

# DOMANNAKA

和風ダイニング どまん中

Japanese Dining DOMANNAKA

\*料金は2017年9月現在のものです。諸事情により予告なしに変更させていただく場合がございます。

\*当店にて使用しておりますお米はすべて国産米です。

\*産地や銘柄を明記しております食材についても諸事情により変更になる場合がございますので、その際にご説明させていただきます。

# 前菜 **Appetizer**

軽く炙った 徳島名物フィッシュカツ	¥ 3 2 0
Lightly grilled fish cutlet	
軽く炙った 小松島名物竹ちくわ	¥ 3 2 0
Lightly grilled fish sausage	
じゃこネギ豆腐 すだち風味	¥ 3 2 0
Tofu with whitebait & leek, SUDACHI citron vinaigrette	
枝豆	¥ 3 2 0
Boiled soybeans	
新鮮きゅうりとパリパリキャベツ 阿波もろみ味噌とともに	¥ 5 3 0
Fresh cucumber & cabbage with unrefined MISO paste	
阿波尾鶏の出汁巻き玉子	¥ 5 3 0
Rolled omelet "DASHIMAKI"	
半熟味たまポテトサラダ	¥ 5 3 0
Mashed potato salad with half boiled egg & fried onion	
酒盗とクリームチーズ	¥ 5 3 0
Bonito entails "SHUTO" & cream cheese	
一押し！特産鳴門わかめ酢	¥ 6 0 0
Vinegared WAKAME seaweed	
厳選キムチとチャンジャ きゅうりを添えて	¥ 6 4 0
Korean pickles "KIMCHI" & salted guts of cod "CHANJA", with cucumber	
新鮮白モツの炒め どまん中風	¥ 6 4 0
Grilled gibleet with Japanese BBQ sauce	
炙り辛子明太子 海苔を添えて	¥ 7 5 0
Grilles seasoned hot cod roe "KARASHI-MENTAIKO" with laver	

# 野菜 **Salad** \*with sesame & soy sauce dressing

卵黄を添えた最強オニオンサラダ	¥ 8 5 0 ・ ¥ 5 3 0 (1/2)
Onion salad with egg yolk	
完熟トマトとオニオンのサラダ	¥ 8 5 0 ・ ¥ 5 3 0 (1/2)
Tomato & onion salad	
新鮮レタスとほうれん草、シラスのサラダ	¥ 8 5 0 ・ ¥ 5 3 0 (1/2)
Lettuce, spinach & boiled whitebait salad	

# 野菜

## Salad \*with sesame dressing & soy sauce dressing

畑の恵み！十種新鮮野菜の「どまん中」サラダ	¥ 8 5 0	•	¥ 5 3 0 (1/2)
“DOMANNAKA” salad: Fresh 10 kinds of vegetables salad			
鳴門わかめと国産大豆の寄せ豆腐サラダ	¥ 8 5 0	•	¥ 5 3 0 (1/2)
Seaweed “NARUTO-WAKAME”, fresh green leaf & tofu salad			
クラシックシーザーサラダ ベーコンとグラノパダーノ添え	¥ 8 5 0	•	¥ 5 3 0 (1/2)
Classic Caesar salad with bacon grana padano cheese			
じゃこ海苔の和風シーザーサラダ アボカド添え	¥ 8 5 0	•	¥ 5 3 0 (1/2)
Japanese Caesar salad with whitebait, laver & avocado			
国産豚のしゃぶしゃぶサラダ	¥ 8 5 0	•	¥ 5 3 0 (1/2)
Japanese Caesar salad with whitebait, laver & avocado			

# 串

## KUSHI skewers \*「阿波尾鶏」は徳島名産地鶏、「徳島彩どり」は銘柄鶏です。

AWAODORI is a Tokushima premium chicken, IRODORI is a Tokushima bland chicken.

