



メニューのアレルギー情報

更新日：2024年12月4日

弊社では、食物アレルギー対応の重要性を踏まえ、店舗でお問い合わせを頂戴したお客様へは、特定原材料8品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）について、製造者の表示内容に基づくリスト「麒麟シティ食物アレルギー一覧表」をご提示させていただいております。

しかしながら、上記以外の原材料については、製造者に表示義務はなく、弊社として完全な情報の把握は困難でございます。また調理におきましても、細心の注意は払っておりますが、厨房内で調理設備・器具は同一のものを使用しており、調理過程で、特定原材料の混入を完全に防ぐことは物理的に困難でございます。

誠に恐れ入りますが、当事情をご賢察いただき、最終的なご判断は、専門医にご相談の上、お客様ご自身でご判断いただきますよう、お願い申し上げます。

Considering the importance of dealing with food allergies, for customers who make an inquiry at the store, we present "Kirin City's Food Allergy List," which is based on the manufacturers' disclosed information regarding eight specific raw materials (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab, walnut).

However, for raw materials other than the above, the manufacturers are not obliged to label them, and it is difficult for us to obtain complete information.

We also pay close attention when cooking, but we use the same cooking equipment and utensils in the kitchen, and it is physically difficult to completely prevent the mixing of specific raw materials during the cooking process.

We sincerely apologize for any inconvenience it might cause, but please be aware of this situation and make the final decision yourself after consulting with a medical specialist.

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

商品名	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
愛媛県産鰯のカルパッチョ Japanese Amberjack Carpaccio from Ehime Prefecture / red onion, yuzu dressing, black pepper, apple cider vinegar, Italian parsley, virgin olive oi								
愛媛県産鰯のカナッペ Japanese Amberjack Canape from Ehime Prefecture / red onion, black pepper, parsley, dill, crackers, white pepper, virgin olive oil, tartar sauce, soy sauce, white Japanese soup stock	●		●					
かぶのカルパッチョ 紀州梅肉ソース Turnip Carpaccio with Kishu Plum Sauce / fried small sardines, white sesame seeds, shiso leaves, white Japanese soup stock, virgin olive oil			●					
焼きかぶの焦がしバター醤油 Grilled Turnip with Browned Butter & Soy Sauce / bacon, black pepper, blended oil, parmigiano reggiano, butter, soy sauce		●	●					
“わだのごぼう”のスパイスフリット Wada Burdock Spicy Fritter / Fritter dough, mixed spices, lemon		●	●					
” わだのごぼう “と小海老のナムル Wada Burdock & Small Shrimp Namul / onion, black pepper, shiso leaves, sesame oil, soy sauce, white Japanese soup stock			●			●		
姫にんにくのスパイスフリット Hime Garlic Spicy Fritter / fritter batter, mixed spices		●	●					
蒸し牡蠣の香味野菜ポン酢 Steamed Oysters with Aromatic Vegetables & Ponzu Sauce / wakame seaweed, komatsuna, onion, garlic, shallots, white sesame seeds, salad oil, ponzu sauce, potato starch			●					
蒸し牡蠣とジャンボなめこのアヒージョ Steamed Oysters & Jumbo Nameko Mushroom Ajillo / onion, blended oil, garlic, chili pepper, soy sauce, white Japanese soup stock, black pepper, scallion			●					

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

商品名	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
姫甘エビのフリット Fritter of Princess Deep-Water Shrimp / wheat flour, fritter dough, lemon			●			●	●	
姫甘エビの香ばしチーズチップス Fragrant Princess Deep-Water Shrimp Cheese Chips / gouda cheese, salad oil		●				●	●	
春菊のサラダ 和風ガーリックドレッシング Salad of Chop-suey Greens with Japanese-style Garlic Dressing / red onion, Lyoner sausage, garlic oil, soy sauce, chicken stock, black pepper, chili pepper, mixed nuts			●					●
春菊とベビー帆立のだし漬け Chop-suey Greens & Baby Scallops Marinated in Soup Stock / leek, white sesame, mirin, white Japanese-style soup, soy sauce, chili pepper, salad oi			●					
駿河湾産生しらす Raw Whitebait / perilla leaf, ginger, soy sauce			●			●	●	
大黒舞茸「真」のフリット Fritter of Black Woods Mushroom "Shin" / Soy sauce, white soup stock, potato starch, salt, wheat flour			●					
大黒舞茸「真」のアヒージョ Ajillo of Black Woods Mushroom "Shin" / Blended oil, garlic, chili pepper, onion, chicken stock, soy sauce, scallion, black pepper			●					

