



お品書き





ちゃんこ
江戸派

東京西国



創業昭和49年。
— 歴史を紡ぎ、次の時代へと —

私たちが、 目指すもの

元力士の創業者が静岡県浜松市にて、
現役時代の四股名を屋号に冠して
ちゃんこ料理店を開業しました。
日本の優れた食文化として
伝統の味を継承しつつ、
家庭では味わえない美味しさ、
新しい鍋の提案、鍋を囲んで過ごす
楽しい食の場の提供を目指しています。

ソップ炊きへのこだわり

相撲部屋のちゃんこ鍋

「ちゃんこ」とは、そもそも相撲部屋において「ちゃんこ番」の力士が作る料理や食事のことを言い、「ちゃんこ鍋」とは相撲部屋で力士が食べる「鍋」のことを言います。肉や野菜など沢山の食材が入っているので、バランス良く栄養を取ることができます。その為、ケガや病気に負けない体を作る為に昔から力士に食されてきました。

現在の「ちゃんこ鍋」には鶏や豚肉、牛なども使いますが、かつては「豚や牛といった肉はちゃんこ鍋に入れてはいけない」という習慣がありました。その理由は、これらの動物は「四つん這いになる」からです。相撲は勝負事なので縁起事を大事にしていました。鍋のスープも同様にゲンを担ぎ、鶏で出汁をとる「ソップ炊き」で、醤油や味噌などで味付けしていたものが本来の「ちゃんこ鍋」でした。



ソップ炊き ～鶏ガラ出汁の鍋スープ～

江戸沢では、ちゃんこ鍋本来の「ソップ炊き」にこだわり、特に鶏の旨味が強い「老鶏」のガラからスープを炊き出しています。味付けは、鶏ガラスープの旨味と香りが感じられるように「うすくちしょうゆ」と「こいくちしょうゆ」を独自の割合で配合し、塩味とコクをあわせもった「ちゃんこ鍋専門店」でしか味わえない「ちゃんこ鍋」をご提供いたします。



ちゃんこ鍋のための こだわりスープ

選べる
3種類

独自の割合で配合した自慢の醤油スープを始め、3種類のスープをご用意しております。

【塩スープ・醤油スープ・味噌スープの中から1つお選びいただけます】

美味しさと栄養バランスを考えた具材へのこだわり



具材をよく煮込んでスープと一緒に召し上がっていただく「ちゃんこ鍋」。

自慢のスープに具材から出る旨味が加わることで、江戸沢伝統の味が生まれます。

基本具材12品目

白菜・もやし・ごぼう・人参・えのき・
水菜・ニラ・長ねぎ・玉ねぎ・豆腐・
葛切り・あぶら揚げ

お肉



鶏ソップスープ

【1人前】

◆ 鶏ちゃんこ鍋 **2,180円** (税込2,398円)

鍋の具材 鶏もも肉・鶏つくね・基本具材12種類

※スープは「塩味」「醤油味」「味噌味」からお選びください。

※鍋は1人前からご注文いただけます。



海鮮



鶏ソップスープ

【1人前】

◆ 海鮮ちゃんこ鍋 **2,580円** (税込2,838円)

鍋の具材 白身魚・鮭・いか・海老・帆立・鶏つくね・基本具材12種類

※スープは「塩味」「醤油味」「味噌味」からお選びください。

※鍋は1人前からご注文いただけます。



国産牛



国産 ◆牛すき焼き鍋 2,580円 (税込2,838円) [1人前]

鍋の具材 国産牛肩ロース肉・生玉子・基本具材12種類

※鍋は1人前からご注文いただけます。

※写真は【国産牛すき焼き鍋】2人前の盛り付けイメージです。
※市場、仕入れの状況によって一部商品が変更となる場合がございます。

◆追加具材

おすすめ!



