



2F 湯上がり  
レストラン  
MENU

営業時間

平日 11:00—15:00 / 16:30—20:00  
ラストオーダー

土日祝 11:00—15:00 / 16:30—21:00  
ラストオーダー

「石臼挽き蕎麦粉・手打ち」  
すべてにこだわった  
湯っ藏んど自慢のおいしい蕎麦。  
当館でしか味わえない  
蕎麦本来の「香り・味・食感」を  
ぜひご堪能ください。

# 蕎麦

蕎麦職人の  
「打ちたて蕎麦」。

こだわり① 当館蕎麦職人による手打ち蕎麦。石臼挽き蕎麦粉を使った打ちたて茹でたての手打ち蕎麦です。

熟練の職人によって打たれた蕎麦は、噛みしめる度に繊細な香りが広がります。

こだわり② 蕎麦との相性を考えたこだわりの蕎麦だし。鰹節・昆布で取っただしと、

濃口醤油とみりん、ざら目で作ったかえしを合わせて作ります。

既製品でない、蕎麦との相性を考えたこだわりの蕎麦だしです。



1

信州産 石臼挽き天ざる蕎麦

¥1,250 (税抜¥1,136)  
糖大盛+¥150

揚げたての海老と旬野菜の天婦羅を蕎麦のお供に。ちょっと贅沢な一品です。

アレルギー そば・小麦・卵・えび・大豆



**2**  
 信州産 石臼挽き手打ち蕎麦 **¥790**  
(税抜 ¥718)  
 麵大盛 + ¥150

湯上がりに最適な、風味とのど越しの良い手打ち蕎麦です。

アレルギー そば・小麦・大豆



**3**  
 たぬき蕎麦 (冷) **¥830**  
(税抜 ¥755)  
 麵大盛 + ¥150

山菜と揚げ玉をのせた冷たいお蕎麦です。

アレルギー そば・小麦・卵・大豆



**4**  
 たぬき蕎麦 (温) **¥830**  
(税抜 ¥755)  
 麵大盛 + ¥150

山菜と揚げ玉をのせた温かいお蕎麦です。

アレルギー そば・小麦・卵・大豆



**5**  
 海老天蕎麦 (温) **¥890**  
(税抜 ¥809)  
 麵大盛 + ¥150

温かいお蕎麦に大きな海老の天婦羅をのせました。

アレルギー そば・小麦・えび・卵・大豆



**7**  
 海老天おろしうどん

**¥860** (税抜 ¥782)  
 麵大盛 + ¥100

海老の天婦羅と山菜、たっぷりの大根おろしをのせた冷たいうどんです。

アレルギー 小麦・えび・卵・大豆

**6**  
 信州産  
 石臼挽き海老天おろし蕎麦

**¥890** (税抜 ¥809)  
 麵大盛 + ¥150

海老の天婦羅と山菜、たっぷりの大根おろしをのせた冷たいお蕎麦です。

アレルギー そば・小麦・えび・卵・大豆

8

### ざるうどん

¥650 (税抜¥591)  
麺大盛+¥100

ツルツルで細打ちのざるうどん。  
お風呂上りにピッタリです。

アレルギー 小麦・大豆



9

### 海老天ざるうどん

¥1,100  
(税抜¥1,000)  
麺大盛+¥100

海老と旬野菜のサクサク天婦羅は、うどんとも相性抜群です。

アレルギー 小麦・えび・卵・大豆



10

### 海老天うどん(温)

¥890  
(税抜¥809)  
麺大盛+¥100

温かいうどんに海老の天婦羅をのせました。

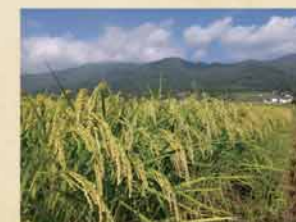
アレルギー 小麦・えび・卵・大豆



ふっくらつやつやに炊きあげた、昔懐かしいほっとする味。湯っ蔵んどのかまど炊きご飯をぜひお召し上がり下さいませ。

## 米 「金崎さんちのお米」を こだわりのかまど炊きご飯で。

- おいしい理由① 飯山の豊かな自然とこだわりの栽培方法で育てられ、皇室献上米にも選ばれた「金崎さんちのお米」を使用しています。
- おいしい理由② お米の甘みと香りを引き出す「羽釜」を使用したかまど炊きご飯です。
- おいしい理由③ 赤外線効果の高い、強い火力の「かまど炊き」です。



