

牛フィレステーキ 旬の野菜添え

Beef fillet steak with seasonal vegetables,salad, rice or bread

サラダ・ライスまたはパン付

¥ 3,509



ランチセット FAVORITE



とろとろオムライスとビーフシチュー
Stewed Beef with Omelette Rice



シェフ特製ゴロゴロビーフカレー
Beef Curry



ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwich



5 種キノコのペペロンチーノ
Peperonchino with five kinds of mushrooms



秋刀魚と根菜のトマトパスタ
Tomato pasta with saury and root vegetables



スモークサーモンと水菜
ブルーチーズのクリームパスタ温泉卵を添えて
Smoked salmon and greens with
blue cheese cream pasta,with soft boiled eggs

サラダ付 各 ¥ 2,541 (税・サービス料込)

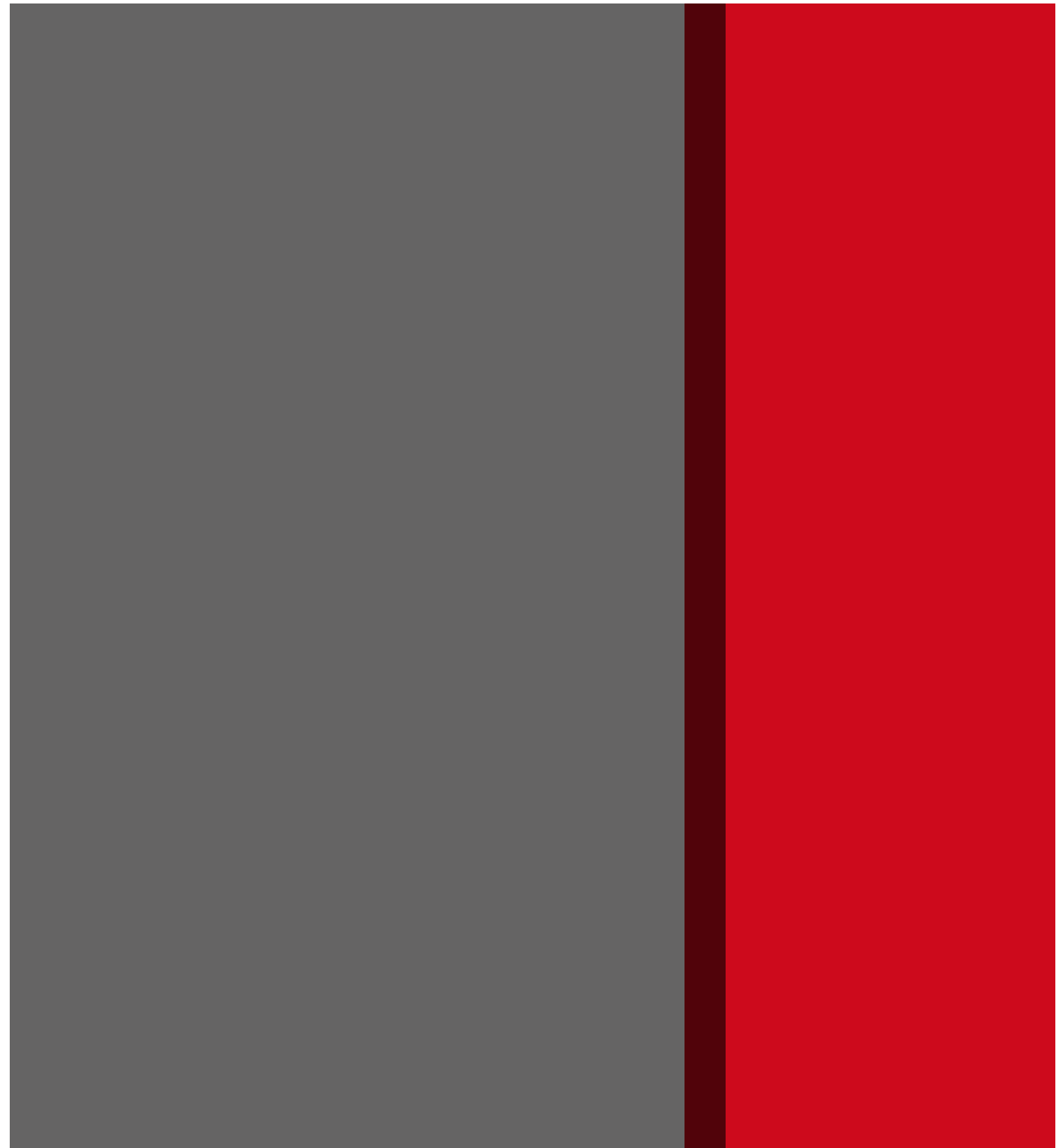
※プラス 300 円 (税サ込) でコーヒーまたは紅茶もご用意できます。

※Coffee or Tea may be added to your order of the above specialities for an extra ¥ 300

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

The Lounge Menu



Coffee / Cocoa

コーヒー / ココア

ANA クラウンプラザホテル広島 ザ・ラウンジ オリジナルブレンド豆

ホットコーヒー
Hot Coffee

各¥968

アイスコーヒー
Ice Coffee

アメリカンコーヒー
American Coffee

カフェオレ (ホット / アイス)
Café au Lait (Hot / Ice)

シナモンコーヒー
Cinnamon Coffee

エスプレッソ
Espresso

各¥968

カプチーノ
Cappuccino

カフェラテ (ホット / アイス)
Café Latte (Hot / Ice)

ウィンナーコーヒー
Vienna Coffee

カフェインレスコーヒー
Decaf Coffee

各¥968

ココア
Cocoa



Ronnefeldt Tea

ロンネフェルトティー

ロンネフェルトは 1823 年創業の歴史のあるドイツの紅茶ブランド。厳選された茶葉を使用したロンネフェルトの至福の一杯をぜひご賞味ください。

Ronnefeldt is a German tea brand with a long history, founded in 1823. Please enjoy a cup of Ronnefeldt bliss made with carefully selected tea leaves.

Tea / ティー

Harb Tea / ハーブティー

各¥1,089

ダージリン サマーゴールド
Darjeeling Summer Gold

ソフトピーチ
Soft Peach

アッサムバリ
Assam Bari

グリューワインティー
Thé Glühwein Tea