豚バラ肉

お肉のトッピング

- ◆鶏つくね 520円 (税込572円)
- ◆鶏もも肉 520円 (税込572円)
- ◆豚バラ肉 550円 (税込605円)
- ◆国産牛肉 1,280円 (税込1,408円)

海鮮のトッピング

- ◆白身魚 490円 (税込539円)
- ◆鮭 490円 (税込539円)
- ◆海老 590円 (税込649円)
- ◆帆立 590円 (税込649円)

野菜のトッピング

- ◆追加鍋野菜セット 650円 (税込715円)
- ◆もやし 130円 (税込143円)
- ◆玉ねぎ 130円 (税込143円)
- ◆ニラ 230円 (税込253円)
- ◆水菜 230円 (税込253円)
- ◆長ねぎ 230円 (税込253円)
- ◆ごぼう・人参 230円 (税込253円)
- ◆えのき 230円 (税込253円)
- ◆白菜 250円 (税込275円)

その他のトッピング

- ◆生玉子 100円 (税込110円)
- ◆豆腐 230円 (税込253円)
- ◆葛切り 230円 (税込253円)
- ◆あぶら揚げ 230円 (税込253円)



雑炊セット

- ◆鍋うどん 350円 (税込385円)
- ◆鍋ラーメン 350円 (税込385円)
- ◆雑炊セット 390円 (税込429円)

鍋の醍醐味! の楽しみ方

1 鍋に残った具材は 全て取り出すべし。

鍋の火を止め、残った具材をすべて取り出しましょう。スープの旨味を純粋に楽しめ、仕上がりも綺麗です。

2 スープの味と量を 調整すべし。

スープをひと煮立ちさせ、ごはん・麺を入れてさっと混ぜたら味見をしてスープの濃さと量をお好みで調整。

3 仕上げのタイミングを 見極めるべし。

スープが沸いたら一旦火を止め、溶いた生玉子をまわし入れたら再び火を点けてください。

余熱で幾分火が入ることも計算し、お好みの加減より少し早めに火を止めるのが美味しく仕上げるコツ!

江戸沢
名物

味と鮮度に 自信あり!

2,480円
(税込2,728円)

刺盛り



鮮度抜群

※写真は【「拘欄」お造り五種盛り】の盛り付けイメージです。※市場、仕入れの状況によって一部商品が変更となる場合がございます。

202404

◆ 本日のお刺身三種盛り

1,480円 (税込1,628円)

◆ 「絢爛」お造り五種盛り

2,480円 (税込2,728円)

お造り



寿司単品

単品のご注文は、**お手元のオーダーシートへ
個数をご記入**の上、スタッフへお渡しください。

※写真はイメージです。※1個からご注文いただけます。

にぎり寿司(1貫)

まぐろ赤身	120円	(税込132円)
玉子焼き	120円	(税込132円)
トロサーモン	140円	(税込154円)
海老	140円	(税込154円)
炙り鰯	140円	(税込154円)
鰯(生薑付)	180円	(税込198円)
ズワイ棒肉	180円	(税込198円)
エンガワ	180円	(税込198円)
オニオンサーモン	180円	(税込198円)
赤海老	180円	(税込198円)
本日の貝	220円	(税込242円)
※内容は従業員へお尋ねください。		
すじこ	220円	(税込242円)
煮穴子(1/2枚)	260円	(税込286円)

本日の鮮魚にぎり(1貫)

本日の鮮魚にぎり
※内容は従業員へお尋ねください。

時価

本まぐろ(1貫)

本まぐろ赤身	240円	(税込264円)
本まぐろ中トロ	290円	(税込319円)
本まぐろ大トロ	340円	(税込374円)
本まぐろ炙りトロ	340円	(税込374円)

手巻き

納豆	200円	(税込220円)
ツナマヨ	200円	(税込220円)
鉄火	220円	(税込242円)
こはだがり	220円	(税込242円)
ねぎとろ	220円	(税込242円)
穴きゅう	250円	(税込275円)
鰯と刻みたくあん	250円	(税込275円)
なめろう	250円	(税込275円)
のんべえ	250円	(税込275円)
本マグロ	280円	(税込308円)
サーモンいくら	280円	(税込308円)
牛焼肉サラダ	280円	(税込308円)



サーモンいくら



牛焼肉サラダ



肉寿司(1貫)

桜赤身	200円	(税込220円)
黒毛和牛	230円	(税込253円)

細巻き・中巻き

なみだ巻き	300円	(税込330円)
鉄火巻き	390円	(税込429円)
山ごぼう巻き	390円	(税込429円)
極みの三崎鮮魚巻き	580円	(税込638円)
極みの鉄火巻き	680円	(税込748円)
極みのトロさば巻き(芥子醤油)	680円	(税込748円)
「名物」トロたく巻き	720円	(税込792円)
極みのトロサーモン巻き	1,280円	(税込1,408円)

厳選三貫

「さっぱり」塩レモンにぎり	360円	(税込396円)
「ねぎまみれ」ひかりもの炙り	420円	(税込462円)
トロサーモン親子すし	720円	(税込792円)
欲張り本マグロにぎり	870円	(税込957円)

直送鮮魚 ～熟練の職人が握る～
厳選握り寿司



匠技

六貫

720円
(税込792円)

十貫

1,280円
(税込1,408円)

圧倒的コスパ

コスパ
最高!!