※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。



**11**  
 蕎麦科豚のロースかつ桶小井  
 とセット蕎麦  
**¥1,100** (税抜 ¥1,000)  
 大盛不可

サクッと揚げた柔らかな蕎麦科豚のロースかつの桶小井と手打ち蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー 豚肉・小麦・そば・卵・乳・大豆・りんご

心を込めて  
手作りしています  
自家製商品



**14**  
 チャーシュー桶小井  
 とセット蕎麦  
**¥950** (税抜 ¥864)  
 大盛不可

ピリ辛ダレをかけた自家製チャーシュー桶小井と手打ち蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー 豚肉・そば・小麦・大豆・卵・ごま

こだわり素材  
青山の玉子  
使用



**12**  
 海老天桶小井とセット蕎麦  
**¥1,100** (税抜 ¥1,000)  
 大盛不可

揚げたての海老天を2本のせたちょっと贅沢な桶小井と、手打ち蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー えび・小麦・そば・卵・大豆



**13**  
 ON THE ハンバーグ  
 とセット蕎麦  
**¥1,380** (税抜 ¥1,255)  
 大盛不可

ハンバーグをのせたボリューム満点の桶小井と、手打ち蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

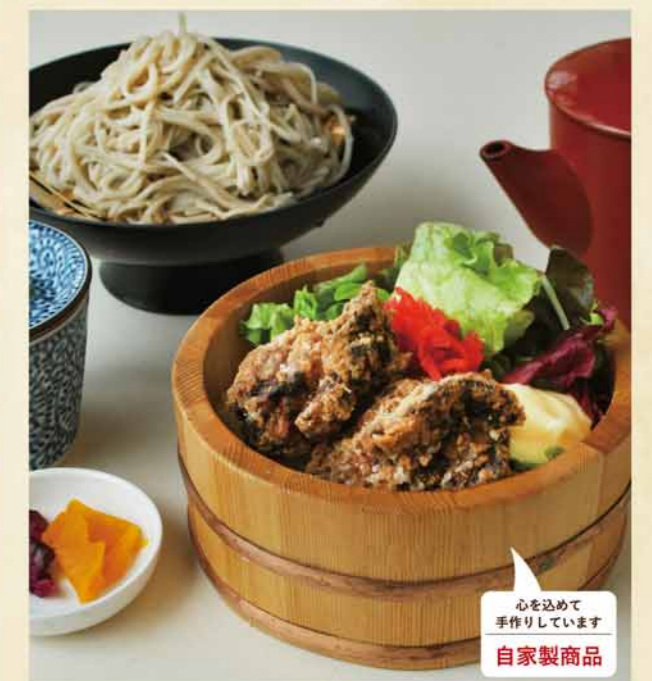
アレルギー 豚肉・牛肉・鶏肉・そば・小麦・大豆・卵・乳



**15**  
 信州サーモンといくら桶小井  
 とセット蕎麦  
**¥1,100** (税抜 ¥1,000)  
 大盛不可

信州サーモンを使用した桶小井と手打ち蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー さけ・いくら・そば・小麦・大豆・卵



**16**  
 自家製唐揚げ桶小井  
 とセット蕎麦  
**¥950** (税抜 ¥864)  
 大盛不可

ジューシーな自家製唐揚げの桶小井と手打ち蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー 鶏肉・そば・小麦・大豆・卵

