

# A LA CARTE

Menu available period: 2025/12/1 to 2026/2/28

## APPETIZER | 前菜

本メニューご提供期間: 2025/12/1 ~ 2026/2/28

<b>Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)</b> Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu 味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢	<b>3,500</b>
<b>Sustainable Eda Wagyu Tartare</b> Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー	<b>5,000</b>
<b>Crab Cream Croquette</b> Jamon, Nantua Sauce 蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース	<b>5,000</b>
<b>Duck Leg Confit</b> Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip 鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕎のグリル	<b>4,500</b>
<b>Scallops Shoyu-yaki</b> Celeriac Puree, Confit Leek, Citrus Beurre Blanc 帆立の醤油焼き セロリアックのピューレ 長ネギのコンフィ 柑橘のブールブランソース	<b>4,800</b>
<b>Red Carrot &amp; Dashi Pottage (PF)</b> Ricotta 赤人参と出汁のポタージュ リコッタチーズ	<b>3,500</b>
<b>Salad of the Day (PB)</b> 本日のサラダ	<b>3,500</b>

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.  
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## MAIN | メイン

### FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼き

<b>Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork</b>	6,500
Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf 鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ	
<b>Grilled Catch of the Day</b>	6,500
本日の鮮魚グリル	
<b>Free Range Fukushima Date Chicken</b>	8,500
Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice 福島県産平飼い伊達鶏のグリル バーボン照り焼きグレーズ 白ごまソース ピブレタスのソテー ガーリックライス	
<b>Australian Lamb Chops</b>	6,000
Shiso & Mint Chimichurri, Grilled Sweet Potato, Pickled Chinese Cabbage, Sage Jus オーストラリア産ラムチョップ 紫蘇とミントのチミチユリ さつまいものグリル 白菜のピクルス セージジュ	
<b>Grilled Black Tiger Prawns (N)</b>	5,500
Macadamia Pesto, Blistered Osmic Tomato ブラックタイガーハーブのグリル マカダミアペースト 炙りオスミックトマト	
<b>Grilled Portobello Mushroom (PB) (GF)</b>	5,000
Coconut Risotto, Romesco Sauce, Herb Oil グリルポートベロマッシュルーム ココナッツリゾット ロメスコソース ハーブオイル	

### CLASSIC SIGNATURE | クラシックシグネチャー

<b>Japanese Beef Hamburg</b>	6,500
Butter Rice, Gravy 東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース	
<b>Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu</b>	5,500
Homemade Sauce 鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース	
<b>Yamanashi Free Range Chicken Omurice</b>	5,500
Truffle 山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ	
<b>Beef Tongue Bourguignon</b>	5,500
Seasonal Salad, Pot Rice 牛タンのブルギニヨン 季節野菜 土鍋ご飯	

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.  
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## PREMIUM CUTS | プレミアムカット

---

	Market Price
<b>Handpicked Premium Japanese Beef 150g</b> シェフが厳選した国産牛 150g	
<b>Matsusaka Beef Tenderloin 150g</b> 松阪牛テンダーロイン 150g	<b>21,000</b>
<b>Matsusaka Beef Sirloin 150g</b> 松阪牛サーロイン 150g	<b>20,000</b>
<b>Prime Beef Tenderloin 250g</b> プライムビーフテンダーロイン 250g	<b>12,000</b>
<b>Prime Beef Sirloin 350g</b> プライムビーフサーロイン 350g	<b>15,000</b>
<b>US T-Bone Steak 1kg</b> US 産 T ボーンステーキ 1kg	<b>26,000</b>

**\*All meats are served with roasted seasonal vegetables and your choice of Japanese-Style Pilaf or Wagyu Tallow Mashed Potatoes.**

お選びいただきました肉料理すべてに季節野菜のロースト、和風ピラフと和牛脂で仕上げたマッシュポテトの  
2 つのうち 1 つお選びいただけます。

## SAUCES | ソース

**Red Wine Sauce/Green Pepper Corn/Homemade Ponzu/Chaliapin Sauce/Mushroom Sauce**  
赤ワインソース/ペッパーコーンソース/自家製ポン酢/シャリアピンソース/マッシュルームソース

## SIDES | サイド

---

<b>Wagyu Tallow Mashed Potatoes</b> 和牛脂で仕上げたマッシュポテト	<b>2,000</b>
<b>Grilled Asparagus</b> <b>2,000</b> アスパラガスのグリル	
<b>Bacon &amp; Balsamic Sautéed Brussels Sprouts</b> 芽キャベツとベーコンのバルサミコソテー	<b>2,000</b>
<b>Sautéed Japanese Mushrooms</b> 和茸のソテー	<b>2,000</b>

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.  
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## DESSERT | デザート

---

### Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

2,800

### Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

2,800

### Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー

2,800

### Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ フレッシュいちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

2,800

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## COURSE MENU | コースメニュー

### 4-COURSE

14,000

#### Amuse | アミューズ

#### Appetizer | 前菜

Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

##### Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

##### Sustainable Eda Wagyu Tartare

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

##### Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

##### Duck Leg Confit

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕎のグリル

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナット使用 (DF) 乳製品不使用  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 4-COURSE

---

### Main | メイン

**Please choose 1 from below** 下記より1品お選びください

#### **Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork**

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

#### **Grilled Catch of the Day**

本日の鮮魚グリル

#### **Free Range Fukushima Date Chicken**

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル バーボン照り焼きグレーズ 白ごまソース ピブレタスのソテー ガーリックライス