こぼれ
巻き寿司

1,280円
(税込1,408円)



名物
トロたく巻き

720円 (税込792円)

極みの
鉄火巻き
680円 (税込748円)



こだわりの 寿司

おつまみ

◆一本穴子寿司

590円 (税込649円)

◆炙り鯖の
棒寿司

790円 (税込869円)

◆北海こぼれ寿司

790円 (税込869円)

◆蟹まみれ
甲羅すし

790円 (税込869円)

◆すじこ寿司 (2貫)

440円 (税込484円)

でか!
ネダ!

「さっぱり」

◆塩レモンにぎり (3貫)

360円 (税込396円)

「ネギまみれ」

◆ひかりもの炙り

(3貫) **420円** (税込462円)

でか!
ネダ!

◆トロサーモン
親子すし (3貫)

720円 (税込792円)

◆明太とびっこ
サラダ軍艦

(2貫) **350円** (税込385円)

本マグロ!!

海の黒ダイヤ
脂のり最高!!



本マグロ三種盛り

1,480円 (税込1,628円)



欲張り本マグロ握り

870円 (税込957円)

盛り合わせ

寿司

肉寿司

◆江戸沢 特上にぎり
盛り合わせ

2,480円 (税込2,728円)



◆一本穴子と
特選にぎり寿司

1,480円 (税込1,628円)



極み寿司

◆極みの
トロサーモン巻き

1,280円 (税込1,408円)

◆極みの
トロさば巻き
～芥子醤油～

680円 (税込748円)



◆極みの三崎鮮魚巻き

580円 (税込638円)



◆桜赤身にぎり寿司

(3貫) **600円** (税込660円)