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。



**17**  
**蓼科豚のロースかつ桶小井**  
 (味噌汁・漬物付き)  
**¥850** (税抜 ¥773) 大盛不可

サクッと揚げた柔らかな  
 蓼科豚のロースかつの桶小井です。

アレルギー 豚肉・小麦・卵・乳・大豆・りんご

心を込めて  
 手作りしています  
**自家製商品**



**20**  
**チャーシュー桶小井**  
 (味噌汁・漬物付き)  
**¥680** (税抜 ¥618) 大盛不可

自家製チャーシューに  
 ビリ辛ダレをかけた桶小井です。

アレルギー 豚肉・卵・ごま・小麦・大豆

こだわり素材  
**青山の玉子**  
 使用



**18**  
**海老天桶小井**  
 (味噌汁・漬物付き)  
**¥850** (税抜 ¥773) 大盛不可

揚げたての海老天 2 本と野菜の天婦羅をのせた桶小井です。

アレルギー えび・小麦・卵・乳・大豆



**19**  
**ON THE ハンバーグ**  
 (味噌汁・漬物付き)  
**¥1,200** (税抜 ¥1,091) 大盛不可

ボリューム満点のハンバーグを大根おろしで  
 さっぱりと食べる桶小井です。

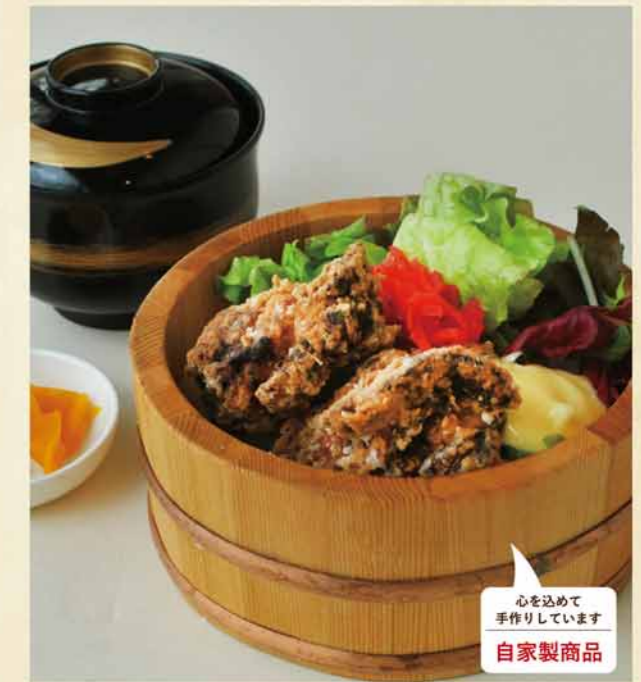
アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆



**21**  
**信州サーモンといくら桶小井**  
 (味噌汁・漬物付き)  
**¥950** (税抜 ¥864) 大盛不可

脂ののった信州サーモンといくらをのせた桶小井です。

アレルギー さけ・いくら・卵・小麦・大豆



**22**  
**自家製唐揚げ桶小井**  
 (味噌汁・漬物付き)  
**¥680** (税抜 ¥618) 大盛不可

ジューシーな自家製唐揚げの桶小井です。

アレルギー 鶏肉・卵・小麦・大豆・乳



23

信州サーモン丼

(味噌汁・漬物付き)

¥1,300 (税抜¥1,182)  
ご飯大盛+¥150

脂ののった信州サーモンといくらを盛り付けた豪華な丼ぶりです。

アレルギー さけ・いくら・卵・乳・小麦・大豆



湯っ蔵んどのこだわり素材

信州サーモン

ニジマスとブラウントラウトを交配させた信州を代表するブランド食材の信州サーモン。甘みの強い身はきめが細かく、とろけるような舌触りです。



24

蓼科豚のたれかつ丼  
～からしマヨソースかけ～

(味噌汁・漬物付き)

¥1,250 (税抜¥1,136)  
ご飯大盛+¥150

柔らかな蓼科豚のロースかつにからしマヨネーズとソースをかけました。

アレルギー 豚肉・卵・小麦・乳・大豆

心を込めて  
手作りしています  
自家製商品



心を込めて  
手作りしています  
自家製商品

25

蓼科豚のソースかつ丼 ～地のくだものを使った特製ソース～

(味噌汁・漬物付き)

¥1,200

(税抜¥1,091)  
ご飯大盛+¥150

サクッと揚げた柔らかな蓼科豚のロースかつに、果物を使った甘みのある自家製のソースをからませました。

アレルギー 豚肉・卵・小麦・乳・大豆・りんご



こだわり素材  
靴屋本藤醸造舗  
味噌 使用

26

蓼科豚のみそかつ丼 ～特製味噌ソース付き～

(味噌汁・漬物付き)