セイロン オレンジペコー
Ceylon Orange Pekoe

ラベンダードリーム
Lavender Dream

アイリッシュウィスキークリーム
Irish Whiskey Cream

アーユルヴェーダ ハーブ＆ジンジャー
Ayurveda Harb&Ginger

スペシャルアールグレイ
Special Earl Gray

Rooibos Tea / ルイボスティー

クイーン オブ チェリー
Queen of Cherry

バニラルイボス
Vanilla Rooibos

ライト＆レイトセイロン (デカフェティー)
Light & Late Ceylon (Decaffinated Tea)

チルアウトウィズハーブ
Chill out With Herbs

ルイボスキルシュブリューテ
Rooibos Kirschblute

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

Other Drinks

その他のお飲み物

Beer / ビール

アサヒ マルエフ 生ビール
Draft Beer

¥1,089

アサヒ 黒生ビール
Black Draft Beer

¥1,089

ハーフ＆ハーフ
Half & Half

¥1,089

広島クラフトビール
Hiroshima craft beer

¥1,210

ハイネケン
Heineken

¥1,089

バドワイザー
Budweiser

¥1,089

ギネス
Guinness

¥1,089

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer

¥968

Other Alcohol / その他のアルコール

焼酎 (麦・芋)
Shochu (Wheat / Potato)

¥1,089

日本酒
Sake

¥1,331

グラスワイン (白ワイン・赤ワイン)
Grass Wine (White / Red)

¥1,089~

グラススパークリングワイン
Grass Sparkling Wine

¥1,089~

シェリー酒
Sherry

¥1,210

ノンアルコールスパークリング
Non-Alcoholic Sparkling

¥1,089



広島クラフトビール

Hiroshima Craft Beers



◎カメレオン

藤井酒造（竹原市）が醸す、「龍勢」の純米大吟醸酒に使われた酒粕を使用した酒粕ビール。小麦麦芽のなめらかな口当たりとフルーティーな香り、酒粕のもつ乳酸菌による爽やかな酸味と余韻をバランス良く感じられるニュートラルなビールです。

◎Chameleon

This sake lees beer is made using the sake lees used in the “Ryusei” junmai Daiginjo sake brewed by Fuji Sake Brewery(Takehara City). It is a neutral beer with a well-balanced combination of the smooth mouthfeel and fruity aroma of wheat malt, and the refreshing acidity and lingering aftertaste of the lactic acid bacteria in the sake lees.