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記していません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

Sausage/ソーセージ	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
“極”粗挽きソーセージ Super-coarse Ground Sausage		●	●					
ハバネロソーセージ Habanero sausage		●	●					
幅広リオナソーセージ Wide, Lyon-style Sausage		●	●					
チーズソーセージ Cheese Sausage		●	●					
ラムガーリックソーセージ Lamb Garlic Sausage		●	●					
レモンパセリソーセージ Lemon Parsley Sausage		●	●					
Tapas/タパス	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
タパス盛り合わせ4種 Assortment of Four Kinds of Tapas	●	●	●					
福島県産 ジャンボなめこのマリネ Japanese-Style Marinade of Jumbo Nameko (Mushrooms)			●					
自家製ピクルス Homemade Pickles Caraway Flavor								
ポテトサラダ Potato Salad	●	●	●					
タコときゅうりのわさびマリネ Marinated Octopus and Cucumber with Wasabi			●					
パルミジャーノレジャーノ Parmigiano Reggiano		●						
自家製ザワークラウト Homemade Sauerkraut Pickled In Yogurt		●	●					
自家製鶏ハムのチリトマトビーンズ Spicy Chili Tomato Beans & Homemade Chicken Ham			●					
カリフラワーのスパイスマリネ Spicy Marinated Cauliflower	●		●					

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

Potato/ポテト	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
CITYポテト Kirin-City-Style Fried Potato, Bacon & Onion		●						
しらすの焼きじゃが麺 Potato Galette Made With Whitebait & spices		●	●					
ポテトサラダ Potato Salad	●	●	●					
フライドポテト French Fries								
Vegetable/ベジタブル	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
キリンシティのCOBBサラダ Cobb Salad With Grilled Romaine Lettuce chicken ham, tomato, egg, avocado	●	●	●					
COBBボウル！ Cobb Salad With Romaine Lettuce chicken ham, tomato, egg, avocado	●	●	●					
赤からし水菜のシーザーサラダ Caesar Salad With Red Mustard & Mizuna	●	●	●					
福島県産 ジャンボなめこのマリネ Japanese-Style Marinade of Jumbo Nameko (Mushrooms)			●					
発芽大豆ミート使用 おつまみメキシカンサラダ [Uses meat from sprouted soybeans] Mexican Salad Appetizer/Avocado, Caesar dressing, ethnic taste (spice)	●	●	●					
Meat/肉料理	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
ごちカラ！ Deep-Fried Chicken Breast With Spices		●	●					
ラムのおつまみステーキ“ラムテキ” Mini Steak of Lamb, parsley butter & garlic		●	●					
漬けラムのじゅうじゅうロースト Pickled Lamb Roast, Served with Horseradish			●					
あか牛の旨塩焼き Roast Red Beef, Soy Sauce With Wasabi , roast onions			●					

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

Seafood/魚介料理	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
鱈のフィッシュ&チップス Fish (Cod) & Chips	●		●					
帆立のカルパッチョ柚子胡椒ドレッシング Scallop Carpaccio With Yuzu Pepper Dressing			●					
帆立と小海老のガーリックバター Scallops & Shrimp With Garlic Butter		●				●		
ごろっと魚介のトマトココット Tomato Cocotte With Seafood/ Cod, scallops, shrimp		●	●			●		
小海老のアヒージョ Shrimp Fried in Garlic Oil		●	●			●		
Cocotte & Ajillo/ココット料理・アヒージョ	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
ごろっと魚介のトマトココット Tomato Cocotte With Seafood/ Cod, scallops, shrimp		●	●			●		
小海老のアヒージョ Shrimp Fried in Garlic Oil		●	●			●		
発芽大豆ミート使用 タコスミートのスフレオムレツ [Uses meat from sprouted soybeans] Soufflé Omelet with Taco Sauce	●	●	●					
Pizza & Light meal/ピザ・軽食	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
うす焼きピザ マルゲリータ Lightly Baked Pizza With Tomato, Basil & Mozzarella		●	●					
うす焼きピザ 四種チーズ Lightly Baked Pizza With Four Types of Cheese (Gouda, Mozzarella, Gorgonzola & Parmigiano)		●	●					
はちみつ Honey								
焼きチーズカレー Oven-Baked Cheese & Dry Curry		●	●					