¥1,280

(税抜¥1,164)  
ご飯大盛+¥150

柔らかな蓼科豚のロースかつに、靴屋本藤醸造舗の味噌を使用したシェフ特製味噌ソースをかけてお召し上がりください。

アレルギー 豚肉・卵・小麦・乳・大豆・りんご

27

### 特選蓼科豚のロースかつ定食

¥1,380

(税抜¥1,255)  
ご飯大盛+¥150

きめ細かく柔らかな蓼科豚のロース肉を自家製の衣でサクッと揚げました。一食一食手作業で丁寧に仕込みをしています。素材本来の美味しさをお楽しみください。

アレルギー 豚肉・小麦・卵・乳・大豆・りんご



28

### 蓼科豚 和風おろしロースカツ定食

¥1,400

(税抜¥1,273)  
ご飯大盛+¥150

きめ細かく柔らかな蓼科豚のロース肉を自家製の衣でサクッと揚げました。大根おろしとポン酢でサッパリとお召し上がりください。

アレルギー 豚肉・小麦・卵・乳・大豆



#### 湯っ蔵んどのこだわり素材

### 蓼科豚

蓼科地域の指定農場で飼育される蓼科豚ブランド「マーブルハイボーク」。薬品無添加の麦を主体とした飼料を生育過程に応じた配合で与えています。肉の飼育過程では7割のパネラーが通常の肉より好ましいとした結果があります。

29

### 福味鶏の山賊焼き定食

¥1,280

(税抜¥1,164)  
ご飯大盛+¥150

中信地方の名物「山賊焼き」を湯っ蔵んど特製の味付けでお楽しみください。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆・りんご



心を込めて  
手作りしています  
自家製商品



心を込めて  
手作りしています  
自家製商品

30

### 特製唐揚げの油淋鶏定食

¥1,180

(税抜¥1,073)  
ご飯大盛+¥150

特製唐揚げに自家製のタレをかけた油淋鶏はごはんが進む1品です。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆



心を込めて  
手作りしています  
自家製商品

31

### 須坂蔵の醤油だれ 自家製唐揚げ定食

¥980

(税抜¥891)  
ご飯大盛+¥150

須坂産醤油を使用しご注文をいただいてから二度揚げするためサクッと食感と溢れ出る肉汁が最高の食堂自慢の定食です。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆





32

トマトハンバーグ  
かまど炊きライスセット

¥1,380  
(税抜 ¥1,225)  
ご飯大盛 + ¥150

自家製のトマトソースがハンバーグと相性抜群!

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆



33

和風おろしハンバーグ  
かまど炊きライスセット

¥1,380  
(税抜 ¥1,225)  
ご飯大盛 + ¥150

ボリューム満点のハンバーグを大根おろしとポン酢で  
さっぱりとお召上がりください。

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆



34

地産地消あふれる  
青山玉子の玉子かけご飯

玉子1個 ¥500  
(税抜 ¥455)  
玉子2個 ¥550  
(税抜 ¥500)  
ご飯大盛 + ¥150

青山玉子の美味しさを存分に味わえる玉子かけご飯です。  
お好みで靱屋本藤醸造舗の醤油こうじを加えてお召上がりください。

アレルギー 卵・小麦・乳・大豆



湯っ蔵んどのこだわり素材

青山の玉子

菅平山麓の卵職人が育てたこだわり卵。  
農場主の青山さんが鶏に与えているのは、遺伝子組み換えを  
しないとうもろこし・大豆・菜種などの植物性飼料に、  
にんにく・黒ゴマ・唐辛子・パプリカなどの香辛料をはじめ  
オリゴ糖・人参・海藻などを手作り配合した飼料です。  
青山の玉子はこの手作り飼料で育った、栄養価の高い卵です。  
安心して生でお召上がり頂けます。



35 海鮮あんかけ焼きそば

¥980 (税抜 ¥891)  
大盛不可

中村醸造場の醤油を使用した湯っ蔵んどの特製あんが、香ばしく柔らかな焼きそばに絡みつく一品です。  
定番の美味しさをぜひ一度ご賞味ください。

アレルギー 小麦・卵・えび・豚肉・いか・乳・大豆



36

海鮮中華丼  
(味噌汁・漬物付き)