◎モータウン

広島湯木町にあるサゴタニ牧場さんの生乳「あきとふゆ」を使用したミルクサワーエール。ミルクのやさしいふんわりとしたアロマと桃やバナナの香り。

食事との相性もお楽しみいただけます。

◎Mootown

Milk Sour using raw milk[Akitohuyu] from Sagotani Farm Hiroshima. You can enjoy the gentle aloma of milk, peaches and bananas.

各¥1,210

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。

The prices listed above include service charge and tax.

Cream Soda

クリームソーダ

カシスクリームソーダ
Cassis Cream Sode

ピーチクリームソーダ
Peach Cream Soda

メロンクリームソーダ
Melon Cream Soda

ブルーハワイクリームソーダ
Blue Hawaii Cream Soda

カルピスクリームソーダ
Calpico Cream Soda



各¥968

Desserts

デザート

ザ・ラウンジ オリジナル アフォガード
The Lounge Original Affogato

- ・アフォガード『クラシック』 Affogato『Classic』 ¥1,573
特製バニラアイスにエスプレッソを注ぐ、定番スタイル
- ・アフォガード『抹茶』 Affogato『Green Tea』 ¥1,331
特製抹茶アイスにエスプレッソを注ぐ、定番スタイル
- ・アフォガード『レディース&ジェントルマン』 Affogato『Ladies & Gentleman』 ¥2,057
特製バニラアイスにエスプレッソとコニャックまたはベイリーズを注ぐ、リッチなスタイル



ホテル特製ケーキ Special Hotel Cake	¥726
ホテル特製ケーキセット (コーヒー / 紅茶 / ハーブティー付き) Special Hotel Cake Set (Coffee, tea, herbal tea included)	¥1,331
ホテル特製ケーキセット (ロンネフェルトティー付き) Special Hotel Cake Set (Comes with Ronnefelt tea)	¥1,573
アイスクリーム (バニラ または 抹茶) Ice Creem (Vanilla or Green Tea)	¥847
フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits	¥2,057

季節のラウンジ特製アフタヌーンティー ¥4,840
※ご提供まで少しお時間がかかる場合がございます。
Seasonal The Lounge Special Afternoon Tea.
Please nete that it may take some time before yhe prpduct is availbe.

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。
The prices listed above include service charge and tax.

Cocktails

カクテル

Long Cocktails / ロングカクテル

Gin Based / ジンベース ¥1,452

- ・ジントニック
Gin and tonic
- ・ジンフィズ
Gin Fizz
- ・ジンバック
Ginback
- ・トムコリンズ
Tom Collins
- ・シンガポールスリング
Singapore Sling
- ・ジンリッキー ¥1,573
Gin Rickey

Vocka Based / ウォッカベース ¥1,452

- ・モスコミュール
Moscow Mule
- ・スクリュードライバー
Screwdriver
- ・ブラッディマリー
Bloody Mary
- ・ブラックルシアン
Black Lucian
- ・ゴッドマザー
Godmother
- ・カミカゼ
Kamikaze
- ・シーブリーズ ¥1,573
Sea Breeze
- ・ソルティドッグ ¥1,573
Salty dog