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

Rice・Pasta/ライス・パスタ	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
あか牛のガーリックライス Red Beef & Poached Egg With Garlic Rice	●		●					
シーフードドリア Seafood Doria		●	●			●		
スパゲティ ドライカレー Spaghetti, Dry Curry	●	●	●					
スパゲティ 海老と大葉のペペロンチーノ Spaghetti Shrimp&Perilla leaf Pepperoncino			●			●		
Uncured ham・Snack/生ハム・スナック	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
生ハム Uncured Ham								
こだわりスナック盛り合わせ Assorted Snacks		●	●					●
ミックスナッツ Mixed Nuts								●
小岩井レーズンアンドバター Koiwai Farm Raisin Butter		●	●					
バゲット Baguette			●					
ガーリックトースト Garlic Toast		●	●					
トルティアチップス Tortilla Chips								
パルミジャーノレジャーノ Parmigiano Reggiano		●						
ゴーダのチーズクリスピー Crispy Gouda		●						
カタラーナ Catalana/crackers	●	●	●					
Meat of Sprouted Soybeans/発芽大豆ミート	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
発芽大豆ミート使用 おつまみメキシカンサラダ [Uses meat from sprouted soybeans] Mexican Salad Appetizer/Avocado, Caesar dressing, ethnic taste (spice)	●	●	●					
発芽大豆ミート使用 タコスミートのスフレオムレツ [Uses meat from sprouted soybeans] Soufflé Omelet with Taco Sauce	●	●	●					

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

今月のランチ	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
スパゲティ 鱈の和風ラゲースソース Spaghetti Japanese Amberjack & Japanese-style Ragu Sauce / blended oil, onion, anchovies, white wine, virgin olive oil, black pepper, garlic, chili pepper, white Japanese soup stock, Italian parsley			●					
カレー・ハヤシ・オムライス	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
赤・黒ハーフ&ハーフ Rice topped with two popular dishes: dark beer beef curry sauce, & red wine hayashi sauce with beef, onions, mushrooms, & tomato		●	●					
黒ビールカレー Dark beer beef curry rice		●	●					
赤ワインハヤシ Hayashi rice with beef, onions, mushrooms, & tomato slow-cooked in red wine		●	●					
黒ビールカリーのオムライス Omelet rice topped with dark beer beef curry	●	●	●					
赤ワインハヤシのオムライス Omelet rice topped with red wine hayashi sauce with beef, onions, mushrooms, & tomato	●	●	●					
赤・黒ハーフのオムライス Omelet rice topped with two sauces: dark beer beef curry sauce,& red wine hayashi sauce with beef, onions, mushrooms, & tomato	●	●	●					
ラム	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
◆ラムの甘辛炒め Stir-fried Lamb & Onion, sweet & spicy sauce, horseradish			●					
スパゲティ	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
スパゲティ 海老トマトクリーム Spaghetti, shrimp and tomato cream sauce, powdered cheese		●	●			●		

※◆印の商品には、付け合せが付いております。その日の付け合せの内容は、スタッフにお問い合わせください。
 ※パンにはマーガリンを塗ってご提供いたします。

*The diamond symbol ◆ signifies a dish that come with sides. Ask our staff about our daily sides.
 *Our bread is served spread with margarine.

Food Allergy Chart

※このページは、原材料コンタミを表記しておりません
 ※Raw material contamination is not shown in this page.

低温熟成豚のロースかつ	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
低温熟成豚のロースかつ 焙煎胡麻ソース Pork Roast Outlet, Roasted sesame sauce, kale, tomato, mustard	●	●	●					
低温熟成豚のロースかつ おろしポン酢 Pork Roast Outlet, grated daikon radish & ponzu sauce, kale, tomato, wasabi	●	●	●					
大豆ミート (ミラクルミート)	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
自家製スパイシータコライス Taco Rice / Spicy Soy Meat sauce, tomato, kale, Corn tortilla, powdered cheese	●	●	●					

付け合せ・ライス・パン	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
〔付け合せ〕 ポテトサラダ Potato Salad	●	●	●					
〔セット〕 ライス Rice								
〔セット〕 パン Bread		●	●					
サラダ Salad	●	●	●					

●本日ご提供しておりますサラダ用ドレッシングは、スタッフへお問い合わせください。

●Ask the staff about our daily salad dressings.