本日の串盛り合わせ五種	¥ 9 0 0	本日の串盛り合わせ八種	¥ 1 6 0 0
Assorted KUSHI skewer 5 kinds		Assorted KUSHI skewer 8 kinds	
阿波尾鶏ねぎま	¥ 2 1 0	阿波尾鶏手羽先（2個）	¥ 3 2 0
“NEGIMA” AWAODORI chicken & leek		“TEBASAKI” AWAODORI chicken wings 2 pieces	
阿波尾鶏もも	¥ 2 1 0	阿波尾鶏つくね	¥ 2 3 0
“MOMO” AWAODORI leg		“TSUKUNE” ground AWAODORI chicken stick	
阿波尾鶏なみ（皮）	¥ 1 9 0	阿波尾鶏レバー	¥ 1 6 0
“NAMI” AWAODORI skin		AWAODORI Liver	
阿波尾鶏砂肝	¥ 1 6 0	阿波尾鶏ハツ	¥ 1 6 0
“SUNAGIMO” AWAODORI gizzard		“HATSU” AWAODORI heart	
阿波尾鶏ほんじり	¥ 1 6 0	阿波尾鶏ささみワサビ焼き	¥ 1 9 0
“BONJIRI” AWAODORI tail		“SASAMI” AWAODORI chicken breast fillet with Wasabi	
阿波尾鶏ソリ（希少部位）	¥ 3 2 0		
AWAODORI Sot-l'y-laisse : chicken oyster			
徳島彩どり せせり	¥ 1 9 0	徳島彩どり なんこつ	¥ 1 6 0
“SESERI” IRODORI neck		“NANKOTSU” IRODORI cartilage	

\*塩焼き または たれ焼き のどちらかをお選びください。 Please choice grilled by sweet soy sauce or salt

# 炉端

## ROBATA grill

\*下記メニューの他、季節の新鮮素材を焼き上げます。

You can choice seasonal fresh foods, and grill it. Please ask our staff.