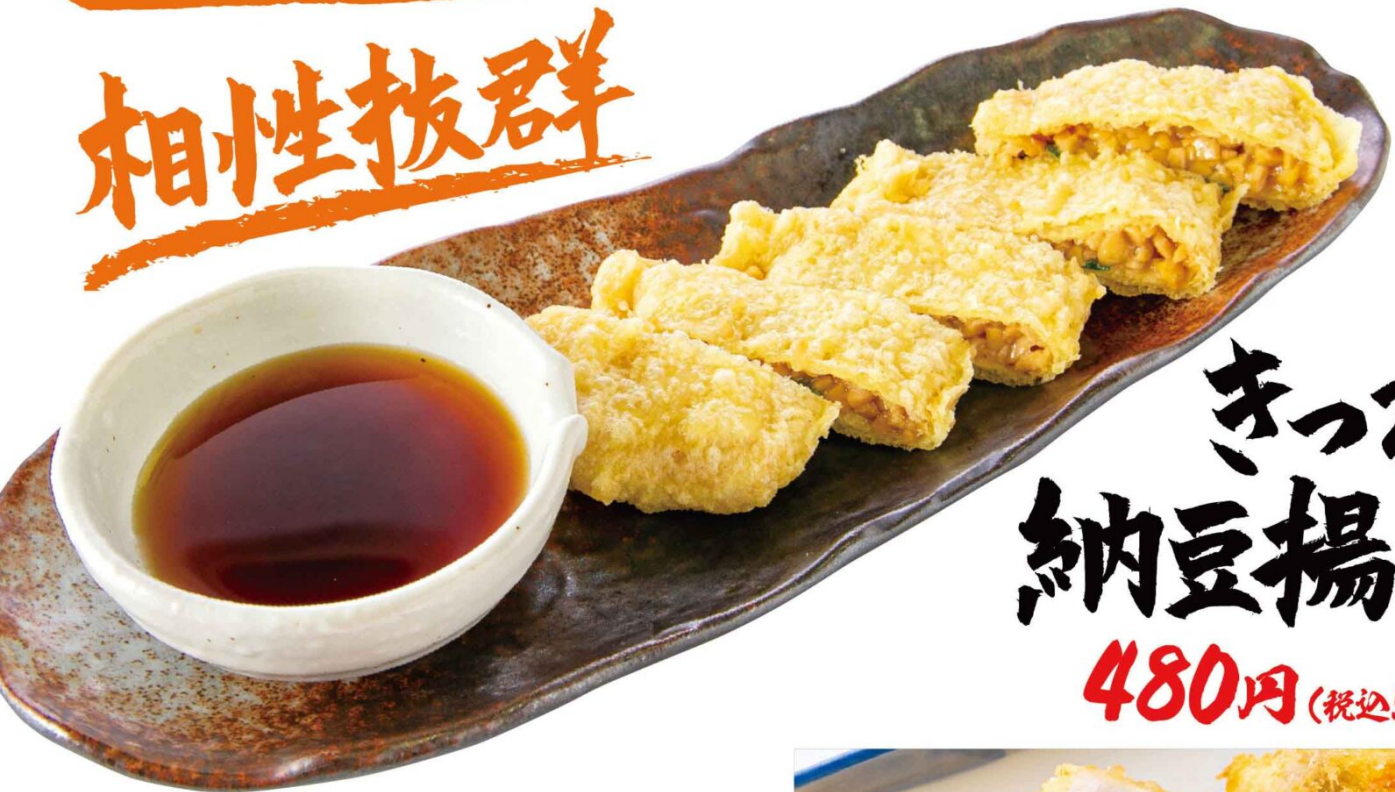
◆黒毛和牛の肉寿司

(3貫) **690円** (税込759円)



江戸沢の人気メニュー

相性抜群



きつね
納豆揚げ

480円 (税込528円)

タルタル添え
三崎鮮魚の
レアカツ 750円
(税込825円)



新感覚
まぐろ赤身の
生いー風 550円
(税込605円)

すし屋の逸品

◆ 明太とびっこ

350円 (税込385円)

◆ ガリトマト

390円 (税込429円)

◆ 炙りにしんと
胡瓜の甘酢和え

390円 (税込429円)

◆ 高知のちくきゅう

420円 (税込462円)

◆ 鰯のガリたく

420円 (税込462円)

◆ 出し巻き玉子

490円 (税込539円)



高知のちくきゅう



明太とびっこ



ガリトマト



炙りにしんと
胡瓜の甘酢和え

◆ お刺身いかの

漁師漬け

450円 (税込495円)

◆ 自家製 炙り鰯

(ハーフ) **550円** (税込605円) (1枚) **950円** (税込1,045円)

◆ 浜名湖産

青のりたつぷり豆腐 **550円** (税込605円)

◆ 鮮魚なめろう

(味噌味 or 生姜味) **630円** (税込693円)

◆ 「度デカ逸品!」うな玉 **990円** (税込1,089円)



鰯のガリたく



当店の
人気押し!



「度デカ逸品!」うな玉

即着

乾杯のおつまみや
箸休めにどうぞ!!

- ◆ 枝豆 350円 (税込385円)
- ◆ 胡瓜一本漬け 350円 (税込385円)
- ◆ たこわさ 350円 (税込385円)
- ◆ いかの塩辛 350円 (税込385円)
- ◆ 茄子一本漬け 390円 (税込429円)
- ◆ お新香盛り合わせ 420円 (税込462円)
- ◆ 長芋カクテキ 450円 (税込495円)
- ◆ 梅水晶 480円 (税込528円)
- ◆ エンガワユッケ 480円 (税込528円)



茄子一本漬け



いかの塩辛



枝豆



たこわさ



梅水晶



エンガワユッケ

サラダ

ひと手間加えた
新鮮な美味しさ!!



のん兵衛サラダ

- ◆ 手作りポテトサラダ 390円 (税込429円)
- ◆ 温玉シーザーサラダ 550円 (税込605円)
- ◆ のん兵衛サラダ 650円 (税込715円)
- ◆ 海鮮ばらちらしサラダ 920円 (税込1,012円)



海鮮ばらちらしサラダ

自慢の逸品

ぜひとも味わって
いただきたい逸品

◆ 浜名湖産 青のりたっぷり豆腐

550円 (税込605円)

ミネラル豊富!自家製の出汁を豆腐に
含ませ、静岡県浜名湖で水揚げされ
た生青のりをたっぷりかけました。
磯の香りを存分にお楽しみいただける
当店自慢の逸品です。



浜名湖産
青のりたっぷり豆腐



◆ 牛すじ豆腐 **550円** (税込605円)



