくら肉のユッケです。



**さくら肉の
刺身**
980円

わさび醤油で
お召し上がください。

※価格は全て税抜き表記です。

スープ・鍋

クッパ(飯入り)はプラス100円です



青のりたっぷりスープ 780円

ミネラルたっぷり身体がホッとする脂肪の消化にも効用があるといわれている海藻青のりのスープです。

〈小〉 480円

〈クッパ〉 880円



テグタンスープ 880円

じっくり煮込んだ辛味が特徴のスープです。ブレンドコチュジャンがポイントの奥深いスープを是非ご賞味ください。

〈小〉 580円

〈クッパ〉 980円



カルビスープ(甘辛) 880円

じっくりと煮込んだ柔らかいカルビ肉の入った厨房特製の甘辛いスープです。

〈小〉 580円

〈クッパ〉 980円

玉子スープ 780円

〈小〉 480円

〈クッパ〉 880円

野菜スープ 780円

〈小〉 480円

〈クッパ〉 880円

石鍋コムタンスープ 1,300円

〈クッパ〉 1,400円

厨房のチゲ鍋
1,300円



自家製のテンジャン味噌が自慢の冬でも夏でも大人気の具だくさんのチゲ鍋です。皆さんで分けてお召し上がりください。

飯



石焼カルビ ビビンパ

1,280円

バラ肉も入った石焼ビビンパは、自家製コチュジャンソースをかけて、よく混ぜて召し上がってください。

〈小〉 780円

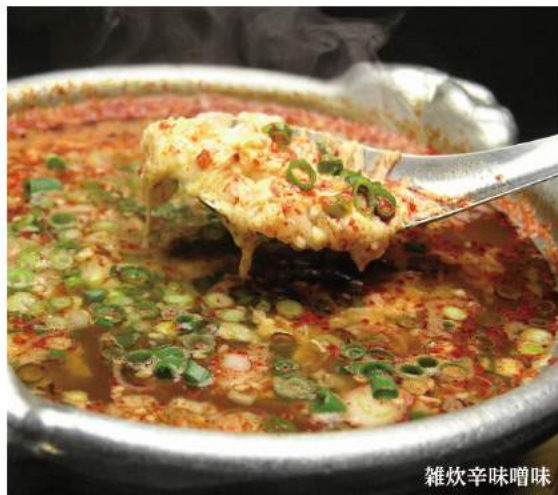


肉飯チャーハン

880円

シンプルながら味わい深い旨みが大人気の焼肉屋ならではのチャーハンです。

〈小〉 580円



雑炊辛味噌味

旨 雑炊

塩味 or 辛味噌味

1,200円

じっくり煮込んだ、あと味をひく雑炊です。
創業から人気の雑炊を是非。

大人気

石焼ガーリックライス

980円

スライスにんにくの香りとバターの香ばしさが絶妙です。

〈小〉 680円

ビビンパ

880円

自家製コチュジャンソースをかけて、よく混ぜて召し上がってください。

〈小〉 680円

お肉のお供にも最高です!

ねぎ飯 350円

黄身が真ん中にはいったネギご飯です。
出汁醤油をかけてお召し上がりください。



白飯

〈小〉 150円

〈中〉 250円

〈大〉 350円

※価格は全て税抜き表記です。

盛岡手打ち冷麺

房家



三位一体の味

盛岡冷麺が美味しいうけ

コシの強さ

盛岡手打ち冷麺の最大の特徴は、そば粉は使わず、「でんぷん」「小麦粉」のバランスからなる、コシの強いつるつるとした食感です。高級馬鈴薯澱粉と、それに見合う厳選した小麦粉を合わせ、練り上げる事によってつくられる「のどごし」と「コシの強さ」、「歯ごたえ」が実現できます。房家では三種類の粉をブレンドして、きめ細かさを出しております。



冷麺専用機を使い店内で練り出します。

スープ汁

和牛肉の旨味と、地鶏肉から生まれる繊細な味が、さっぱりしながらコクのある味に仕上がっているのが特徴です。当店では約7種の具材を、丹精込めて8時間ゆっくりと煮込み、最後まで飲みほせる、口当たりの良いスープに仕上げております。また、2種類の電解水を使い分け、より一層まろやかなスープに仕上がっております。水へのこだわりは、味へのこだわりです。

冷麺専用キムチを使用

盛岡手打ち冷麺には絶対にかかすことの出来ないのが、この辛味キムチです。冷麺専用キャベツと大根を使用するのが伝統です。程よく酸味がかったキムチこそ、最大の美味しさを引き出します。

店内仕込みも旨さの秘訣です。



まずは麺生地をよく練り上げます。



冷麺専用の機械で練り出します。



ここで冷水でよく洗いコシの強さを出します。



スープで作ったシャープベットの汁の味を入れます。



手間暇かけた黄金のスープを入れます。



完成です。

冷麺



盛岡 練り出し手打ち冷麺

ツルツルとした喉ごしとコシの強い歯ごたえのある麺と爽やかなスープが最高の一品です。

1,000円
(大) 1,300円
(小) 700円

温麺 (中華麺)



塩そば (中華麺)

じっくり煮込んだコムタンベースの
さっぱり中華麺です。

880円
(小) 580円



辛味噌そば (中華麺)