本日の鮮魚の炉端焼き（焼魚） \*本日のおすすめをご覧ください

Today's fresh fish \*ask

真イカの一夜干し ¥ 8 5 0

MAIKA squid dried overnight

鮮魚のカマ焼き（真鯛・カンパチ） ¥ 8 0 0

Fresh fish wing

いろいろキノコのホイル焼き ¥ 1 0 5 0

Mixed mushrooms

鳴門金時芋 バター添え ¥ 7 5 0

NARUTOKINTOKI sweet potato

玉ねぎの丸ごと焼き ¥ 6 4 0

Whole onion

じゃがバター ¥ 5 3 0

Potato & butter

こだわり豆腐の厚揚げ ¥ 4 3 0

ATSUAGE deep-fried tofu

しいたけ侍のしそチーズ焼き ¥ 7 5 0

Mushroom SHIITAKE with Japanese basil & cheese

牛ロース（国産牛） ¥ 2 6 0 0

Japanese beef chuck eye roll

牛ランプ（国産牛） ¥ 2 1 0 0

Japanese beef rump

阿波尾鶏モモ焼き ¥ 1 3 0 0

Tokushima premium chicken "AWAODORI" leg

阿波尾鶏肩ロースバター焼き ¥ 8 5 0

Butter sautéed "AWAODORI" chicken shoulder

アスパラベーコン醤油焼き ¥ 8 5 0

Soy sauce grilled asparagus & bacon

アスパラガス ¥ 5 3 0

Asparagus

茄子 ¥ 5 3 0

Eggplant

しいたけ侍の醤油焼き ¥ 5 3 0

Soy sauce grilled Mushroom SHIITAKE

しいたけ侍の肉詰め ¥ 8 5 0

Mushroom SHIITAKE stuffed with meat

\*産地や銘柄を明記しております食材についても諸事情により変更になる場合がございますので、その際にご説明させていただきます。

# 一品

## Dishes

\*旬の刺身や季節の天麩羅、煮付け等は「本日のおすすめ」をご覧ください。

本日の新鮮魚介類の刺身三種盛り ¥ 1 5 8 0

Today's fresh raw fish SASHIMI 3 kinds

本日の新鮮魚介類の刺身五種盛り ¥ 2 6 0 0

Today's fresh raw fish SASHIMI 5 kinds

鳴門鯛の刺身 ・ カンパチの刺身 ・ キハダマグロの刺身 各 ¥ 1 2 6 0

SASHIMI NARUTODAI sea bream / SASHIMI KANPACHI amberjack / SASHIMI yellow tuna

# 一品

## Dishes

\*旬の刺身や季節の天麩羅、煮付け等は「本日のおすすめ」をご覧ください。

アオリイカの刺身	¥1050
SASHIMI AORI-IKA squid	
とろろマグロ	¥600
SASHIMI tuna & grated yam TORORO	
ブリッブリッ！たこぶつ ・ たこ酢	各¥850
SASHIMI Boiled octopus / Vinegared boiled octopus cut	
料理長おすすめ！季節の天麩羅盛り合わせ	¥1260
Today's seasonal tempura mix	
海老と野菜の天麩羅	¥1050
Shrimp & vegetables tempura	
真鯛と野菜の天麩羅	¥1050
Sea bream & vegetables tempura	
イカと野菜の天麩羅	¥950
Squid & vegetables tempura	
野菜の天麩羅盛り合わせ	¥950
Today's vegetables tempura mix	
鳴門金時芋の天麩羅	¥850
NARUTOKINTOKI sweet potato tempura	
鳴門れんこんの天麩羅	¥850
NARUTO lotus root tempura	
熱々！昭和コロッケ（2個）	¥530
Potato croquette (2 pieces)	
「徳島彩どり」のから揚げ どまん中風 ポテトフライ添え	¥850
Fried IRODORI chicken with fried potato	
特選！豚キムチ	¥850
BUTA-KIMCHI: pan-roasted pork & Korean pickles "KIMCHI"	
エビマヨ「どまん中」風（海老のフリッター チリマヨネーズ風味）	¥850
EBIMAYO: fried shrimp with chili mayonnaise sauce	
サクサク！ポテトフライ	¥530
Crispy fried potato	
茄子と豆腐の揚げ出汁 紅葉おろし添え	¥530
"AGEDASHI" fried eggplant & tofu in dashi sauce, grated radish with red pepper	

# 鍋

## Nabe

\*鍋料理は1人前よりご用意いたします（炊き餃子は2人前からとなります）。

おすすめ！阿波尾鶏の水炊き どまん中風 ￥1580

AWAODORI chicken nabe

豚しゃぶしゃぶ（国産豚 野菜盛り合わせ付き） ￥1880

Japanese pork SHABUSHABU

絶品！牛しゃぶしゃぶ（国産牛 野菜盛り合わせ付き） ￥2600

Japanese beef SHABUSHABU

阿波尾鶏すき焼き（野菜盛り合わせ付き） ￥1880

AWAODORI chicken SUKIYAKI

極上！牛すき焼き（国産牛 野菜盛り合わせ付き） ￥2600

Japanese beef SUKIYAKI

豚肉追加 150g ￥1360

Add Japanese pork 150g

阿波尾鶏肉追加 150g ￥1580

Add AWAODORI chicken 150g

牛肉追加 150g ￥2100

Add Japanese beef 150g

野菜盛り合わせ追加 ￥530

Add vegetables & tofu

〆の雑炊追加 ￥380

Add rice porridge "ZOUSUI"

〆のうどん追加 ￥380

Add Japanese noodle UDON

阿波尾鶏スープちゃんこ鍋（味噌ちゃんこ・塩ちゃんこ・キムチちゃんこ） 各￥2300

CYANKO casserole with chicken, pork, seafood, vegetables & tofu \*please choice MISO soup, salt soup or Korean soup