◆ 自家製 炙り鰯鯖

(ハーフ) **550円** (税込605円) (1枚) **950円** (税込1,045円)

脂がのった鯖を酢鰯にし、炙ることで余分な臭み
が取れ、より香ばしくジューシーな鰯鯖をご堪能
いただけます。芥子醤油につけて召し上がれ♪



お刺身いかの
漁師漬け

◆ お刺身いかの漁師漬け

450円 (税込495円)



鮮魚なめろう

「鮮魚なめろう」は
味噌味 又は 生姜味
から選べます。

◆ 鮮魚なめろう

(味噌味 or 生姜味) **630円** (税込693円)

焼き物

あつあつのうちに
召し上がれ!!

身が大きく
脂のり抜群!

江戸沢名物

◆トロ金華さば焼き

(半身) **650円** (税込715円)

黒潮と親潮が混ざりあう南三陸の金華山周辺で獲れる真さば。回遊をせずに豊富なエサをたっぷり食べれるので上質な脂が身に入り、その中でもさらに厳選された一部のさばのみが「金華さば」と称されます。



トロ金華さば焼き



◆出し巻き玉子

490円 (税込539円)

心を込めて
焼き上げます



◆牛タン焼き

1,280円 (税込1,408円)

※加工肉を使用しています。

馬肉

赤身の旨さ際立つ!!
高タンパクヘルシー桜肉



◆桜赤身刺し

890円 (税込979円)



◆桜ユツケ

890円 (税込979円)

揚げ物

サクッとカラッと
揚げたてをどうぞ!!

◆ 手羽唐揚げ (1本) **120円** (税込132円)

ご注文の際に、本数をスタッフへお伝えください。

◆ やみつきポテトフライ **450円** (税込495円)

◆ なんこつの唐揚げ **450円** (税込495円)

◆ 鶏の竜田揚げ **550円** (税込605円)

◆ チキン南蛮 **580円** (税込638円)



当店の
イチ押し!



鶏の竜田揚げ



とろ〜りチーズの
いもち磯辺揚げ

とろ〜りチーズの

◆ いもち磯辺巻き **520円** (税込572円)

とろ〜りチーズといもの
もちもち食感がやみつきです!

◆ 山芋サクサク揚げ **550円** (税込605円)

「贅沢」

◆ カニクリームコロッケ **650円** (税込715円)

◆ 鯖のレアカツ **850円** (税込935円)

外はサクサク、中はレア!
マグロ本来の味を閉じ込めた
サクサク食感をお楽しみください。



チキン南蛮



「贅沢」
カニクリームコロッケ



鯖のレアカツ

お食事

メの腹ごしらえに
いかがですか

◆ 海鮮ばらちらし丼 980円 (税込1,078円)

◆ ごはん 290円 (税込319円)

◆ 青のりと
豆腐の味噌汁 290円 (税込319円)

◆ 本日のあら汁 350円 (税込385円)



海鮮ばらちらし丼



本日のあら汁

デザート

甘いものは
いつだって別腹♪



なめらか壺プリン

◆ 濃厚バニラアイス 350円 (税込385円)

◆ なめらか壺プリン 390円 (税込429円)

◆ 抹茶わらび餅 390円 (税込429円)

◆ 枳ティラミス 490円 (税込539円)



枳ティラミス

おこさまメニュー

おもちゃ
付き

◆ おこさまセット 500円 (税込550円)

◆ おこさまカレー 500円 (税込550円)

◆ おこさまカルピス 100円 (税込110円)

◆ おこさまオレンジ 100円 (税込110円)

◆ おこさまアップル 100円 (税込110円)



お飲み物



生ビール

生ビール

◆スーパードライ
中ジョッキ **550円** (税込605円)

◆グラス **450円** (税込495円)

◆ピッチャー **1,980円** (税込2,178円)

瓶ビール

◆スーパードライ中瓶 **650円** (税込715円)

ビアテイスト飲料 ◆アサヒドライゼロ

Alc.
0.00%
ノンアルコール

450円 (税込495円)

ドライなのどこでカロリーオフ。
氷点貯蔵によるクリアな
後味が楽しめます。

氷点貯蔵

濾過前に0〜2℃で
一定期間貯蔵し
クリアな味わいを
実現しました。



日本の色名を冠するクラフトビール



◆COEDOビール 瑠璃 -Ruri- **690円** (税込759円)