ブレンドコチュジャンがポイントのテグタンスープと
中華麺との相性が最高です。

880円
(小) 580円

デザート

自家製

杏仁豆腐



白 180円



抹茶 200円

※価格は全て税抜き表記です。

京都 丸久小山園の抹茶

濃厚な味が特徴の
京都宇治抹茶ハイです。
焼肉にはぴったりの相性です。

抹茶ハイ

480円



丸久小山園
代々にわたり、宇治茶の伝統と
品質改善に努めてきました。
その「品質本位の茶づくり」は、
多くの人々に広く親しまれております。

サワー

〈生搾り〉

レモンハイ 580円

生のレモンをたっぷり搾ってお出します。

グレープフルーツハイ 600円

角切りザクザク生果汁がたっぷりです。

黒烏龍ハイ 550円

どぶろくサワー 500円

酎ハイ 450円

ウーロンハイ 450円

生茶ハイ 450円

ライムハイ 450円

カルピスソーダハイ 450円



爽快 ハイボール

大人気 房家ハイボール 530円

ザクロハイボール / アセロラハイボール 各480円

甘酸っぱい味がお肉ととても合います。

すっきりとした後味がさわやかなハイボール。

愛され続けるおいしさ。

角ハイボール 450円



白州森香るハイボール

南アルプスの天然水を使って仕込まれ、
森の蒸溜所で育まれた、若葉の香りと爽快な味わい。

680円

山崎プレミアムハイボール

名水百選「鎌倉の水」と京都郊外の豊かな
自然で育まれた、甘くなめらかな味わい。

680円



マッコリ



お馴染み!

ソウルマッコリ 樽 2,200円



香ばしくて甘い味わい。黒ゴマの風味が効いています。

黒豆マッコリ グラス 500円
樽 2,200円



お焦げの香りがし、非常に飲みやすく、癖になる。

お焦げマッコリ グラス 500円
樽 2,200円



飲み慣れたマッコリの定番。まろやかでコクがある味わい。

二東マッコリ グラス 580円
樽 2,300円



虎マッコリ

無濾過、非加熱、無加糖。高麗時代から伝わる製法を顔なに守っている当店自慢の生マッコリです。

グラス 680円

ボトル 2,980円

シャーベットマッコリ

シャーベット状にすることにより一層まろやかな口あたりになり、焼肉との相性も最高です。

グラス 500円

黒豆+シャーベットマッコリ、
おこげ+シャーベットマッコリ
のブレンドも出来ます。



焼酎

ボトルのおとも

ウーロン茶・生茶・抹茶

(デキャンタ) 680円

ソーダ [一本] 350円

ミネラルウォーター 280円

カットレモン [八切れ] 350円

紀州の梅干し [一匁] 100円

氷 ※お代わり無料 200円

ジンロ 眞露

〈韓国焼酎〉

ハーフボトル 1,500円

フルボトル 2,200円

チャミスル

〈韓国焼酎〉

ハーフボトル 1,500円

フルボトル 2,200円

黒丸



グラス〔シングル〕 500円

グラス〔ダブル〕 700円

フルボトル 3,000円

八重丸



グラス〔シングル〕 500円

グラス〔ダブル〕 700円

フルボトル 3,000円

里の曙



グラス〔シングル〕 500円

グラス〔ダブル〕 700円

フルボトル 3,000円

ワイン

グラスワイン〔赤・白〕

各 500円



果実酒



ロック・水割・お湯割・ソーダ割

梅酒

(シングル) 400円
(ダブル) 680円

黒糖梅酒

(シングル) 400円
(ダブル) 680円

杏露酒

(シングル) 400円
(ダブル) 680円

日本酒



冷酒

[300ml] 1,200円

カクテル

自分の好みに合わせた
カクテルが作れます。

※リキュールと割り材を1つずつ
選んでご注文ください。

各450円

リキュール
カシス
ライチ
カンパリ

+

割り材
オレンジジュース
グレープフルーツ
ソーダ
ウーロン茶



ビール



ザ・プレミアム・モルツ

厳選された素材を贅沢に使用し、
深いコクと華やかな香り、クリーミーな
泡が愉しめるプレミアムビール。

生ビール

580円

瓶ビール

〔中瓶〕 580円

ホッピー(白・黒)



低カロリー・低糖質、そしてプリン体ゼロ!
すっきりとした味わい。飽きず懲りず、
いつまでもずっと飲んでいただける逸品です。

セット 480円

中 250円 外 350円

ノンアルコールビールテイスト飲料
オールフリー

480円

ALC.0.00%/ノンアルコール
カロリーゼロ≪1≫ 糖質ゼロ≪1≫ プリン体ゼロ≪2≫

※1 栄養表示基準による。
※2 100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示

Alc.
0.00%



ノンアルコール

まるで梅酒なノンアルコール
梅酒テイスト

430円

ソフトドリンク

ウーロン茶

280円

コーラ

280円

100%オレンジジュース

280円

100%グレープフルーツジュース

280円

ジンジャーエール

280円

アセロラ

280円

カルピス

280円

ミツ矢サイダー

280円

ミネラルウォーター

280円

黒烏龍茶

450円



CAJYUTTA

カジュッタ



100%粗搾り!
搾って搾って
搾りまくりました!!



粗搾り

・オレンジサワー
680円

・グレープフルーツ
サワー 680円

・氷結果実満載の
赤サンゲリア

シェアに
ぴったり!!

※グラス 2~3 杯分

1,000円