〆の雑炊、うどんまたはラーメンの追加 ￥380

Add Rice porridge "ZOUSUI" or Japanese noodle UDON or noodle

プリプリ！国産牛もつ鍋（阿波尾鶏スープ塩味・博多風カツオだし醤油味） 各￥1580

MOTSUNABE beef giblets casserole \*please choice AWAODORI chicken salt soup or bonito & soy sauce soup

〆の雑炊、うどんまたはラーメンの追加 ￥380

Add Rice porridge "ZOUSUI" or Japanese noodle UDON or noodle

おすすめ！阿波尾鶏スープの炊き餃子（2人前） ￥1580

Stewed dumpling in AWAODORI chicken soup (for two)

ラーメン追加 ￥380

Add Noodle

阿波尾鶏スープ追加 ￥380

Add AWAODORI chicken soup

# 食事 Rice & Noodle

阿波尾鶏の雑炊 香の物付き	¥750
"ZOUSUI" porridge of AWADODORI chicken & rice, with Japanese pickles	
焼き鮭の鶏出汁茶漬け 香の物付き	¥750
Grilled salmon & rice with chicken soup poured over it "TYAZUKE", with Japanese pickles	
梅の鶏出汁茶漬け 香の物付き	¥530
UME plum & rice with chicken soup poured over it "TYAZUKE", with Japanese pickles	
めに最高！どまん中ラーメン *阿波尾鶏スープで仕上げた、あっさり塩味のラーメンです。	¥640
Chicken soup noodle "DOMANNAKA RAMEN"	
めに大人気！徳島やきそば	¥700
Pan-fried noodle "YAKISOBA"	
焼きおにぎり（1個） *少々お時間を頂戴いたします	¥210
Baked rice ball	
おにぎり（1個 梅またはシソ昆布）	¥210
Rice ball ONIGIRI (UME plum pickles or Japanese basil seaweed)	
ごはん 香の物付き	¥260
Rice & Japanese pickles	
きゅうりの一本漬け・ナスの一本漬け	各¥300
Whole cucumber pickle or whole eggplant pickle	
みそ汁	¥210
MISO soup	
半熟味たまご（1個）	¥110
Half boiled egg	

# 甘味 Sweets

バニラアイスクリーム	¥300	ライチシャーベット	¥300
Vanilla ice cream		Litchi sherbet	
抹茶アイスクリーム	¥300	柚子シャーベット	¥300
Green tea ice cream		"YUZU" citron sherbet	
アグネスプリン（数量限定）	¥320		
Pudding from the Agnes pastry boutique			

## 日本酒 "SAKE" Japanese rice wine

穴吹川 (純米酒 徳島)	¥700
ANABUKIGAWA Junmaisyu TOKUSHIMA	
鳴門鯛 純米吟醸 加美屋直蔵 (徳島)	¥800
NARUTODAI Junmai-ginjoryu TOKUSHIMA	
鳴門鯛 純米大吟醸 (徳島)	¥1800
NARUTODAI Junmai-daiginjoryu TOKUSHIMA	
今小町 穰 純米吟醸無濾過生原酒 (徳島)	¥800
IMAKOMACHI YUTAKA Junmai-ginjoryu TOKUSHIMA	
芳水 生酛仕込み特別純米酒 (徳島) * 燗酒対応	¥800
HOUSUI Kimoto-shikomi Junmaisyu TOKUSHIMA	
芳水 純米大吟醸 (徳島)	¥1200
HOUSUI Junmai-daiginjoryu TOKUSHIMA	
旭若松 神力・日本晴 純米無濾過生原酒 (徳島) * 燗酒対応	¥900
ASAHI-WAKAMATSU Junmaisyu TOKUSHIMA	
久保田 碧寿 (純米大吟醸酒 新潟)	¥1500
KUBOTA HEKIJU Junmai-daiginjoryu NIIGATA	
久保田 紅寿 (純米酒 新潟)	¥1000
KUBOTA KOUJU Junmaisyu NIIGATA	
八海山 純米吟醸 (新潟)	¥1200
HAKKAISAN Junmai-ginjoryu NIIGATA	
陸奥八仙 特別純米赤ラベル (青森)	¥900
MUTSU-HASSEN Junmaisyu AOMORI	
南部美人 純米吟醸 (岩手)	¥900
NANBUBIJIN (Junmai-ginjoryu IWATE)	
新政 (あらまさ) カラーズ 生成「エクリュ」(秋田)	¥1000
ARAMASA Colors "Ecrú" Junmaisyu AKITA	
鶴齢 (かくれい) 純米吟醸 (新潟)	¥1000
KAKUREI Junmai-ginjoryu NIIGATA	
成政 純米吟醸 (富山)	¥1200
NARIMASA Junmai-ginjoryu TOYAMA	
天狗舞 (純米酒 石川) * 燗酒対応	¥900
TENGUMAI Junmaisyu ISHIKAWA	
梵GOLD (純米大吟醸 福井)	¥1000
BORN GOLD Junmai-daiginjoryu FUKUI	



