

# LUNCH MENU



HOTEL  
**INDIGO**

INUYAMA  
URAKUEN GARDEN

## ～ Tsubaki ～

### 椿

¥6,500

#### Hors d'oeuvre

Kinsou-dori Chicken Thigh and Aichi Butterbur Ballotine Green peas and Pistachio Puree

Pea Sprouts, Pea Tendril and Lime Salad

錦爽鶏もも肉と愛知早生ふきのパロティース グリーンピースとピスタチオのピューレ

豆苗、ピーテンドリル、ライムのサラダ

#### Soup

Neighborhood Carrot and Red Lentil Potage

ネイバーフッド人参とレッドレンティルのポターージュ

#### Main

※Please choose one main dish

※メイン料理を下記よりお選びください

Mussels and Spanish Mackerel Spring Cabbage Nage

ムール貝と鯖 春キャベツのナージュ

Calf on the Bone Poêle Spring Vegetables Étuvée Á La Française

骨付き仔牛のポワレ 春野菜のエテュベ ア・ラ・フランセーズ

Truffle Duxelles Pasta

トリュフデュクセルパスタ

Mikawa Beef Loin Grillé, Green Pepper Sauce

みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース

+¥2,500

Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce

ロブスターフリカッセ 車山照バターソース

+¥3,800

#### Dessert

※Please choose one main dish

※デザートを下記よりお選びください

Dessert Plate

デザートプレート

Sweets selection

スイーツbuffet

+ ¥1,000

Strawberry Montblanc

美濃娘のモンブラン

+ ¥500

～ Kakitsubata ～

杜若

¥8,500

**Amuse**

Today's Amuse  
本日のアミューズ

**Hors d'oeuvre**

Kinsou-dori Chicken Thigh and Aichi Butterbur Ballotine Green peas and Pistachio Puree  
Pea Sprouts, Pea Tendril and Lime Salad  
錦爽鶏もも肉と愛知早生ふきのバロティース グリーンピースとピスタチオのピューレ  
豆苗、ピーテンドリル、ライムのサラダ

**Hot Appetizer**

New Potatoes and Ricotta Cheese Gnocchi Canola Flowers and Truffle Printanière  
新じゃがとリコッタチーズのニョッキ 菜花とトリュフのプランタニエール

**Soup**

Neighborhood Carrot and Red Lentil Potage  
ネイバーフッド人参とレッドレンティルのポタージュ

**Main**

※Please choose one main dish  
※メイン料理を下記よりお選びください

Mussels and Spanish Mackerel Spring Cabbage Nage  
ムール貝と鯖 春キャベツのナージュ

Calf on the Bone Poêle Spring Vegetables Étuvée À La Française  
骨付き仔牛のポワレ 春野菜のエテュベ ア・ラ・フランセーズ

Truffle Duxelles Pasta  
トリュフデュクセルパスタ

Mikawa Beef Loin Grillé, Green Pepper Sauce +¥2,500  
みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース

Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,800  
ロブスターフリカッセ 車山照バターソース

**Dessert**

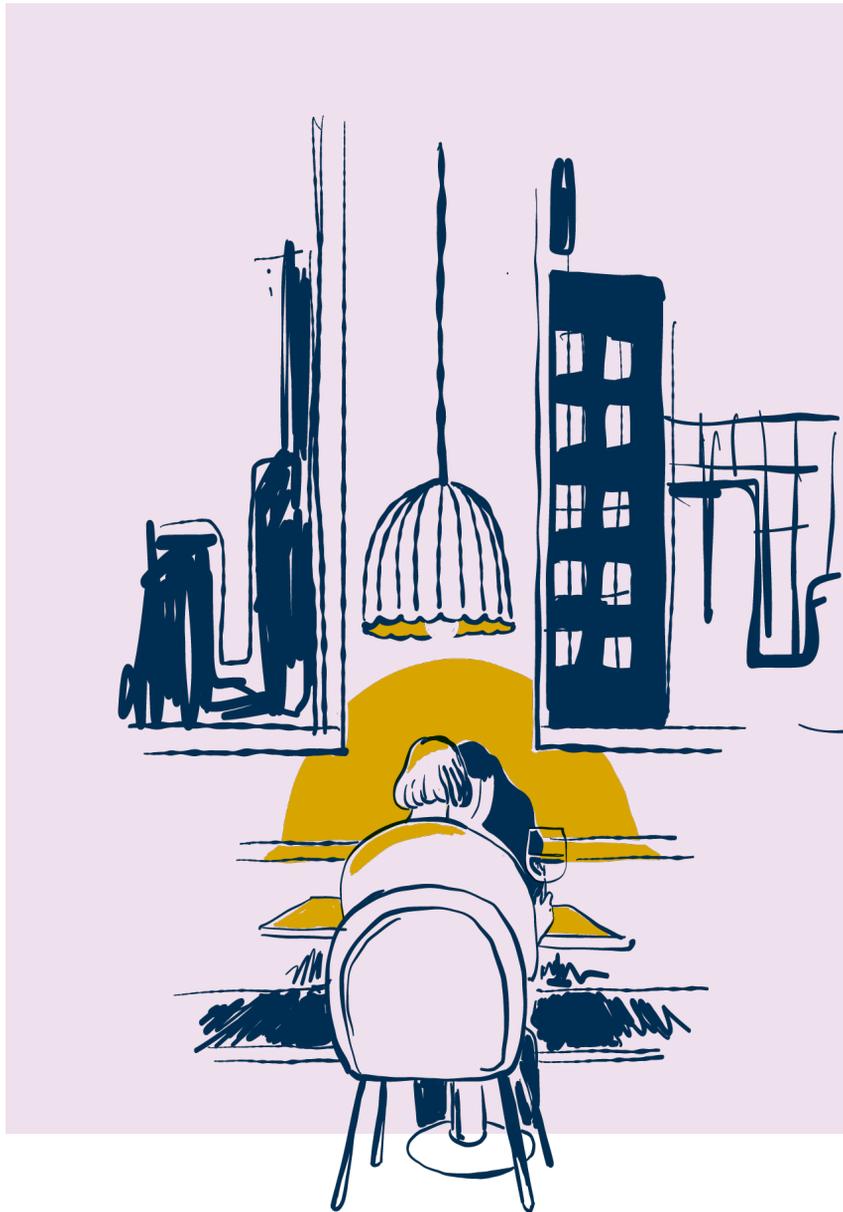
※Please choose one main dish  
※デザートを下記よりお選びください

Dessert Plate  
デザートプレート

Sweets selection +¥1,000  
スイーツbuffe

Strawberry Montblanc + ¥500  
美濃娘のモンブラン

# DINNER MENU



HOTEL  
**INDIGO**

INUYAMA  
URAKUEN GARDEN

～ Sekirei ～

鶺鴒

¥12,500

**Amuse**

Today's 3 Types of Amuse  
本日のアミューズ3種

**Hors d'oeuvre**

Kinsou-dori Chicken Thigh and Aichi Butterbur Ballotine Green peas and Pistachio Puree  
Pea Sprouts, Pea Tendril and Lime Salad  
錦爽鶏もも肉と愛知早生ふきのパロティース グリーンピースとピスタチオのピューレ  
豆苗、ピーテンドリル、ライムのサラダ

**Soup**

Neighborhood Carrot and Red Lentil Potage  
ネイバーフッド人参とレッドレンティルのポタージュ

**Main**

※Please choose one main dish  
※メイン料理を下記よりお選びください

Clam, Mussels and Spanish Mackerel Spring Cabbage Nage  
蛤とムール貝、鯖 春キャベツのナージュ

Calf on the Bone Poêle Spring Vegetables Étuvée À La Française  
骨付き仔牛のポワレ 春野菜のエテュベ ア・ラ・フランセーズ

Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce +¥3,800  
ロブスターフリカッセ 車山照バターソース

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce +¥8,500  
天然【活】エゾ鮑ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み

Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces +¥3,000  
和牛フィレ100g グリエ 2種のソース

Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffe Sauce +¥4,000  
牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース

Matsusaka Beef + Market Price  
松阪牛

**Dessert**

Strawberry and Cherry Blossom Mille-Feuille  
苺と桜のミルフィーユ

Plum Wine Savarin Inuyama Tea Sorbet +¥1,000  
梅酒のサバラン 犬山茶のソルベ

Elder Flower and Herb Terrine, Sorbet Basil +¥2,000  
エルダーフラワーとハーブのテリーヌ ソルベバジル

## ～ Raicho ～

### 雷鳥

¥15,000

#### Amuse

Today's 3 Types of Amuse

本日のアミューズ3種

#### Hors d'oeuvre

Kinsou-dori Chicken Thigh and Aichi Butterbur Ballotine Green peas and Pistachio Puree