クリアな黄金色をした、透明感のある爽やかな飲み口の
プレミアムピルスナービール。飽きがこず、どんな料理にも合います。

◆COEDOビール 白 -Shiro- **690円** (税込759円)

無濾過ビールならではの明くなめらかな白濁色が特徴。
酵母が醸し出す、甘い香りは果実を思わせ、爽やかながらもコクが感じられます。

ハイボール

◆ハイボール **390円** (税込429円)

◆ジンジャーハイボール **420円** (税込462円)

◆コークハイボール **420円** (税込462円)



ウイスキー

NIKKA ブラックニッカクリア

飲むほどに際立つ、やわらかな香りとまろやかな味わい。
クセのないクリアな飲み心地で
どんな飲み方でも楽しめる、
カジュアルなブレンディッドウイスキーです。



◆ブラックニッカクリア

ロック・水割・お湯割 各 **290円** (税込319円)

ボトル (700ml) **2,500円** (税込2,750円)

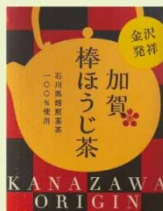
お茶割り

- ◆ ウーロンハイ 390円 (税込429円)
- ◆ ジャスミンハイ 400円 (税込440円)
- ◆ 緑茶ハイ 390円 (税込429円)
- ◆ 黒ウーロンハイ 430円 (税込473円)



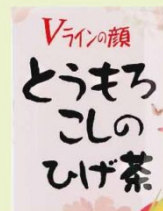
◆ 加賀棒ほうじ茶ハイ 450円 (税込495円)

丁寧な遠赤外線焙煎によって、茎茶の表面を焦がさずに芯までしっかりと焙煎し、浅炒りに仕上げました。



◆ とうもろこしのひげ茶ハイ 450円 (税込495円)

漢方薬としても利用されている「とうもろこしのひげ」をじっくりと抽出したエキス入り。ほんのり甘くて香ばしさが特徴。



酎ハイ・サワー



- ◆ 酎ハイ 350円 (税込385円)
- ◆ レモンサワー 390円 (税込429円)
- ◆ 梅干しサワー 430円 (税込473円)
- ◆ グレープフルーツサワー 430円 (税込473円)
- ◆ 皮ごと正直柚子茶の柚子サワー 450円 (税込495円)

丁寧に仕込んだ「ひとてま造り」クラフトチューハイ

- ◆ CRAFT おごせ 埼玉 越生ゆず 650円 (税込715円)

- ◆ CRAFT おがさわら 小笠原 島レモン 650円 (税込715円)



ご当地の素材を特徴や個性が活かされるよう、丁寧に仕込んだ「ひとてま造り」の地域限定クラフトチューハイ。



関東限定

タカラ クラフトチューハイ 寶CRAFT

カクテル

- ◆ ピーチオレンジ 450円 (税込495円)
- ◆ カシスウーロン 450円 (税込495円)
- ◆ ピーチウーロン 450円 (税込495円)
- ◆ カシスソーダ 450円 (税込495円)
- ◆ カシスオレンジ 450円 (税込495円)



焼酎

いっこもん

◆一刻者 芋 25度

一刻者とは南九州の方言で「頑固者」という意味。芋と芋麹だけでつくる【芋100%】芋本来の甘い香りとスッパリとした味わい。



ロック・水割・
お湯割・ソーダ割

各480円(税込528円)

ボトル(720ml)

3,300円(税込3,630円)

しらしんけん

◆知心剣 麦 25度

国産二条大麦を100%使用。麦本来の香ばしさ、甘さを引き立たせ、口当たりのよい味わいと飲みやすさにこだわりました。



ロック・水割・
お湯割・ソーダ割

各480円(税込528円)

ボトル(720ml)

3,300円(税込3,630円)

なかなか

◆中々 麦 25度

ローストされた、上品で香ばしい麦の香りが広がります。飲み口はさらりとしており、飲みやすい麦焼酎です。

ロック・水割・
お湯割・ソーダ割

各590円(税込649円)



まんぜん

◆萬膳 芋 25度

「手造り麹」「かめ壺仕込み」「木樽蒸留」による昔ながらの製法を軸とし、黒麹ならではのビターなコクと甘みのある余韻、木樽蒸留ならではのナッツの様な香ばしさと芋のホクホクした味わいが特徴。

ロック・水割・
お湯割・ソーダ割

各590円(税込649円)



いさみ

◆伊佐美 芋 25度

黒麹と芋のコクがしっかりあり、甘みのある爽やかな焼酎です。しっかりとした飲み応えが特徴です。

ロック・水割・
お湯割・ソーダ割

各690円(税込759円)



焼酎のお供に...