¥950 (税抜 ¥864)  
ご飯大盛 + ¥150

海老やイカ、アサリが入った  
自家製のをたっぷりかけ  
ました。

アレルギー 小麦・卵・えび・豚肉・いか・乳・大豆



こだわり素材

中村醸造場 醤油  
使用



こだわり素材

中村醸造場 醤油  
使用



**37** 湯っ蔵んど人気の冷やし担々麺（期間限定） **¥930** (税抜 ¥845) 麺大盛 + ¥150

自家製ピリ辛肉みそとごまの風味がクセになる冷やし担々麺です。

アレルギー 小麦・アーモンド・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・卵



こだわり素材  
糀屋本藤醸造舗  
醤油 使用

**38** 須坂蔵の醤油ラーメン (税抜 ¥718) **¥790** 麺大盛 + ¥100  
糀屋本藤醸造舗の醤油を使用した特製醤油ラーメンです。  
アレルギー 小麦・卵・豚肉・大豆

**39** 須坂蔵の味噌ラーメン (税抜 ¥809) **¥890** 麺大盛 + ¥100  
糀屋本藤醸造舗の香りと風味が強く、まるやかなコクと深み、自然な甘味と旨味の味噌を生かして湯っ蔵んど独自にブレンドした味噌ラーメン。地元須坂を味わえる一杯。  
アレルギー 小麦・卵・豚肉・大豆

こだわり素材  
糀屋本藤醸造舗  
味噌 使用



湯っ蔵んどのこだわり素材

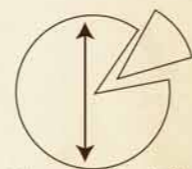
### 味噌のこだわり

須坂市は寒暖の差が大きく、味噌づくりに大切な発酵・熟成にも適した場所です。須坂にはこだわりの味噌を造る「五ツ蔵」と呼ばれる老舗の醸造場があります。(糀屋本藤醸造舗・中村醸造場・土屋味噌醤油醸造場・千日みそ・塩屋醸造) 代々受け継がれた伝統技法により丁寧に造られた味噌は、まるやかで昔懐かしい味です。当館の味噌ラーメンには糀屋本藤醸造舗のこだわりの味噌を使用しています。地元須坂の味噌ラーメンをぜひお楽しみください。



ご注文を受けてから、  
丁寧に手作業で焼き上げます。  
焼きたて熱々をぜひどうぞ！

# Pizza 石窯焼きピッツアの こだわり。



ピッツアサイズ  
直径約25～27cm

- おいしい理由① 450度以上の高温で焼き上げています。
- おいしい理由② 薪を使って焼き上げるから香ばしく表面はさっくり中はもっちりな食感です。
- おいしい理由③ ピッツア生地に信州小麦粉「華粹」と本場イタリアの「デュラムセモリナ粉」をブレンド。舌触りや焼き上がりの香ばしさ、もっちりとした食感を高めています。
- おいしい理由④ ご注文を受けてから丁寧に一枚一枚手作業で焼き上げています。



40

石窯焼き  
マルゲリータ

¥1,100 (税抜¥1,000)

自家製トマトソースとバジルを加え、モッツアレラチーズをふんだんに使用しました。素材本来の味をお楽しみください。

アレルギー 小麦・乳

41

石窯焼き  
クワトロフォルマッジ  
～4種チーズ～  
(須坂産はちみつ付)

¥1,380 (税抜¥1,255)

レッドチェダー、ゴルゴンゾーラ、シュレット、リコッタの4種類のチーズを使用した特製ピッツア。お好みで別添えの須坂市鈴木養蜂場のはちみつをかけてどうぞ。

アレルギー 小麦・乳



42

石窯焼き  
ミックスピッツァ  
～具材たっぷり気まぐれピッツァ～

¥1,280 (税抜 ¥1,164)

海老やベーコン、小松菜、パプリカ  
などをちりばめた見た目も豪華な  
具たくさんピッツァです。

アレルギー 豚肉・えび・小麦・乳



43

石窯焼き  
ツナマヨコーンピッツァ

¥1,110  
(税抜 ¥1,000)