Pea Sprouts, Pea Tendril and Lime Salad

錦爽鶏もも肉と愛知早生ふきのパロティース グリーンピースとピスタチオのピューレ

豆苗、ピーテンドリル、ライムのサラダ

#### Soup

Neighborhood Carrot and Red Lentil Potage

ネイバーフッド人参とレッドレンティルのポタージュ

#### Fish

Clam, Mussels and Spanish Mackerel Spring Cabbage Nage

蛤とムール貝、鯖 春キャベツのナージュ

Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce

+¥3,800

ロブスターフリカッセ 車山照バターソース

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce

+¥8,500

天然【活】エゾ鮑ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み

#### Meat

Shizuoka Beef Filet and Tanaka Shouten Tofu Pulp Viennoise

Wild Vegetables Pistou with Spices and Red Wine Sauce

食通の静岡牛フィレと田中商店おからのヴィエノワーズ仕立て

岐阜大葉七味と飛騨山椒の山菜ピストゥに赤ワインソース

Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces

+¥3,000

和牛フィレ100g グリエ 2種のソース

Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffe Sauce

+¥4,000

牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース

Matsusaka Beef

+ Market Price

松阪牛

#### Dessert

・ Plum Wine Savarin Inuyama Tea Sorbet

梅酒のサバラン 犬山茶のソルベ

・ Elder Flower and Herb Terrine, Sorbet Basil

+¥1,000

エルダーフラワーとハーブのテリーヌ ソルベバジル

## Chef's Choice Course

シェフおまかせコース

¥20,000

# A LA CARTE MENU



HOTEL  
**INDIGO**

INUYAMA  
URAKUEN GARDEN

## APPETIZER

### 前菜

Kinsou-dori Chicken Thigh and Aichi Butterbur Ballotine Green peas and Pistachio Puree Pea Sprouts, Pea Tendril and Lime Salad 錦爽鶏もも肉と愛知早生ふきのパロティース グリーンピースとピスタチオのピューレ 豆苗、ピーテンドリル、ライムのサラダ	¥3,500
Seafood Salad on Wafers 最中シーフードサラダ	¥2,800
Fresh Carpaccio of the Day 本日のフレッシュCarpaccio	¥2,800

## SALAD

### サラダ

Trevis and Romaine Lettuce Pancetta トレビスとロメインレタスパンチェッタ	¥2,500
Green Salad (Vegetarian) サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン)	¥2,200
Neighborhood Vegetables Tabbouleh (Vegan) ネイバーフッドベジタブルタブーレ (ビーガン)	¥2,200
Seasonal Salad With 17 kinds of Vegetables 17種野菜のシーズナルサラダ	¥2,800

## SOUP

### スープ

Neighborhood Carrot and Red Lentil Potage ネイバーフッド人参とレッドレンティルのポタージュ	¥2,800
Onion Gratin Soup with Fresh Onion and Comte Cheese 新玉葱とコンテチーズのオニオングラタンスープ	¥3,000

## FISH 魚料理

Ezo Abalone Steak with Verde Sauce 天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み	¥12,000
Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	¥6,500
Clam, Mussels and Spanish Mackerel Spring Cabbage Nage 蛤とムール貝、鯖 春キャベツのナージュ	¥4,600

## MEAT 肉料理

Matsusaka Beef 松阪牛	Market Price
Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce 牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース	¥6,800
Mikawa Beef Grill with Green Pepper Sauce みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース	¥6,000
Shizuoka Beef Filet and Tanaka Shouten Tofu Pulp Viennoise Wild Vegetables Pistou with Spices and Red Wine Sauce 食通の静岡牛フィレと田中商店おからのヴィエノワーズ仕立て 岐阜大葉七味と飛騨山椒の山菜ピストゥに赤ワインソース	¥5,800
Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces 和牛フィレ100g グリエ 2種のソース	¥5,800
Calf on the Bone Poêlé Spring Vegetables Étuvée À La Française 骨付き仔牛のポワレ 春野菜のエテュベ ア・ラ・フランセーズ	¥5,800