◆梅干し(1ヶ) 100円(税込110円)

◆レモン(1/8×4切) 100円(税込110円)

◆ロック用 氷 200円(税込220円)

◆お湯割用 お湯 200円(税込220円)

◆ミネラルウォーター 200円(税込220円)

◆強炭酸 200円(税込220円)

◆デカンタウーロン茶 450円(税込495円)

◆デカンタ 緑茶 450円(税込495円)



日本酒

燗 酒

◆大徳利 590円 (税込649円)

◆小徳利 390円 (税込429円)

冷 酒

◆大徳利 590円 (税込649円)

◆小徳利 390円 (税込429円)

◆松竹梅 豪快「生」

(180ml)

530円 (税込583円)

生酒本来のフレッシュ感を
最大限に引き出した
軽快な香りと、
飲み飽きしない
味わいが特徴です。



スパークリング清酒

◆みお 霽

(150ml)

690円 (税込759円)

マスカットのような
フルーティな香りと
ふんわり優しい
甘味が特徴です。



日本酒は他にもございます。別紙メニューをご覧ください。

ワイン

白ワイン 白

◆グラス (120ml)

390円 (税込429円)

◆デカンタ (500ml)

990円 (税込1,089円)

赤ワイン 赤

◆グラス (120ml)

390円 (税込429円)

◆デカンタ (500ml)

990円 (税込1,089円)

果実酒

◆梅酒

ロック・水割・お湯割・ソーダ割 各390円 (税込429円)

◆巨峰酒

ロック・水割・お湯割・ソーダ割 各390円 (税込429円)

◆鳳凰美田 桃

ロック・水割・お湯割・ソーダ割 各450円 (税込495円)

◆鳳凰美田 みかん

ロック・水割・お湯割・ソーダ割 各450円 (税込495円)



お茶

定番のお茶

	グラス	デカンタ(500ml)
◆ウーロン茶	230円(税込253円)	450円(税込495円)
◆緑茶	230円(税込253円)	450円(税込495円)



**デカンタが
お得!!**

デカンタドリンクは
約2〜3人分でお得!
グラスは必要な数で
ご用意いたします。

こだわりのお茶

	グラス
◆黒ウーロン茶	290円(税込319円)
◆ジャスミン茶	300円(税込330円)
◆加賀棒ほうじ茶	350円(税込385円)
◆とうもろこしのひげ茶	350円(税込385円)

ホットドリンク

◆ウーロン茶	ホットグラス 290円(税込319円)
◆黒ウーロン茶	ホットグラス 330円(税込363円)



100%ジュース

- ◆オレンジジュース 350円(税込385円)
柑橘王国 アメリカ・フロリダ州産の果汁を使用。
手搾り感たっぷりの飲み心地です。
- ◆アップルジュース 350円(税込385円)
林檎の風味をそのまま活かした100%ジュース。



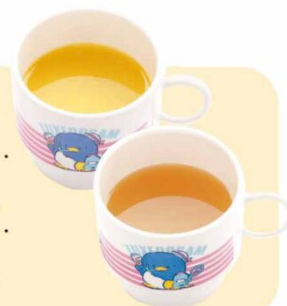
ソフトドリンク

- ◆コカ・コーラ 230円(税込253円)
- ◆ジンジャーエール 230円(税込253円)
- ◆カルピスウォーター 230円(税込253円)
- ◆皮ごと正直柚子茶の
柚子ジンジャー 390円(税込429円)

おこさまドリンク

各100円(税込110円)

- ◆おこさまカルピス
- ◆おこさまオレンジジュース
- ◆おこさまアップルジュース



※写真と盛り付け等が異なる場合がございます。※市場、仕入れの状況によって一部商品が変更となる場合がございます。
※米類の産地情報については直接店員までお問い合わせください。
※20歳未満の方及びお車を運転のお客様にはアルコールのご提供はいたしかねますので、ご了承の程よろしくお願い申し上げます。