Wine Based / ワインベース ¥1,452

- ・ワインクーラー
Wine cooler
- ・スプリッツァー
Spritzer
- ・ミモザ ¥1,573
Mimosa

Tequilas Based / テキーラベース ¥1,452

- ・マタドール
Matador
- ・テキーラ サンライズ ¥1,573
Tequila Sunrise

Ram Based / ラムベース ¥1,452

- ・ボストンクーラー
Boston cooler
- ・キューバリブレ
Cuba Libre
- ・モヒート ¥1,573
Mojito

Brandy Based / ブランデーベース ¥1,694

- ・フレンチコネクション
French Connection
- ・ブランデージンジャー
Brandy ginger

Whisky Based / ウィスキーベース ¥1,452

- ・ゴッドファーザー
Godfather
- ・オールドファッシュョンド
Old Fashioned
- ・マミーテイラー
Mommy Taylor

Liqueur Based / リキュールベース ¥1,452

- ・チャーリーチャップリン
Charlie Chaplin
- ・チャイナブルー
China blue
- ・ファジーネーブル
Fuzzy navel
- ・カルーアミルク
Kahlua milk
- ・スプモーニ
Spumoni
- ・ネグローニ
Negroni

Cocktails
カクテル

Short Cocktails / ショートカクテル

Gin Based / ジンベース	¥1,452	Tequilas Based / テキーラベース	¥1,452
・ アラスカ Alaska ・ ブルームーン Blue Moon ・ ギムレット Gimlet ・ ジンライム Gin lime ・ マティーニ Martini ・ ホワイトレディー White Lady		・ マルガリータ Margarita ・ モッキンバード Mockingbird	
Vocka Based / ウォッカベース	¥1,452	Ram Based / ラムベース	¥1,452
・ バラライカ Balaika ・ ブルーラグーン Blue Lagoon ・ コスモポリタン Cosmopolitan ・ 雪国 Snow country		・ ダイキリ Daiquiri ・ スカイダイビング Sky diving ・ X.Y.Z X.Y.Z	
Liqueur Based / リキュールベース	¥1,452	Brandy Based / ブランデーベース	¥1,694
・ アフターディナー After dinner ・ チェリーブロッサム Cherry Blossom ・ ゴールデンキャディラック Golden Cadillac ・ グラスホッパー Grasshopper ・ バレンシア Valencia		・ アレキサンダー Alexander ・ サイドカー Sidecar	
Non-Alcoholic Cocktails / ノンアルコールカクテル	¥1,331	Whisky Based / ウィスキーベース	¥1,452
・ フロリダ Florida ・ シンデレラ Cinderella		・ マンハッタン Manhattan ・ ニューヨーク New york ・ スターダスト Stardust ・ ザ・ラウンジ The Lounge	
Original Cocktails / オリジナルカクテル	¥1,452		

Tea / Harb Tea
紅茶 / ハーブティー

各¥968

Tea / ティー	Harb Tea / ハーブティー
ダージリン Darjeeling アッサム Assam アールグレイ Earl Grey イングリッシュブレックファースト English Breakfast ウバ Uva ジャスミン Jasmine ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea	カモミール Camomile オレンジピール Orange Peel ハイビスカス Hibiscus ローズヒップ Rosehip ペパーミント Peppermint



Green Tea
グリーンティー



抹茶 (和菓子添え) Maccha Green Tea (with Japanese Cake)	¥968	アイスグリーンティー Ice Green Tea	¥968
緑茶 (和菓子添え) Green Tea (with Japanese Cake)	¥847	抹茶シェイク Maccha Green Tea Shake	¥968

Drinks
ドリンク

ミックスジュース Mixed Fruits Juice	¥1,089	ウーロン茶 Oolong Tea	¥726
トマトジュース Tomato Juice	¥847	ペリエ Perrier	¥847
ゆずティー (ホット / アイス) Yuzu Tea (Hot / Ice)	¥847	トニックウォーター Tonic Water	¥726
オレンジジュース Orange Juice	¥726	ミネラルウォーター Mineral Water	¥847
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	¥726	ソーダ Sparkling Water	¥726
コーラ Coke	¥726		
ダイエットコーラ Diet Coke	¥726		
ジンジャーエール Ginger Ale	¥726		
カルピス Caipico	¥726		

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。
The prices listed above include service charge and tax.