## JAPANESE

### 日本料理

□ limited to 5 servings per day □ Neighborhood Japanese Set (Matsusaka beef · Eel · Fried shrimp · Miso-nikomi udon) 【一日5食限定】東海の恵み (松坂牛・愛知県産鰻・海老フライ・味噌煮込み饅頭、他)	¥10,000
Matsusaka Beef Sukiyaki Set 松坂牛のすき焼き定食	¥10,000
Tempura Set 天婦羅定食	¥6,000
Sashimi Set 刺身定食	¥6,000
Ankake Yuba on Rice Set (Vegetarian, Vegan) あんかけ湯葉丼定食 (ベジタリアン、ビーガン)	¥2,900
Teriyaki Chicken Rice with Moriguchi Pickles 守口漬け 鶏の照り焼き丼	¥2,800

## SANDWITCH

### サンドウィッチ

Moriguchi Pickles Tartar Burger 守口漬けタルタルバーガー	¥3,800
Ayu Fish Filet Burger with Red Turnip and Benitade Sprouts 赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー	¥2,500
Nagoya Cochin Eggs Omelet Sandwich (Vegetarian) 名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ (ベジタリアン)	¥2,200

## PASTA / PIZZA

### パスタ・ピザ

Truffle Duxelles Fresh Pasta (Vegetarian) トリュフデュクセルのフレッシュパスタ(ベジタリアン)	¥3,800
Mr. Lori's Bolognese ローリーさんのボロネーゼ	¥3,500
Linguine alla Carbonara リングイーネ アッラ カルボナーラ	¥3,300
Inuyama Green Tea Pasta (limited to 10 servings per day) 犬山茶パスタ (1日10食限定)	¥2,800
New Potatoes and Ricotta Cheese Gnocchi Canola Flowers and Truffle Printanière 新じゃがとリコッタチーズのニョッキ 菜花とトリュフのプラントニエール	¥3,800
Neighbourhood Pizza (Mikawa Ham, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, Local Vegetables) ネイバーフッド PIZZA (三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)	¥3,300
Neighbourhood Salame Piceante Pizza (Salsiccia, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, Local Vegetables) ネイバーフッド サラメ ピカンテPIZZA (サルシッチャ、モッツァ、地元野菜)	¥3,300

## KID'S

### キッズ

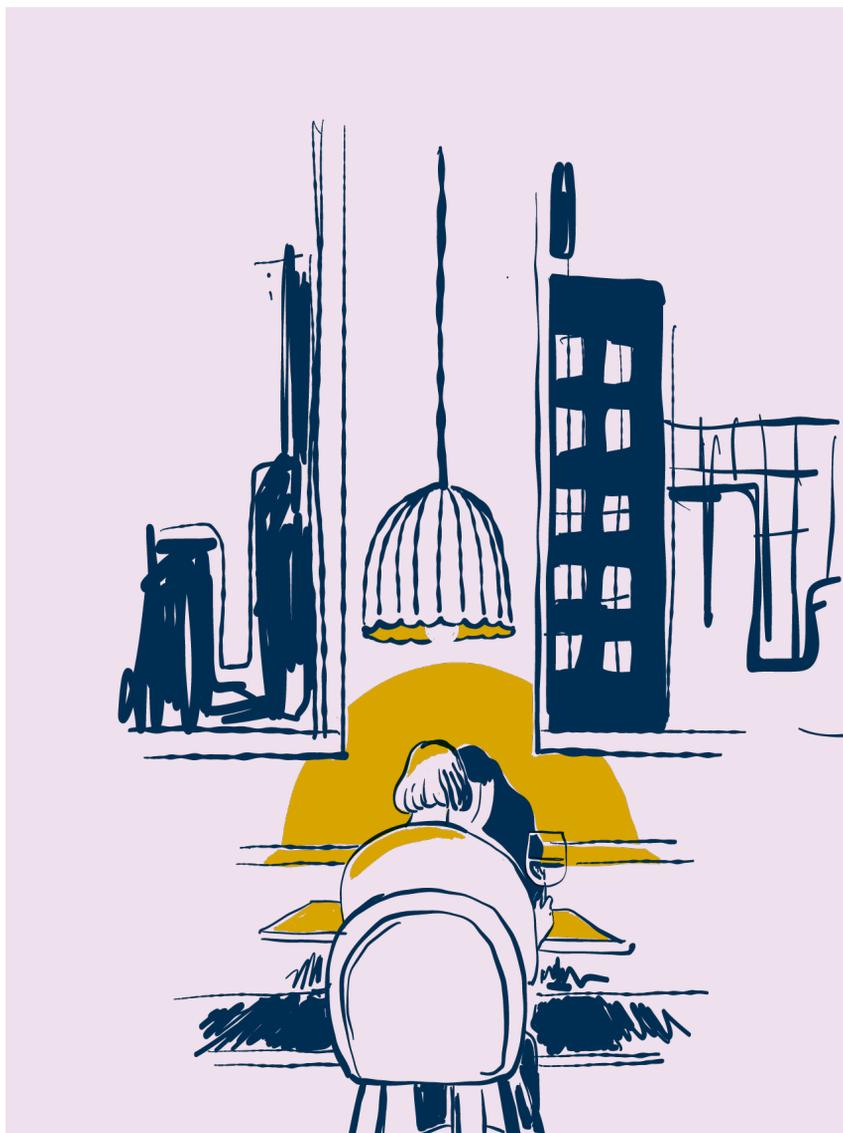
Kid's Set Cochin Popcorn Chicken / Mixed Salad / Rice balls with Shrimp Tempura / Fruits / Dessert キッズセット コーチンチキンのポップコーン揚げ/ミックスサラダ/天むす/フルーツ盛り/デザート	¥3,800
【Limited to Lunchtime】 Five Kinds of Vegetable Drawing Pancake Set (limited to 5) French fries/Strawberry jam, Ogura, Butter/Juice 【ランチ限定】 5種の野菜お絵かきパンケーキセット (限定5食) フライドポテト/イチゴジャム・小倉・バター/ジュース	¥1,600

