



日本橋

## 6,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬彩のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST AND SHUNSAI

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

### Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ 季節のピッツァ  
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / SEASONAL PIZZA

### Primo

釜揚げしらすとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ  
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ  
AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

### Carne

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース  
CAREFULLY SELECTED GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- ・各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- ・30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 8,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬彩のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST AND SHUNSAI

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

### Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ 季節のピッツァ  
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / SEASONAL PIZZA

### Primo

釜揚げしらすとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ  
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ  
AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

### Carne

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース  
CAREFULLY SELECTED GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選豚のアロースト グレイビーソース  
CAREFULLY SELECTED ROASTED PORK WITH GRAVY SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- ・各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- ・30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 9,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ  
FRESH FISH CARPACCIO

海老と旬菜のマリネ  
MARINATED SHRIMP AND SEASONAL VEGETABLES

### Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク  
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

釜揚げシラスとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ  
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネ  
PENNE AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

黒トリュフとチーズのリゾット  
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

### Secondo

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース  
GRILLED PRIME CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選豚のアロースト グレイビーソース  
ROASTED PRIME PORK WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ  
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- ・各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- ・30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 11,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モzzarellaチーズのカプレーゼ  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ  
FRESH FISH CARPACCIO

海老と旬菜のマリネ  
MARINATED SHRIMP AND SEASONAL VEGETABLES

### Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク  
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

釜揚げシラスとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ  
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネ  
PENNE AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

黒トリュフとチーズのリゾット  
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

### Secondo

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース  
GRILLED PRIME CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース  
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ  
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- ・各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- ・30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 12,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ  
FRESH FISH CARPACCIO

色々魚介のフルッティディマーレ  
ASSORTED SEAFOOD FRITTURA DI MARE

### Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク  
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

釜揚げシラスとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ  
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネ  
PENNE WITH THICK-CUT BACON AND RED ONION AMATRICIANA

黒トリュフとチーズのリゾット  
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

### Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース  
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース  
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ  
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- 各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- 30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 14,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ  
FRESH FISH CARPACCIO

色々魚介のフルッティディマーレ  
ASSORTED SEAFOOD FRITTURA DI MARE

### Pizza

D.O.C ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク  
D.O.C / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

ホタテとチェリートマトのマッキアート スパゲッティ  
SCALLOP AND CHERRY TOMATO MACHIARTTO SPAGHETTI

厳選鶏のカチャトーラ ペンネ  
CAREFULLY SELECTED CHICKEN CACCIATORA PENNE

黒トリュフとチーズのリゾット  
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

### Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース  
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース  
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ  
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 6種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (6 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- ・各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- ・30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 15,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ  
FRESH FISH CARPACCIO

オマール海老と色々魚介のフルッティディマーレ  
LOBSTER AND ASSORTED SEAFOOD FRUTTI DI MARE

### Pizza

D.O.C ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク  
D.O.C / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

ホタテとチェリートマトのマッキアート スパゲッティ カラスミがけ  
SCALLOP AND CHERRY TOMATO MACHIARTTO SPAGHETTI WITH BOTTARGA

厳選鶏のカチャトーラ ペンネ  
CAREFULLY SELECTED CHICKEN CACCIATORA PENNE

黒トリュフとポルチーニ茸のチーズリゾット  
BLACK TRUFFLE AND PORCINI MUSHROOM CHEESE RISOTTO

### Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース  
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース  
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ  
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 8種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (8 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ  
ORANGE

トニックウォーター  
TONIC WATER

グレープフルーツ  
GRAPEFRUIT

ソーダ  
SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール  
COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)  
SHOCHU

スパークリング  
SPARKLING WINE

レモンサワー  
LEMON SOUR

- ・各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- ・30分飲み放題延長：1,210円(税込)



日本橋

## 17,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ  
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ  
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ  
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ  
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ  
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ  
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ  
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ  
FRESH FISH CARPACCIO

オマール海老と色々魚介のフルッティディマーレ  
LOBSTER AND ASSORTED SEAFOOD FRUTTI DI MARE

### Pizza

D.O.C ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク  
D.O.C / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

ホタテとチェリートマトのマッキアート スパゲッティ カラスミがけ  
SCALLOP AND CHERRY TOMATO MACHIARTTO SPAGHETTI WITH BOTTARGA

和牛のボロネーゼ ペンネ  
JAPANESE WAGYU BOLOGNESE PENNE

黒トリュフとポルチーニ茸のチーズリゾット  
フレッシュトリュフがけ  
BLACK TRUFFLE AND PORCINI MUSHROOM CHEESE RISOTTO  
WITH FRESH TRUFFLE ON TOP

### Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース  
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース  
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ  
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 8種  
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (8 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ  
ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

#### Whisky

ハイボール  
SODA

ロック  
ROCKS

水割り  
WATER

#### Cocktails

ジン  
GIN

ウォッカ  
VODKA

カシス  
CASSIS

カンパリ  
CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

#### soft drinks

オレンジ トニックウォーター  
ORANGE TONIC WATER

グレープフルーツ ソーダ  
GRAPEFRUIT SODA

ウーロン茶  
OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール **B SET** 焼酎(芋/麦)  
COKE / GINGER ALE SHOCHU

スパークリング レモンサワー  
SPARKLING WINE LEMON SOUR

- 各セット追加：1,210円(税込)
- ※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税込)
- 30分飲み放題延長：1,210円(税込)