たっぷりのコーンとツナをトッピングして焼き上げ、  
仕上げにマヨネーズをかけました。

アレルギー 小麦・乳・卵・大豆・豚肉



44

石窯焼き  
マルゲリータ&クワトロ  
ハーフ&ハーフ

¥1,200  
(税抜 ¥1,091)

人気のピッツァを1つにしました。1枚で2つの美味しさを楽しみ  
たい方におすすめです。

アレルギー 小麦・乳



45

そばサラダ  
(そばつゆ、ごまだれ付き)

¥790  
(税抜 ¥718)  
大盛不可

お蕎麦を野菜や海老などの具材と一緒に。  
サラダとしても軽食としてもお召し上がりいただけます。

アレルギー そば・卵・小麦・ごま・大豆・りんご・えび



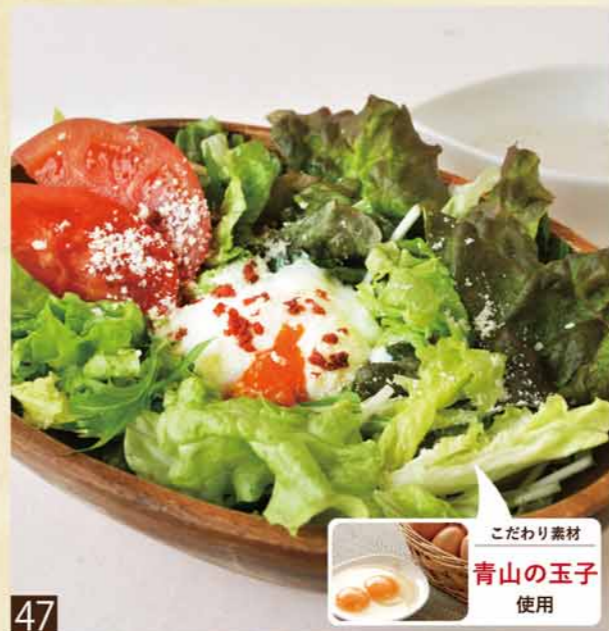
46

うどんサラダ  
(そばつゆ、ごまだれ付き)

¥750  
(税抜 ¥682)  
大盛不可

うどんを野菜や海老などの具材と一緒に。  
サラダとしても軽食としてもお召し上がりいただけます。

アレルギー 卵・小麦・ごま・大豆・りんご・えび



47

シーザーサラダ

¥600  
(税抜 ¥545)

青山玉子の温玉をトッピングしたサラダです。

アレルギー 卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉



48

豆腐サラダ

¥600  
(税抜 ¥545)

豆腐を使用したヘルシーなサラダです。

アレルギー 大豆・小麦・ごま・豚肉・りんご



49

**お子様ハンバーグカレー**

(ジュース、ゼリー付き)

**¥680**

(税抜¥619)

大盛不可

刺激の少ないフルーティーな甘口ミニカレーのお子様セットです。

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・りんご・乳  
※かに・海老・小麦・卵・乳成分を含む工場で製造されています。



50

**お子様うどん**

(ジュース、ゼリー付き)

**¥480**

(税抜¥437)

大盛不可

冷たいツルツルうどんが美味しい！ミニうどんのお子様セットです。

アレルギー 小麦・卵・大豆



51

**トマトハンバーグ (単品)**

**¥1,080**

(税抜¥982)

トマトとお肉が相性抜群！自家製  
トマトソースで味わうハンバーグです。

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆



52

**和風おろしハンバーグ  
(単品)**

**¥1,080**

(税抜¥982)

大根おろしとポン酢でさっぱりと食べる  
ハンバーグです。

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆



53

**かまど炊きご飯**

**¥200**

(税抜¥182)



54

**須坂五つ蔵の味噌汁**

**¥150**

(税抜¥136)

アレルギー 大豆・小麦・乳



55

**青山のこだわり 自家製味玉**

**¥280**

(税抜¥255)

アレルギー 卵・大豆



56

**青山のこだわり 自家製温玉**

**¥150**

(税抜¥136)

アレルギー 卵・大豆



57

**枝豆**

**¥280**

(税抜¥255)