## DESSERT

### デザート

Strawberry and Cherry Blossom Mille-Feuille 苺と桜のミルフィーユ	¥2,000
Plum Wine Savarin Inuyama Tea Sorbet 梅酒のサバラン 犬山茶のソルベ	¥2,500
Elder Flower and Herb Terrine, Sorbet Basil エルダーフラワーとハーブのテリーヌ ソルベバジル	¥3,000

# DRINK MENU



HOTEL  
**INDIGO**<sup>®</sup>

INUYAMA  
URAKUEN GARDEN

# WINE MENU

CHAMPAGNE / SPARKLING シャンパーニュ/スパークリング		120ml Glass Price	750ml Bottle Price
Dom Perignon ドン ペリニオン	2012		¥65,000
Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	2014		¥55,000
Charles Heidsieck シャルル エドシック	NV		¥30,000
Palmer Brut Reserve パルメ ブリュット レゼルヴ	NV	¥3,700	¥22,000
Chandon Brut シャンドン ブリュット	NV	¥1,600	¥9,500
ROSE CHAMPAGNE / ROSÉ SPARKLING ロゼ シャンパーニュ/ ロゼ スパークリング			
Palmer Rose Solera パルメ ロゼ ソレラ	NV		¥40,000
Perrier-Jouët Blason Rose ペリエ ジュエ ブラソン ロゼ	NV		¥32,000
Chandon Rosé シャンドン ロゼ	NV		¥10,500

# WINE MENU

## WHITE | 白

750ml  
Bottle Price

～ France ～

Louis Latour Corton-Charlemagne 2019 ¥77,000  
ルイ ラトゥール コルトン シャルルマーニュ

Baron Philippe de Rothschild Sauvignon Blanc NV ¥7,500  
バロンフィリップドロスチャイルドソーヴィニヨンブラン

Baron Philippe de Rothschild Chardonnay NV ¥7,500  
バロン フィリップ ド ロスチャイルド シャルドネ

～ America ～

Chateau Montelena Chardonnay 2019 ¥44,000  
シャトー モンテレーナ シャルドネ

Dumol Highland Divide Chardonnay 2018 ¥35,000  
ドゥモルハイランド ディヴィアイド シャルドネ

Chateau Montelena Sauvignon Blanc 2021 ¥25,000  
シャトー モンテレーナ ソーヴィニヨンブラン

Y by Yoshiki Chardonnay "Encore" California 2021 ¥22,000  
ワイ バイ ヨシキ シャルドネ アンコール カリフォルニア

Kendall Jackson Grand Reserve Chardonnay 2021 ¥18,000  
ケンダル ジャクソン グランドリザーヴ シャルドネ