Japanese Whiskey / ジャパニーズウィスキー

・山崎ノンヴィンテージ Yamazaki non-vintage	¥1,936	・響ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	¥2,420
・山崎12 年 Yamazaki 12 years	¥2,420	・ニッカセッション Nikka session	¥1,815
・白州ノンヴィンテージ Hakushu non-vintage	¥1,936	・竹鶴ピュアモルト Taketuru Pure Malt	¥1,936
・知多 The Chita	¥1,815	・戸河内ブレンデッドプレミアム Togouchi Blended Premium	¥1,694
・富士山麓 Fujisanroku	¥1,694	・戸河内 Hiroshima Togouchi Hiroshima	¥1,573
・碧 Ao	¥2,057	・戸河内シングルモルト Togouchi single malt	¥1,936
・宮城峡ノンヴィンテージ Miyagi Gorge Non-vintage	¥1,573	・戸河内シングルモルト ミスティー Togouchi single malt Misty	¥2,904
・余市ノンヴィンテージ Yoichi non-vintage	¥1,573	・桜尾シングルモルト Sakuo single malt	¥2,057
		・桜尾シェリーカスク Sakuo Sherry Cask	¥2,662



Brandy / ブランデー

Cognac / コニャック		Calvados / カルバドス	
・ヘネシー VSOP Hennessy VSOP	¥2,420	・ブラー グランソラージュ Blur Grand Solage	¥1,694
・ヘネシー XO Hennessy XO	¥2,904	・パールマグロワールフィーヌ Pale Magloir Fine	¥2,662
・ヘネシーパラディー Hennessy Paradis	¥7,018		
・マーテル コルドンブルー Martell Cordon Bleu	¥2,662		
・カミュ VSOP Camus VSOP	¥1,694		
・レミーマルタン XO Remy Martin XO	¥2,783	・グラッパサッシカイア Grappa Sassicaia	¥2,783

Grappa / グラッパ

Food Menu / フードメニュー

Finger Food / フィンガーフード

・桜咲く 花ソーセージと蒸し野菜 (地産地消) Flower Sausage and Steamed Vegetables (Local product)	¥726	・ビーフジャーキー Beef jerky	¥847
・瀬戸内じゃこ天とがんす (地産地消) Jako Tempura and Gansu of SETO (Local product)	¥847	・野菜スティック (ベジタリアン) Vegetables Stick (Vegetarian)	¥968
・チーズプラッター Assorted Cheese	¥1,936	・レーズンバター Raisin Butter	¥726
・フライドポテト Fried Potatos	¥847	・ミックスナッツ Mixed Nuts	¥605
・コーンチップのアボカドディップ添え Corn Chips and Avocado Dip	¥847	・チョコレート Chocolate	¥847
・いぶりがっこクリームチーズ クラッカー添え Daikon radish pickles and Cream cheese with Cracker	¥1,089		

Salad / サラダ

・グリーンサラダ Green Salad	¥1,089	・ちりめんじゃこのサラダ Chirimenjako (dried young sardines) Salad	¥1,331
・シーザーサラダ Ceasar Salad	¥1,210		

Soup / スープ

・本日のスープ Today's Soup	¥726
・ベジタブルスープ Vegetable Soup	¥726

Hamburger & Sandwich / ハンバーガー&サンドウィッチ

・アメリカンクラブハウスサンド Club Sandwich	¥1,815
・ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich	¥1,694
・瀬戸内怪獣レモンミンチカツバーガー Monster Lemon Minced Cutlet Burger	¥1,573
・特製チーズハンバーガー Special Cheese Hamburger	¥1,936

※ アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。
※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。
If you have allergies, please ask the staff about the ingredients. The prices listed above include service charge and tax.