#### **Australian Angus Sirloin 120g**

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アンガスサーロイン120g ジャパニーズピラフ または マッシュポテト&シャリアピン

#### **Matsusaka Beef Tenderloin 150g**

+ 13,000

松阪牛テンダーロイン 150g

#### **Matsusaka Beef Sirloin 150g**

+12,000

松阪牛サーロイン 150g

#### **Prime Beef Tenderloin 250g**

+6,500

プライムビーフテンダーロイン 250g

#### **Prime Beef Sirloin 350g**

+7,500

プライムビーフサーロイン 350g

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 4-COURSE

---

### Desserts | デザート

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

#### Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

#### Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

#### Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー

#### Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ いちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 5-COURSE

16,000

### Amuse | アミューズ

#### Cold Appetizer | 冷たい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

##### **Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)**

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

##### **Sustainable Eda Wagyu Tartare**

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

##### **Salad of the Day (PB)**

本日のサラダ

#### Hot Appetizer | 暖かい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

##### **Crab Cream Croquette**

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

##### **Duck Leg Confit**

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マデイラソース オレンジマーマレード 蕎のグリル

##### **Scallops Shoyu-yaki**

Celeriac Puree, Confit Leek, Citrus Beurre Blanc

帆立の醤油焼き セロリアックのピューレ 長ネギのコンフィ 柑橘のブールブランソース

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 5-COURSE

---

### Main | メイン

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

#### Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

#### Grilled Catch of the Day

本日の鮮魚グリル

#### Free Range Fukushima Date Chicken

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル バーボン照り焼きグレーズ 白ごまソース ピブレタスのソテー ガーリックライス

#### Australian Lamb Chops

Shiso & Mint Chimichurri, Grilled Sweet Potato, Pickled Chinese Cabbage, Sage Jus

オーストラリア産ラムチョップ 紫蘇とミントのチミチユリ さつまいものグリル 白菜のピクルス セージジュ

#### Grilled Black Tiger Prawns (N)

Macadamia Pesto, Blistered Osmic Tomato

ブラックタイガーヘビ老のグリル マカダミアペスト 炙りオスミックトマト

#### Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アンガスサーロイン120g ジャパニーズピラフ または マッシュポテト&シャリアピン

#### Japanese Beef Hamburg

Butter Rice, Gravy

東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース

#### Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu

Homemade Sauce

鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース

#### Matsusaka Beef Tenderloin 150g

+ 13,000

松阪牛テンダーロイン 150g

#### Matsusaka Beef Sirloin 150g

+ 12,000

松阪牛サーロイン 150g

#### Prime Beef Tenderloin 250g

+ 6,500

プライムビーフテンダーロイン 250g

#### Prime Beef Sirloin 350g

+ 7,500

プライムビーフサーロイン 350g

## 5-COURSE

---

### Desserts | デザート

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

#### Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

#### Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

#### Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー

#### Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ いちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 7-COURSE

19,000

### Amuse | アミューズ

### Cold Appetizer | 冷たい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

#### Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

#### Sustainable Eda Wagyu Tartare

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

#### Salad of the Day (PB)

本日のサラダ

### Hot Appetizer | 溫かい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

#### Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

#### Duck Leg Confit

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕎のグリル

#### Scallops Shoyu-yaki

Celeriac Puree, Confit Leek, Citrus Beurre Blanc

帆立の醤油焼き セロリアックのピューレ 長ネギのコンフィ 柑橘のブールブランソース

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 7-COURSE

---

### Seafood | シーフード

**Please choose 1 from below** 下記より1品お選びください

#### Grilled Catch of the Day

本日の鮮魚グリル

#### Grilled Black Tiger Prawns (N)

Macadamia Pesto, Blistered Osmic Tomato

ブラックタイガー海老のグリル マカダミアペースト 炙りオスミックトマト

### Main | メイン

**Please choose 1 from below** 下記より1品お選びください

#### Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

#### Free Range Fukushima Date Chicken

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル バーボン照り焼きグレーズ 白ごまソース ピブレタスのソテー ガーリックライス

#### Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アンガスサーロイン120g ジャパニーズピラフ または マッシュポテト&シャリアピン

#### Japanese Beef Hamburg

Butter Rice, Gravy

東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース

#### Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu

Homemade Sauce

鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース

#### Yamanashi Free Range Chicken Omurice

Truffle

山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ

#### Beef Tongue Bourguignon

Seasonal Salad, Pot Rice

牛タンのブルギニヨン 季節野菜 土鍋ご飯

#### Australian Lamb Chops

Shiso & Mint Chimichurri, Grilled Sweet Potato, Pickled Chinese Cabbage, Sage Jus

オーストラリア産ラムチョップ 紫蘇とミントのチミチリ さつまいものグリル 白菜のピクルス セージジュ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナット使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

## 7-COURSE

---

### Main | メイン

<b>Matsusaka Beef Tenderloin 150g</b> 松阪牛テンダーロイン 150g	+ 13,000
<b>Matsusaka Beef Sirloin 150g</b> 松阪牛サーロイン 150g	+ 12,000
<b>Prime Beef Tenderloin 250g</b> プライムビーフテンダーロイン 250g	+ 6,500
<b>Prime Beef Sirloin 350g</b> プライムビーフサーロイン 350g	+ 7,500

## 7-COURSE

---

### Desserts | デザート

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

#### Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

#### Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

#### Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー

#### Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ いちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

### Petit Fours | プティフル

#### Miso Financier & Hojicha Madeleine (N)

味噌フィナンシェ & ほうじ茶マドレーヌ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。