～Chile～

Baron Philippe de Rothschild Escudo Rojo Chardonnay ¥9,000  
バロン フィリップ ド ロスチャイルド エスクード ロホ シャルドネ

# WINE MENU

## RED | 赤

750ml  
Bottle Price

### ～ France ～

Louis Latour Chateau Corton Grancey ルイ ラトゥール シャトー コルトン グランセイ	2012	¥45,000
Chateau Giscours シャトー ジスクール	2013	¥30,000
Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon バロン フィリップ ド ロスチャイルド カベルネソーヴィニオン	NV	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Varietal Pinot Noir バロン フィリップ ド ロスチャイルド ピノノワール	NV	¥7,500

### ～ America ～

Opus One オーパス ワン	2016	¥150,000
Dumol Cabernet Sauvignon Montecillo Sonoma ドゥモル カベルネ ソーヴィニオン モンテチロ ソノマ	2014	¥45,000
Errazuriz Don Maximiano Founder's Reserve エラスリス ドン マキシミアノ ファウンダーズ リザーヴ	2018	¥35,000
Y by Yoshiki Cabernet Sauvignon California ワイ バイ ヨシキ カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア	2019	¥24,000
Chateau Montelena Zinfandel Calistoga シャトー モンテレーナ ジンファンデル カリストガ	2018	¥23,000
Kendall Jackson Grand Reserve Cabernet Sauvignon ケンダル ジャクソン グランドリザーヴ カベルネ ソーヴィニオン	2019	¥17,000

### ～ Italia ～

IL Borro イル ボッロ	2018	¥37,000
--------------------	------	---------

## NEIGHBORHOOD WHISKY ネイバーフッドウイスキー

Amahagan Yamazakura アマハガン 山桜	¥2,000
Amahagan No.1 アマハガン No.1	¥1,800
Amahagan Wold Malt Peated アマハガン ワールドモルトピーテッド	¥1,800
Chita 知多	¥1,700

## JAPANESE WHISKY ジャパニーズウイスキー

Hibiki 100th anniversary 響 100周年	¥10,000
Hibiki 21years 響 21年	¥7,000
Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズハーモニー	¥2,000
Yamazaki 18years 山崎 18年	¥12,000
Yamazaki 12years 山崎 12年	¥7,000
Yamazaki 山崎	¥2,000
Hakusyu 12years 白州 12年	¥7,000
Hakusyu 白州	¥2,000
Yoichi 10years 余市 10年	¥9,000

## CANADIAN WHISKY カナディアンウイスキー

Canadian Club Black Label カナディアンクラブブラックラベル	¥1,800
---	--------

**SCOTCH WHISKY**  
**スコッチウイスキー**

Royal Household ロイヤルハウスホールド	¥7,200
The Macallan 18years ザ マッカラン 18年	¥7,000
Highland Park 18years ハイランドパーク 18年	¥5,200
Jonnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー ブルーラベル	¥4,000
Glenfiddich 18years グレンフィディック 18年	¥3,000
Glenfiddich 15years グレンフィディック 15年	¥2,400
Ballantins17years バラントイン 17年	¥2,300
Port Charlotte ポートシャーロット	¥2,000

**AMERICAN WHISKEY**  
**アメリカンウイスキー**

Four Roses Super Premium フォアローゼズ プラチナ	¥2,000
--	--------

**IRISH WHISKEY**  
**アイリッシュウイスキー**

Red Breast 12years レッドブレスト 12年	¥1,800
-----------------------------------	--------

**BRANDY**  
**ブランデー**

Martell XO マーテルXO	¥3,900
Hennessy VSOP ヘネシーVSOP	¥2,500
Calvados Pomme D' EVE カルヴァドス ポムドイブ	¥2,300

## BEER

### ビール

Inuyama Pilsner 犬山 ビルスナー	330 ml	\1,700
Inuyama Alt 犬山 アルト	330 ml	\1,700
Butterfly brewery Piano バタフライブルワリー ピアノ	330 ml	\2,000
Butterfly brewery Saxophone バタフライブルワリー サクソフォン	330 ml	\2,000
Butterfly brewery Harp バタフライブルワリー ハープ	330 ml	\2,000
Oyoroko Beer 喜 Pale ale およろこビール 喜 ペールエール	330 ml	\2,000
Oyoroko Beer 歓 Pilsner およろこビール 歓 ビルスナー	330 ml	\2,000
Oyoroko Beer 慶 Weizen およろこビール 慶 ヴァイツェン	330 ml	\2,000
Oyoroko Beer 悦 Double IPA およろこビール 悦 ダブルアイピーエー	330 ml	\2,000
Guinness Extra Stout ギネス エクストラスタウト	330 ml	¥1,400
Draft Asahi Premium Jukusen アサヒ プレミアム生ビール 熟撰		¥1,300
Yebisu エビス	334 ml	\1,200
Asahi Dry Zero アサヒドライ ゼロ	334 ml	¥900