Food Menu / フードメニュー

Light Meal / 軽食

・シーフードピラフ Seafood Pilaf	¥1,936
・とろとろオムライスとビーフシチュー Stewed Beef with Omelette Rice	¥2,178
・5 種キノコのペペロンチーノ Peperoncino with five kinds of mushrooms	¥1,936
・秋刀魚と根菜のトマトパスタ Tomato pasta with saury and root vegetables	¥1,936
・スモークサーモンと水菜 ブルーチーズのクリームパスタ 温泉卵を添えて Smoked salmon and greens with blue cheese cream pasta,served with soft-boiled eggs	¥1,936
・オードブルの盛り合わせ Assorted Hors-d'œuvre	¥1,815
・ナポリ風ピッツァ Neapolitan Pizza	¥2,057
・ソーセージ 野菜のピクルス添え Sausage with Pickled Vegetables	¥1,210
・季節の温野菜の盛り合わせ Assorted Seasonal Steamed Vegetable	¥1,331
・生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted raw ham and sarami platter	¥1,815
・フィッシュ & チップス Fish & Chips	¥1,331
・国産鶏の唐揚げ 広島レモン添え (地産地消) Fried Chicken with Fried Potato (Local product)	¥1,694
・牛フィレ肉のステーキ 旬の野菜添え Beef fillet steak with seasonal vegetables	¥3,872
・若鶏のグリルとローズマリー風味のポテト添え Grilled Chicken with Rosemary Potato	¥2,178
・もみじ豚ジンジャーステーキ Momiji Pork Ginger Steak	¥2,420
・旬のお魚のボワレ トマトバジルソース 野菜のマーマレード添え Today's Fish with Tomato Sauce	¥1,936

Side / サイド

・ライス または パン Rice or Bread	¥484
・サラダ & スープ Salad & Soup	¥847

コーヒー または 紅茶セット ¥605
上記のメニューに追加料金 605 円にて、コーヒーまたは紅茶をご用意いたします。
Coffee or Tea may be added to your order of the above specialties for an extra ¥605

※ アレルギー体質のお客様がいらっしゃいましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。
※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。
※ 当店のお米は、世羅産こしひかりを使用しております。
※ If you have allergies,please ask the staff about the ingredients.The prices listed above include service charge and tax.
※ Our restaurant serves Koshihikari brand rice from Sera region.

American Whiskey / アメリカン ウィスキー

・ブラントン Blanton	¥2,057	・ワイルドターキー 12 年 Wild Turkey 12 years	¥2,057
・ブラントン ブラック Blanton Black	¥1,694	・ワイルドターキーライ Wild Turkey Rye	¥1,573
・メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	¥1,573	・ジャックダニエル ブラック Jack Daniels Black	¥1,573
・フォアローゼス ブラックラベル Four Roses Black Label	¥1,573	・ジャックダニエル ハニー Jack Daniels Honey	¥1,573
・ティンカップ アメリカン ウィスキー Tin Cup American Whiskey	¥1,573		
・ウェストランド アメリカン シングルモルト Westland American Single Malt	¥1,815		

Blended Whiskey / ブレンデッド ウィスキー

・バランタイン 17 年 Ballantine 17 years	¥2,299
・バランタイン 21 年 Ballantine 21 years	¥3,509
・シーバスリーガル ミズナラ Chivas Regal Mizunara	¥1,573
・シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12 years	¥1,573
・シーバスリーガル 18 年 Chivas Regal 18 years	¥2,178
・オールドパー 12 年 Old par 12 years	¥1,573
・オールドパー スーペリア Old Parr Superior	¥2,057
・ジョニーウォーカー ダブルブラック Johnnie Walker Double Black	¥1,573
・ジョニーウォーカー 18 年 Johnnie Walker 18 years	¥2,178
・ロイヤルサルート 21 年 Royal Salute 21 years	¥2,783
・ロイヤルハウスホールド Royal Household	¥3,509

※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。
The prices listed above include service charge and tax.

Scotch Whisky / スコッチウィスキー

Speyside Malt / スペイサイドモルト

・グレンフィディック 12 年 Glenfiddich 12 years	¥1,573
・グレンフィディック 18 年 Glenfiddich 18 years old	¥2,420
・グレンリベット 12 年 Glenlivet 12 years	¥1,573
・グレンリベット 18 年 Glenlivet 18 years	¥2,420
・マッカラン 12 年 Macallan 12 years old	¥1,694
・マッカラン 18 年 Macallan 18 years old	¥3,509

Islay Malt / アイラモルト

・アードベック 10 年 Ardbeck 10 years	¥1,815
・ラガブーリン 16 年 Lagavulin 16 years	¥2,178
・ボウモア 12 年 Bowmore 12 years	¥1,573
・ラフロイグ 10 年 Laphroaig 10 years	¥1,815
・ラフロイグ セレクト Laphroaig Select	¥1,573

