



彌榮 -IYASAKA-

前菜 高ようじサラダ

お造り 本日の鮮魚三種

焼物 牡蠣グラタン

主菜 蒸し鶏と温野菜の

焦がしニンニクソース

食事 本日の米粉パスタ



TAKAYOJI

※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

#### アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由によりご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

お飲み物 FREE FLOW.

ビール

生ビール／カシスビア  
ビアスプリッツァー

酒

日本酒／サムライハイボール

sake

ウイスキー

ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り

whisky

スパークリングワイン

ロンダフォルテ「オリジナルスパークリングワイン」

sparkling wine

ワイン

赤ワイン／白ワイン／カーディナル／キール  
スプリッツァールージュ／スプリッツァー

wine

焼酎

「芋・麦」ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り  
ほうじ茶ハイ／レモンサワー／グレープフルーツハイ

shochu

梅酒

ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り

plum liqueur

スピリッツ

ジンソーダ／ジンアップル  
ウォッカソーダ／ビックアップル／ブルドッグ

spirits

カシス

カシスソーダ／カシスアップル  
カシスほうじ茶／カシスグレープフルーツ

cassis

ソフトドリンク

グレープフルーツジュース／林檎ジュース  
温州みかんビネガー／あまおうビネガー  
シャインマスカットビネガー  
ゆずレモンスカッシュ／炭酸水／ほうじ茶

soft drink

