

メニューのアレルギー情報

更新日：2026年3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「キリン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
春採りキャベツのグリル 桜えびガーリックソース Grilled Spring-Harvest Cabbage Sakura Shrimp & Garlic Sauce / Blended oil, garlic, anchovy						●		
春採りキャベツと生ハムのコールスロー Spring Cabbage & Prosciutto Coleslaw / Virgin olive oil, yogurt, apple vinegar, mayonnaise, French dressing, sugar, bacon	●	●						
釜揚げ桜えび Freshly Boiled Sakura Shrimp / Perilla leaf, lemon, virgin olive oil						●		
桜えびのチーズチップス Sakura Shrimp Cheese Chips / Gouda cheese		●				●		
新玉ねぎのペッパーチーズオニオンリング New-Season Onion Rings with Pepper & Cheese / Flour batter, parsley, black pepper, ketchup		●	●					
新玉ねぎと生ハムのサラダ ケールドレッシング New-Season Onion & Prosciutto Salad with Kale Dressing / Romaine lettuce, apple vinegar, mixed nuts, vegetable concentrate, Caesar dressing, mayonnaise, white pepper	●	●	●					●
みかん愛たいのカルパッチョ Carpaccio of "Mikan Aitai" Sea Bream / French dressing, apple vinegar, Italian parsley, red onion								
姫にんにくのスパイスフリット Hime Garlic Spicy Fritter / fritter batter, mixed spices		●	●					
ラムスキレットライス Lamb Skillet Rice / Onion, vegetable oil, black beer teriyaki sauce, sesame, scallions, rice, komatsuna, white dashi, ginger, sesame oil			●					

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
きびなごのフリット ケール塩 Kibinago Fritters With Kale & Salt / flour, fritter batter, lemon			●					
いかしゅうまい Steamed Squid Dumplings / mustard, soy sauce	●		●					
博多明太子のスフレオムレツ Hakata Mentaiko Soufflé Omelette / eggs, cream, chicken stock, blended oil, perilla leaf	●	●	●					
辛子蓮根 Mustard-Stuffed Lotus Root / mustard-stuffed lotus root			●					
チキン南蛮 Chicken Nanban / potato starch, rice flour, eggs, romaine lettuce, parsley, sake, chicken stock, garlic, pickles, tartar sauce, soy sauce, white dashi, mirin, ginger	●		●					
皿うどん キリンシティ風 Kirin City-Style Sara Udon / cabbage, carrots, green peppers, shrimp, jumbo nameko mushrooms, quail eggs, sesame oil, onions, vegetable oil, Champon toppings, soy sauce, chicken stock, oyster sauce, potato starch, sugar	●		●			●		
大分ネギ焼き Oita Negi-Yaki / fritter batter, Ajiichi Negi, white dashi, eggs, vegetable oil, ponzu, chicken stock	●		●					
赤てん Aka-ten / soy sauce, ginger, scallions			●					
姫にんにくのスパイスフリット Hime Garlic Spicy Fritter / fritter batter, mixed spices		●	●					
牡蠣のおろしポン酢 Oysters With Grated Radish & Ponzu Sauce / grated radish, red pepper, ponzu sauce, red onion, scallion			●					
牡蠣とほうれん草のグラタン Oyster & Spinach Gratin / mixed spices, mozzarella cheese, breadcrumbs, smoked oil, white sauce, onion, bay leaf, salad oil, white dashi, heavy cream, white pepper		●	●					

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.

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		●	●					
ブラートヴルスト Bratwurst		●	●					
ガーリックトマトソーセージ Garlic Tomato 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		●	●					
彩り野菜のラタトゥイユ Spicy Ratatouille			●					
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	●	●						●
Kirincityのポテトサラダ Kirincity 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	●	●	●					
Kirincityのポテトサラダ Kirincity Potato Salad	●	●						●
福島県産 ジャンボなめこのマリネ Japanese-Style Marinade of Jumbo Nameko (Mushrooms)			●					
発芽大豆のガパオサラダ Sprouted Soybean Gapao Salad	●	●	●					
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		●	●					
あか牛のガーリックライス Red Beef & Poached Egg With Garlic Rice	●		●					
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	●		●					
鮪の胡麻ポン酢 Tuna With Sesame Ponzu Sauce			●					
帆立とジャンボなめこの葱アヒージョ Scallop and jumbo nameko mushroom ajillo with green onions			●					
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
帆立とジャンボなめこの葱アヒージョ Scallop & Jumbo Nameko Mushroom Ajillo With Green Onions			●					
小海老のアヒージョ Shrimp Fried in Garlic Oil		●	●			●		
発芽大豆のエスニックオムレツ Ethnic Omelette Made With Sprouted Soybeans	●	●	●					
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)		●	●					

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.

Lamb/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
ラムのおつまみステーキ “ラムテキ” Mini Steak of Lamb, compound butter & garlic		●	●					
漬けラムのじゅうじゅうロースト Pickled Lamb Roast, Served with Horseradish			●					
ラムのエスニックソテー Ethnic Saute of Lamb		●	●					
Bolognese/ボロネーゼ	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
Kirincityのボロネーゼ Kirincity Bolognese		●	●					
Kirincityのボロネーゼソース Kirincity Bolognese Sauce		●	●					
Topping/トッピング	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
しらす Whitebait						●	●	
ヴァージンオリーブオイル Virgin Olive Oil								
レジャーノパウダー Reggiano Powder		●						
エスニックスパイス Ethnic Spices								
スモーキーハバネロソース Smoky Habanero Sauce	●							
ハニーマスタード Honey Mustard								
はちみつ Honey								
トルティアチップス Tortilla Chips								
タルタルソース Tartar Sauce	●		●					
クラッカー Crackers			●					
フラワートルティーヤ Flour tortilla			●					