Island Malt / アイランドモルト

・タリスカー 10 年 Talisker 10 years	¥1,694
・ハイランドパーク 12 年 Highland Park 12 years	¥1,694

Highland Malt / ハイランドモルト

・トマーティン 12 年 Tomartin 12 years	¥1,815
・トマーティン 18 年 Tomatin 18 years	¥2,783
・オーバン 14 年 Oban 14 years	¥2,057

Irish Whiskey / アイリッシュウィスキー

・ジョンジェムソン John Jameson	¥1,573
・ブッシュミルズ Bushmills	¥1,573

Canadian Whiskey / カナディアンウィスキー

・クラウンローヤル Crown Royal	¥1,573
・カナディアンクラブ クラシック 12 年 Canadian Club Classic 12 years	¥1,573

UCC Coffee Professional Co., Ltd.

— Collaboration Café Menu —

令和のスパークリング
レモンコーヒー

¥1,331
(税サービス料込)

葡萄のフルーツコーヒー

アイスコーヒー&トニックウォーター

クラッシュレモンゼリー&レモンシャーベット

平成
キャラメルマキアート

バニラアイス&ナッツトッピング

キャラメルの風味が広がるエスプレッソ

¥1,210
(税サービス料込)

¥1,089
(税サービス料込)



ホンジュラス ウーマンズ アイスコーヒー

Honduras Womens Ice coffee

ホンジュラス西武のオコテペケにあるサンマルコ組合に所属する女性生産者により栽培されたアイスコーヒーをぜひお楽しみください。

The Lounge

The Lounge

Recommend Cocktails

紅葉谷 ～Momijidani Park～

宮島の紅葉谷公園をイメージしたカクテル
戸河内ブレンデッドプレミアムウィスキーを使用した
ジンジャーハイボール

A cocktail inspired by Miyajima's Momijidani Park.
A ginger highball made with Togouchi blended premium whisky

筒賀の大銀杏 ～Large ginkgo tree～

広島県の天然記念物にも認定された
推定樹齢1100年を越す巨大な銀杏をイメージ。
桜尾ジン・レモンロックを使用したショートカクテル

This short cocktail inspired by the giant ginkgo tree, estimated to be over
1100 years old and designated a natural monument by Hiroshima prefecture.
Features Sakurao gin and Lemon Rocks.

秋深まる三段峡 ～Sandankyo Gorge～

県北にある国の特別名称『三段峡』をモチーフにし、
桜尾ジンを使用したロングカクテル。
錦秋グラデーションカラーで奥深い秋を演出

This long cocktail is inspired by sandankyo, a special name
for a place in the north of the prefecture and uses Sakurao Gin.

各 ¥1,573

※ アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。
※ 料金には、税金・サービス料を含んでおります。
If you have allergies, please ask the staff about the ingredients. The prices listed above
include service charge and tax.

～Peace HONEY 187～ ハチミツフェアカクテル

Honey fair cocktail



ハニーモヒート

Honey mojito

モヒートにハチミツを加えたちょっぴりスイートな味わいと
ミントの爽やかさが相性抜群な一杯

A slightly sweet mojito with honey added,
and a refreshing mint flavor go perfectly together.



BoomBoom カクテル

BoomBoom Cocktail

ブランデーとハチミツ、生クリームをあわせた
甘くクリーミーな大人のショートカクテル

A sweet and creamy short cocktail for adults
made with brandy, honey and fresh cream.

怪獣レモン×ピースハニー

Monster Lemon × Peace Honey

定番となった怪獣レモンサワーにハチミツを加えて、
甘酸っぱいレモンサワーに。(ノンアルコール対応可)

Monster Lemon sour sweet and sour.
Non alcoholic arrangements can be made.

各 ¥1,573

怪獣レモン ミンチカツバーガー

Monster Lemon Minced Cutlet Burger



単品 ¥1,573

怪獣レモンサワーとのセット価格 (¥2,738) もご用意しております。

・怪獣レモンサワー

Monster Lemon Sour

・フローズンモンスター Floason Monster



単品 ¥1,452

～ノンアルコールアレンジもできます～
Non-alcoholic arrangements can be made.