作 雅乃智 (ざく みやびのとも) 純米吟醸 (三重)	¥1000
ZAKU MIYABINOTOMO Junmai-ginjousyu MIE	
仙介 特別純米 (兵庫) * 燗酒対応	¥800
SENSUKE Junmaisyu HYOGO	
金陵 濃藍 純米吟醸 (香川)	¥900
KINRYO KOIAI Junmai-ginjousyu KAGAWA	
金陵 国の光上撰 普通酒 (香川) * 燗酒対応	¥500
KINRYO KUNINOHAKARI Futsu-syu KAGAWA	
金陵 超辛口 普通酒 (香川) * 燗酒対応	¥500
KINRYO CYOUKARAKUCHI Futsu-syu KAGAWA	
瀬祭 (だっさい) 純米大吟醸 磨き三割九分 (山口)	¥1500
DASSAI Junmai-daiginjosyu 39 YAMAGUCHI	
瀬祭 (だっさい) 純米大吟醸 50 (山口)	¥1000
DASSAI Junmai-daiginjosyu 50 YAMAGUCHI	
雁木 (純米吟醸 山口)	¥1100
GANGI (Junmai-ginjousyu Yamaguchi)	
喜多屋 純米大吟醸 50% 磨き (福岡)	¥1100
KITAYA Junmai-daiginjosyu 50 FUKUOKA	

## ビール Beer

アサヒスーパードライ樽生 (中ジョッキ)	¥550		
ASAHI SUPER DRY draft beer			
アサヒスーパードライ (中瓶)	¥650	キリン一番搾り (中瓶)	¥650
ASAHI SUPER DRY beer		KIRIN ICHIBAN-SHIBORI beer	
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	¥400	キリンゼロイチ (ノンアルコール)	¥400
ASAHI ZERO DRY (Non-alcohol beer)		KIRIN ZERO-ICHI (Non-alcohol beer)	

## 徳島のお酒 Tokushima's Liqueur

\* ロック、ソーダ割り、水割り、湯割り on the rocks, with soda, with water, or with hot water

すだち耐エクセル	¥450	徳島・美郷村の梅酒	¥450
SUDACI-CHU (Sudachi citron juice & shochu spirit)		UME-SHU (Ume plum & shochu spirit)	
徳島・木頭村のゆず酒	¥450	徳島・小松島のやまもも酒	¥450
YUZU-SHU (Yuzu citron juice & shochu spirit)		YAMAMOMO-SHU (Bayberry juice & shochu spirit)	
すだち酒 (300ml 小瓶)	¥700		
SUDACI-SHU (Sudachi citron juice, honey & sake)			