アレルギー 大豆



58

**冷奴**

**¥150**

(税抜¥136)

アレルギー 大豆



心を込めて  
手作りしています  
**自家製商品**

59

福味鶏の山賊焼き (単品)

¥980  
(税抜 ¥891)

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆・りんご



心を込めて  
手作りしています  
**自家製商品**

60

特製唐揚げの油淋鶏 (単品)

¥900  
(税抜 ¥818)

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆



心を込めて  
手作りしています  
**自家製商品**

61

特製唐揚げ (単品)

¥700  
(税抜 ¥636)

アレルギー 鶏肉・小麦・大豆



62

みんな大好き!  
フライドポテト

¥380  
(税抜 ¥345)

アレルギー 小麦



63

フライドポテト  
~チーズディップ~

¥500  
(税抜 ¥455)

アレルギー 小麦・卵・乳・大豆・豚肉



64

人気! いか天 ~抹茶塩~

¥420  
(税抜 ¥382)

アレルギー イカ・小麦・卵



65

軟骨唐揚げ

¥690  
(税抜 ¥627)

アレルギー 小麦・大豆・鶏肉



66

珍味 いかの塩辛

¥300  
(税抜 ¥273)

アレルギー イカ・大豆

# Craft Beer

## 信州須坂 FRUITS ALE

須坂で育った果物を、須坂の名水で仕込む



プレミアム ミックス ¥700 (税抜 ¥637)

りんご・カシス・ぶどうの贅沢な果汁感、  
色合いも紫色が入り見た目も楽しいプレミアムです。

パールエール ¥610 (税抜 ¥555)

隠し味にりんご果汁を加えた、  
口当たりが軽く飲みやすいテイストのパールエールです。

シャインマスカット ¥890 (税抜 ¥809)

須坂市の特産品で人気のシャインマスカットを使った  
クラフトビールです。

## 高山村 TAMTAM プリューイング

ワインブドウ農家が造る泡のお酒



星空のエール ¥750 (税抜 ¥682)

高山村産ホップを惜しみなく使ったので、  
苦みがきいた骨格あるエールです。

セゾンのある溪谷 ¥750 (税抜 ¥682)

四季の変化をイメージして造るので、  
毎回味わいに変化する「農家の気まぐれビール」です。

## 志賀高原 志賀高原ビール

「この地だからできる味」 「自分たちが飲みたいビール」



パールエール ¥500 (税抜 ¥455)

クリーンな味わいに柑橘系のホップが特徴。  
幅広い食事とお楽しみいただけます。

ポーター ¥500 (税抜 ¥455)

エスプレッソのようなほのかなロースト香が特徴で  
グリルした料理などとの相性も抜群です。

# Drink

## Alcohol



生ビール	中ジョッキ(プレミアムモルツ生ビール)	¥580 (税抜¥527)
瓶ビール	中瓶 (スーパードライ)	¥610 (税抜¥555)



溪流 蔵囲い (須坂市遠藤酒造場)	大	¥800 (税抜¥727)
溪流 蔵囲い (須坂市遠藤酒造場)	小	¥420 (税抜¥382)
溪流 生貯蔵 (須坂市遠藤酒造場)		¥410 (税抜¥373)

# Drink

## Alcohol

角ハイボール	¥380 (税抜¥345)
角ハイボール With レモン	¥430 (税抜¥391)
ウーロンハイ	¥380 (税抜¥345)
カシスソーダ	¥380 (税抜¥345)
カシスオレンジ	¥380 (税抜¥345)
レモンサワー	¥380 (税抜¥345)
ダブルレモンサワー	¥430 (税抜¥391)
レモンサワー 濃いめ	¥430 (税抜¥391)
酒場の檸檬堂 (瓶)	¥600 (税抜¥546)
トマトサワー	¥380 (税抜¥345)

## Non-alcohol

ノンアルコールビール	¥350 (税抜¥318)
ノンアルコール梅酒	¥350 (税抜¥318)
よわない 酒場の檸檬堂 (瓶)	¥490 (税抜¥446)

## Soft drink

烏龍茶	¥300 (税抜¥273)
オレンジジュース	¥300 (税抜¥273)
りんごジュース	¥300 (税抜¥273)