サラダ用ドレッシング Salad dressings	卵 eggs	乳 dairy	小麦 wheat	そば buck wheat	落花生 peanuts	えび shrimp	かに crab	くるみ walnut
フレンチベース French dressing (clear)								
シーザー Creamy cheese and egg dressing	●	●	●					
COBBサラダドレッシング COBB salad dressing	●	●						

キリンシティ ドリンク 純アルコール量一覧表

更新日：2024年12月4日

厚生労働省では「生活習慣病のリスクを高める飲酒量」を、1日の平均純アルコール摂取量で
男性は40g以上、女性は20g以上としています。

※表示する純アルコール量のグラム数は計測値ではありません。純アルコール量(g) = お酒の量(ml) × アルコール度数または%/100 × 0.8(アルコールの比重)

※キリンホールディングス公式ホームページの商品情報より引用しています。 <https://www.kirin.co.jp>

※ワインについては、製造年の出来によってぶどう品種や畑のブレンド比率が変動する為表示しておりません。

No.	商品名：ビール類	純アルコール量 (100mlあたり) Pure Alcohol Amount	備考
1	キリン一番搾り KIRIN ICHIBAN	4g	提供時使用量目安：約300ml
2	キリンブラウマイスター KIRIN BRAU MEISTER	4.4g	提供時使用量目安 Regular:約300ml MEGA：約600ml
3	キリンラガー KIRIN LAGER	4g	
4	キリン一番搾り<黒生> KIRIN ICHIBAN<Dark Lager>	4g	
5	キリン一番搾りプレミアム KIRIN ICHIBAN Premium	4.4g	
6	ハートランド HEARTLAND	4g	
7	ハーフ&ハーフ(ラガー+黒生) Half&Half	4g	
8	達人ブレンド(ブラウマイスター+黒生) TATSUJIN BLEND	4g~4.4g ※純アルコール量の異なるビールをブレンドしているため	提供時使用量目安 BM：(R)約210ml/(M)約420ml 黒生：(R)約90ml/(M)約180ml
9	プレミアムハーフ&ハーフ(一番搾りプレミアム+黒生) Premium Half&Half	4g~4.4g ※純アルコール量の異なるビールをブレンドしているため	提供時使用量目安 プレミアム：(R)約225ml/(M)約450ml 黒生：(R)約75ml/(M)約150ml
10	ハートランド(ボトル) HEARTLAND(Bottle)	4g	ボトル：約330ml
11	ハイネケン Heineken	4g	ボトル：約330ml
12	ドラフトギネス Draft GUINNESS	3.6g	提供時使用量目安：約330ml
13	モヒートビア(ビール+ジンジャーエール+ライム+ミント) Mojito Beer	4g	一番搾りorラガーを約75ml使用
14	レッドアイ(ビール+トマトジュース) Red Eye	4g	一番搾りorラガーを約120ml使用
15	シャンディガフ(ビール+ジンジャーエール) Shandy Gaff	4g	一番搾りorラガーを約120ml使用
16	パナシエ(ビール+自家製レモンシロップ) Panache	4g	一番搾りorラガーを約210ml使用
17	カシスビア(ビール+クレームドカシス) Cassis Beer	ビール：4g/100ml中 カシス：4.8g/30ml中	一番搾りorラガーを約210ml使用 クレームドカシスを約30ml使用

キリンシティ ドリンク 純アルコール量一覧表

更新日：2024年12月4日

厚生労働省では「生活習慣病のリスクを高める飲酒量」を、1日の平均純アルコール摂取量で

男性は40g以上、女性は20g以上としています。

※表示する純アルコール量のグラム数は計測値ではありません。純アルコール量(g) = お酒の量(ml) × アルコール度数または%/100 × 0.8(アルコールの比重)

※キリンホールディングス公式ホームページの商品情報より引用しています。 <https://www.kirin.co.jp>

※ワインについては、製造年の出来によってぶどう品種や畑のブレンド比率が変動する為表示していません。

No.	商品名：ビール類	純アルコール量 (100mlあたり) Pure Alcohol Amount	備考
18	スプリングバレー 豊潤496 SPRING VALLEY Hojun 496	4.8g	提供時使用量目安：約240ml
19	スプリングバレー シルクエール<白> SPRING VALLEY Silk Ale<White>	4.4g	
20	スプリングバレー JAPAN ALE<香> SPRING VALLEY JAPAN ALE<Kaori>	4.8g	
21	スプリングバレー サマークラフトエール SPRING VALLEY Summer Craft Ale	3.6g	
22	スプリングバレー 華やぐ冬<香> SPRING VALLEY HANAYAGU FUYU <香>	4.4g	
23	ブルックリン ラガー Brooklyn Lager	4g	
24	ブルックリン ディフェンダー IPA Brooklyn Defender IPA	4.4g	
25	ブルックリン ソラチエース Brooklyn Sorachi Ace	5.6g	
26	ブルックリン サマーエール Brooklyn Summer Ale	4g	
27	ブルックリン パルプアートヘイジーIPA Brooklyn Pulp Art Hazy IPA	5.2g	
28	よなよなエール Yona Yona Ale	4.4g	
29	水曜日のネコ Suiyoubi no Neko	4g	
30	インドの青鬼 Indo no Ao-ni	5.6g	
31	常陸野ネストホワイトエール Hitachino Nest White Ale	4.4g	
32	常陸野ネストゆずラガー Hitachino Nest Yuzu Lager	4.4g	
33	常陸野ネストだいたいエール Hitachino Nest DAi DAi Ale	4.8g	
34	常陸野ネスト Hop Fest Hitachino Nest Hop Fest	4g	