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	●		●					
スパゲティ 海老トマトクリーム Spaghetti Shrimp & Tomato Cream		●	●			●		
Kirincityのボロネーゼ Kirincity Bolognese		●	●					
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		●						
バイクドチョコレート Baked Chocolate	●	●	●					
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
発芽大豆のガパオサラダ Sprouted Soybean Gapao Salad	●	●	●					
発芽大豆のエスニックオムレツ Ethnic Omelette Made With Sprouted Soybeans	●	●	●					

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 桜えびとキャベツのペペロンチーノ Sakura Shrimp & Cabbage Peperoncino / Spaghetti with chili, onion, blended oil, virgin olive oil, fish sauce, garlic, anchovy, black pepper			●			●		
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 Curry of Wagyu Beef Tendon Stewed in Dark Beer & Wagyu Beef Tendon Stewed in Red Wine With Hayashi Sauce		●	●					
黒ビールカレー Curry Rice of Wagyu Beef Tendon Stewed in Dark Beer		●	●					
赤ワインハヤシ Hayashi Rice with Wagyu Beef Tendon Stewed in Red Wine		●	●					
黒ビールカレーのオムライス 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 ライスorパン付 Stir-fried Lamb & Onion (with rice or bread)		●	●					
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
鉄板ナポリタン Teppan Napolitan/green peppers,mushrooms,onion,Lyon-style sausage,margarine,tomato paste,ketchup sauce,chicken consomme,Parmigiano Reggiano,parsley		●	●			●		
スパゲティ 明太子 Spaghetti with Mentaiko (Spicy Pollock Roe)/Spicy Pollock Roe,fresh cream, lemon, perilla leaf, seaweed, margarine, sesame		●	●			●		

※パンにはマーガリンを塗ってご提供いたします。
 ※パセリはレギュラーサイズのみかけています

*Our bread is served spread with margarine.
 *Parsley is only added to the regular-size meal.

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.

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
発芽大豆ミートのガパオライス Gapao Rice using Sprouted Soybean Meat	●	●	●					

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
〔セット〕 ライス Rice								
〔セット〕 パン Bread		●	●					
サラダ Salad	●	●	●					

キリンシティ ドリンク 純アルコール量一覧表

更新日：2025年12月10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	キリンビール 晴れ風(ボトル) Kirin Beer Harekaze(Bottle)	4g	ボトル：約500ml
11	ハートランド(ボトル) HEARTLAND(Bottle)	4g	ボトル：約330ml
12	ハイネケン Heineken	4g	ボトル：約330ml
13	ドラフトギネス Draft GUINNESS	3.6g	提供時使用量目安：約330ml
14	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
15	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
16	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
17	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
18	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：2026年2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
19	SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496 SPRING VALLEY BREWERY Hojun Lager 496	4.8g	提供時使用量目安：約240ml
20	SPRING VALLEY BREWERY シルクエール 白 SPRING VALLEY BREWERY Silk Ale White	4.4g	
21	SPRING VALLEY BREWERY JAPAN ALE 香 SPRING VALLEY BREWERY JAPAN ALE Kaori	4.8g	
22	SPRING VALLEY BREWERY ジャズベリー SPRING VALLEY BREWERY JAZZBERRY	4g	
23	SPRING VALLEY BREWERY デイドリーム SPRING VALLEY BREWERY Daydream	4g	
24	SPRING VALLEY BREWERY アフターダーク SPRING VALLEY BREWERY Afterdark	4.8g	
25	SPRING VALLEY BREWERY まろみのエール SPRING VALLEY BREWERY Maromi no Ale	4g	
26	ブルックリン ラガー Brooklyn Lager	4g	
27	ブルックリン ディフェンダー IPA Brooklyn Defender IPA	4.4g	
28	ブルックリン パルプアートヘイジ-IPA Brooklyn Pulp Art Hazy IPA	5.2g	
29	よなよなエール Yona Yona Ale	4.4g	
30	水曜日のネコ Suiyoubi no Neko	4g	
31	インドの青鬼 Indo no Ao-ni	5.6g	
32	常陸野ネスト ホワイトエール Hitachino Nest White Ale	4.4g	
33	常陸野ネスト ゆずラガー Hitachino Nest Yuzu Lager	4.4g	
34	常陸野ネスト だいたいエール Hitachino Nest DAi DAi Ale	4.8g	
35	Far Yeast Brewing Hop Frontier Juicy IPA	5.2g	

キリンシティ ドリンク 純アルコール量一覧表

更新日：2025年12月10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：ビール以外の酒類	純アルコール量 (30mlあたり) Pure Alcohol Amount	備考
36	シングルグリーンウイスキー 富士 SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKEY FUJI	11g	
37	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
38	フォアローゼズ FOUR ROSES	9.6g	シングル：約30ml ダブル：約60ml
39	ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9.6g	
40	むぎ焼酎 白水 Barley shochu Hakusui	6g	提供時使用量目安：約90ml
41	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	6g	提供時使用量目安：約60ml
42	スミノフ(ウォッカ) スミノフミュール/ウォッカトニック 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
43	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/ジンライム 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
44	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
45	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
46	にごり杏露酒 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
47	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
48	<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：フォアローゼズ Bourbon Lemon Tea	9.6g	提供時使用量目安：約10ml
49	<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	10.2g	提供時使用量目安：約29ml
50	ホットワイン Hot Wine 使用アルコール：カンボカスティージョイント(赤ワイン)・デカイパー トリプルセック	8.2g	提供時使用量目安： カンボカスティージョイント(赤ワイン):約90ml デカイパー トリプルセック:約20ml