**SAKE**  
日本酒

120 ml      Bottle Price

SAKE ONO  
ONO 純米大吟醸

\4,100      \24,600

Daiseikei Jummai daiginjyou  
大雪渓 純米大吟醸

¥3,500      ¥22,000

Taturiki Komenosabayaki  
龍力 米のささやき

¥2,500      ¥15,000

**SHOCHU**  
焼酎

Glass Price      Bottle Price

Maou (Potato)  
魔王 (芋)

¥1,400      ¥15,000

Nakanaka (Barley)  
中々 (麦)

\1,200      \13,000

**FRUIT LIQUOR**  
果実酒

Glass Price

Plum Wine  
梅酒

\1,000

## NON ALCOHOLIC WINE

### ノンアルコールワイン

VINTENSE Sparkling Blanc ヴィンテンス スパークリング ブラン	¥1,000
VINTENSE Chardonnay ヴィンテンス シャルドネ	¥1,200
Carl Jung Merlot カール ユング メルロー	¥1,000

## NON ALCOHOLIC COCKTAIL

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Non-alcoholic Shirley Temple シャーリー テンプル	¥1,300
Non-alcoholic Gin Tonic ノンアルコール ジントニック	¥1,500
Non-alcoholic Craft Gin Buck ノンアルコール クラフト ジンバック	¥1,500
Non-alcoholic Gimlet ノンアルコール ギムレット	¥1,600
Non-alcoholic Mojito ノンアルコール モヒート	¥1,600
Non-alcoholic Gin Fizz ノンアルコール ジンフィズ	¥1,700

## SOFT DRINK

### ソフトドリンク

Neighbourhood Mandarin Orange 犬山二の宮産 100%みかんジュース「やさしい太陽」	¥1,400
Non-alcoholic Craft Ginger Ale クラフトジンジャーエール	¥1,300
Fever-Tree Premium Ginger Beer フィーバーツリー プレミアムジンジャービア	¥1,200
Fever-Tree Elder Flower Tonic フィーバーツリー エルダーフラワートニック	¥1,200
Fever-Tree Ginger Ale フィーバーツリー ジンジャーエール	¥1,000
Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	¥1,000
Coca Cola コカ・コーラ	¥1,000
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,000
Orange オレンジ	¥900
Apple アップル	¥900
Grape Fruit グレープフルーツ	¥900
Neighbourhood Fruits Milk 関フルーツ牛乳	¥800
Oolong Tea ウーロン茶	¥800

## MINERAL WATER

### ミネラルウォーター

Aqua Panna アクアパナ	750 ml	¥800
Okuaizu-Kanayama Mineral Water 奥会津金山天然水 ミネラルウォーター	500 ml	¥1,500
Okuaizu-Kanayama Sparking Water 奥会津金山天然水 スパークリングウォーター	500 ml	¥1,500

## TEA

ティー

English Breakfast イングリッシュブレックファースト	¥1,200
Earl Grey アールグレイ	¥1,200
Irish Whiskey-Cream アイリッシュウイスキークリーム	¥1,200
Vital Grapefruit バイタルグレープフルーツ	¥1,200
Chill Out with Herbs チルアウトウィズハーブ	¥1,200
Green Tea 緑茶	¥1,200
Inuyama Black Tea 犬山和紅茶	¥1,300
Inuyama Green Tea Orange Smell 犬山煎茶オレンジ	¥1,300

## COFFEE

### コーヒー

Coffee コーヒー	¥1,200
Café Latte カフェラテ	¥1,200
Cappuccino カプチーノ	¥1,200
Macchiato マキアート	¥1,200
Flat White フラットホワイト	¥1,200
Decaf Coffee デカフェ コーヒー	¥1,200
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,200
Café Mocha カフェモカ	¥1,300
Caramel Macchiato キャラメルマキアート	¥1,300