キリンシティ ドリンク 純アルコール量一覧表

更新日：2024年12月4日

厚生労働省では「生活習慣病のリスクを高める飲酒量」を、1日の平均純アルコール摂取量で
男性は40g以上、女性は20g以上としています。

※表示する純アルコール量のグラム数は計測値ではありません。純アルコール量(g) = お酒の量(ml) × アルコール度数または%/100 × 0.8(アルコールの比重)

※キリンホールディングス公式ホームページの商品情報より引用しています。 <https://www.kirin.co.jp>

※ワインについては、製造年の出来によってぶどう品種や畑のブレンド比率が変動する為表示していません。

No.	商品名：ビール以外の酒類	純アルコール量 (30mlあたり) Pure Alcohol Amount	備考
35	シングルグレーンウイスキー 富士 SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKEY FUJI	11g	
36	キリンウイスキー 陸 KIRIN WHISKEY RIKU	12g	ウイスキー・ハイボール 提供時使用量目安
37	フオアローゼズ FOUR ROSES	9.6g	シングル：約30ml ダブル：約60ml
38	ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9.6g	
39	むぎ焼酎 白水 Barley shochu Hakusui	6g	提供時使用量目安：約90ml
40	午後の紅茶おいしい無糖ハイ/白水のソーダ割り Barley shochu Hakusui & Tea/Barley shochu Hakusui&Soda スミノフ(ウオッカ)	6g	提供時使用量目安：約60ml
41	スミノフミュール/ウオッカトニック ブルドッグ/ブラッディメアリー/ホットレモネード SMIRNOFF Smirnoff Vodka,Ginger Ale & Fresh Lime/Vodka & Tonic Vodka & Grapefruit Juice/Vodka & Tomato Juice	9.6g	提供時使用量目安：約30ml
42	ゴードン ロンドンドライジン ゴードントニック/ジンバック/ジンリッキー/ジンタイム GORDON'S LONDON DRY GIN Gordon's London Dry Gin & Tonic/ Gin & Ginger Ale /Gin, Soda & Fresh Lime/ Gin & Fresh Lime	10.3g ※自社計算	提供時使用量目安：約30ml
43	マイヤーズ ラム プラチナホワイト キューバミントのモヒート MYERS'S RUM PLATINUM WHITE Rum,Soda,Fresh Lime,Fresh Mint & Syrup	9.6g	提供時使用量目安：約30ml
44	デカイパー クレームドカシス カシスソーダ/カシスティー/カシスオレンジ カシスグレープフルーツ DE KUYPER CRÈME DE CASSIS Cassis &Soda /Cassis &Tea /Cassis & Orange Juice /Cassis & Grapefruit Juice	4.8g	提供時使用量目安：約30ml
45	にこり杏露酒 とろとろあんず酒ロック/あんずソーダ/あんずと紅茶 Cloudy apricot liquor Apricot Liquor on the rocks /Apricot Liquor &Soda /Apricot Liquor&Tea	2.4g	提供時使用量目安：約75ml
46	濃厚梅酒 梅酒ロック/梅酒ソーダ Ume Liquor on the rocks /Ume Liquor & Soda	2.9g	提供時使用量目安：約75ml
47	<低アルコールカクテル>バーボンレモンティー 使用アルコール：フオアローゼズ Bourbon Lemon Tea	9.6g	提供時使用量目安：約10ml
48	<低アルコールカクテル>ライムグレープフルーツ 使用アルコール：デカイパー トリプル セック Lime Grapefruit	4.8g	提供時使用量目安：約20ml
49	八つ星 和柑橘 八つ星ロック/八つ星ソーダ YATSU BOSHI JAPANESE CRAFT GIN on the rocks/ YATSU BOSHI JAPANESE CRAFT GIN & Soda	10.3g	提供時使用量目安：約30ml
50	明江四川白酒 (ミンジャンシセンバイチュウ) 白酒ハイボール/白酒午後の紅茶おいしい無糖割り baijiu & SODA/baijiu&Tea	10.8g	提供時使用量目安：約15ml