\* 冷ストレートまたはロックにてご用意いたします。

## 焼酎 “SHOCHU” Japanese distilled spirit

鳴門金時 里娘 (芋 徳島) ¥500	中々 (麦 宮崎) ¥600
SATOMUSUME Imo sweet potato TOKUSHIMA	NAKANAKA Mugi wheat MIYAZAKI
鳴門金時石焼芋 (芋 徳島) ¥500	二階堂 (麦 大分) ¥500
ISHIYAKI-IMO Imo sweet potato TOKUSHIMA	NIKAIDOU Mugi wheat OOITA
富乃宝山 (芋 鹿児島) ¥600	大河の一滴 (麦 宮崎) ¥500
TOMINO-HOUZAN Imo sweet potato KAGOSHIMA	TAIGA-NO-ITTEKI Mugi wheat MIYAZAKI
吉兆宝山 (芋 鹿児島) ¥600	喜界島 (黒糖 鹿児島) ¥500
KICCHOU-HOUZAN Imo sweet potato KAGOSHIMA	KIKAIJIMA Kokutou brown sugar KAGOSHIMA
黒霧島 (芋 宮崎) ¥500	村尾 (限定品 芋 鹿児島) ¥2000
KUROKIRISHIMA Imo sweet potato MIYAZAKI	MURAO Imo sweet potato KAGOSHIMA
魔王 (限定品 芋 鹿児島) ¥2000	森伊蔵 (限定品 芋 鹿児島) ¥3000
MAOU Imo sweet potato KAGOSHIMA	MORI-IZOU Imo sweet potato KAGOSHIMA

## ワイン Wine

ジネステ・ボルドー・ルージュ ¥2500・glass ¥700	
GINESTET BORDEAUX ROUGE (A.C. Bordeaux)	
ジネステ・ボルドー・ブラン ¥2500・glass ¥700	
GINESTET BORDEAUX BLANC (A.C. Bordeaux)	
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ピノノワール ¥2500	
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE PINOT NOIR (A.V.A. California)	
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ソーヴィニヨンブラン ¥2500	
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE SAUVIGNON BLANC (A.V.A. California)	
カンポ・レアーレ ネーロ・タヴォーラ ¥3500	
TENUTA RAPITALA CANPO REARE NERO d' AVOLA (I.G.T. SICILIA)	
シャトー・ペイ・ラ・トゥール ¥5000	
CHATEAU PEY LA TOUR (A.O.C. Bordeaux)	
ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ ピノノワール ¥5000	
LOUIS LATOUR BOURGOGNE PINOT NOIR (A.C. Bourgogne)	
ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ シャルドネ ¥5000	
LOUIS LATOUR BOURGOGNE CHARDONNAY (A.C. Bourgogne)	

## ウイスキー Whiskey \*ロック、水割り、湯割り on the rocks, with water, or with hot water

ブラックニッカウイスキー	¥ 5 0 0	ハイボール	¥ 5 0 0
Black Nikka whiskey		High ball (Whiskey & Soda)	
ジンジャーハイボール	¥ 5 0 0	コークハイ	¥ 5 0 0
Ginger High ball (Whiskey & Ginger Ale)		Coke high (Whiskey & Coca cola)	

## サワー・カクテル Shochu & soda, Cocktail

グレープフルーツサワー	¥ 4 5 0	ウーロンハイ	¥ 4 5 0
Grapefruits sour (grapefruits juice, shochu & soda)		Oolong high (oolong tea & shochu)	
レモンサワー	¥ 4 5 0	阿波晩茶ハイ (上勝町産 発酵茶)	¥ 4 5 0
Lemon sour (lemon juice, shochu & soda)		AWA-BANTYA high (Tokushima fermented tea & shochu)	
青リンゴサワー	¥ 4 5 0	カルピスハイ	¥ 4 5 0
Green Apple sour (Green Apple juice, shochu & soda)		Calpis high (Calpis & shochu)	
梅サワー	¥ 4 5 0	カルピスサワー	¥ 4 5 0
UME plum sour (UME Plum juice, shochu & soda)		Calpis sour (Calpis soda & shochu)	
白桃サワー	¥ 4 5 0	巨峰サワー	¥ 4 5 0
Peach sour (Peach juice, shochu & soda)		Grape sour (grape juice, shochu & soda)	
カシスオレンジ	¥ 5 5 0	ファジーネーブル (ピーチ&オレンジ)	¥ 5 5 0
Crème de cassis & orange juice		Fuzzy navel (peach liqueur & orange juice)	
カシスグレープフルーツ	¥ 5 5 0	ピーチグレープフルーツ	¥ 5 5 0
Crème de cassis & grapefruits juice		Peach liqueur & grapefruits juice	
カシスウーロン	¥ 5 5 0	ピーチウーロン	¥ 5 5 0
Crème de cassis & oolong tea		Peach liqueur & oolong tea	
キール (カシス&白ワイン)	¥ 5 5 0	ジントニック	¥ 5 5 0
Kir: Crème de cassis & White wine		Gin Tonic	
ジンバック (ジン&ジンジャーエール)	¥ 5 5 0	オレンジブロッサム (ジン&オレンジ)	¥ 5 5 0
Gin Buck (with Ginger Ale)		Orange Blossom (Gin & Orange juice)	
エスターテ (ジン&グレープフルーツ)	¥ 5 5 0	シャンディーガフ (ビール&ジンジャーエール)	¥ 5 5 0
Estate (Gin & grapefruits)		Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale)	
モスコミュール (ウォッカ&ジンジャーエール)	¥ 5 5 0	ウォッカリッキー (ウォッカ&ライムソーダ)	¥ 5 5 0
Moscow Mule (Vodka & Ginger Ale)		Vodka Ricky (with Lime Soda)	
		スクリュードライバー (ウォッカ&オレンジ)	¥ 5 5 0
		Screw Driver (Vodka & Orange juice)	

## 梅酒 UME plum & shochu spirit

\*ロック、ソーダ割り、水割り、湯割り on the rocks, with soda, with water, or with hot water

黒糖梅酒	¥ 5 0 0	徳島・美郷村の梅酒	¥ 4 5 0
Raw sugar UME-SHU		Tokushima Misato UME-SHU	

## ノンアルコールカクテル Non-alcohol Cocktail

ノンアルコール・カシスオレンジ	¥ 4 0 0	ノンアルコール・シャンディーガフ	¥ 4 0 0
Non-alcohol Cassis Orange		Non-alcohol Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale)	
ノンアルコール・カシスウーロン	¥ 4 0 0	ノンアルコール・梅酒ソーダ	¥ 4 0 0
Non-alcohol Cassis Oolong tea		Non-alcohol UME-SHU Soda	
ノンアルコール・カシスグレープフルーツ	¥ 4 0 0	ノンアルコール・サラトガクーラー	¥ 4 0 0
Non-alcohol Cassis Grapefruits		Non-alcohol Saratoga Cooler (Ginger Ale & Lime juice)	
ノンアルコール・カシスソーダ	¥ 4 0 0		
Non-alcohol Cassis Soda			

## ソフトドリンク Soft drink

ジンジャーエール（辛口）	¥ 3 5 0	ウーロン茶	¥ 3 5 0
Wilkinson Ginger ale		Oolong tea	
ジンジャーエール（甘口）	¥ 3 5 0	ジャワティー・レッド	¥ 3 5 0
Wilkinson dry Ginger ale (sweet taste)		Java tea red (Non-sugar iced tea)	
オレンジジュース	¥ 3 5 0	ジャワティー・ホワイト	¥ 3 5 0
100% Orange juice		Java tea white (Non-sugar iced tea)	
グレープフルーツジュース	¥ 3 5 0	阿波晩茶（上勝町名産 発酵茶）	¥ 3 5 0
100% Grapefruits juice		AWA-BANTYA fermented tea	
りんごジュース	¥ 3 5 0	カルピス	¥ 3 5 0
100% Apple juice		Calpis	
コカ・コーラ	¥ 3 5 0	カルピスソーダ	¥ 3 5 0
Coca cola		Calpis soda	
		レモンスカッシュ	¥ 3 5 0
		Lemon soda	