

DRINK MENU

アルコール

全品 390円以下

ビール

パーフェクト
サントリービール
390円(¥429円)
中ジョッキ



ハイボール

ビームハイ
290円(¥319円)
角ハイ
390円(¥429円)

ビームハイ ジンジャー 290円(¥319円)
ビームハイ コーラ 290円(¥319円)
ビームハイ ゆず 290円(¥319円)
ビームハイ セブンアップ 290円(¥319円)
ビームハイ マンゴー 290円(¥319円)
凍らせレモンハイボール 390円(¥429円)
タカラ焼酎ハイボール 290円(¥319円)



レモンサワー

こだわり酒場の
レモンサワー
290円(¥319円)

生絞りWレモンサワー
390円(¥429円)

冷え冷え!凍らせレモンサワー
390円(¥429円)

お替り耐ハイ
190円(¥209円)

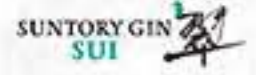


レモネードサワー

レモネードサワー 390円(¥429円)
レモンティーサワー 390円(¥429円)

カクテル

マンゴージンジャー 390円(¥429円)
マンゴティーソーダ 390円(¥429円)
カシスオレンジ 390円(¥429円)
カシスソーダ 390円(¥429円)
カシスウロン 390円(¥429円)
カシスティーソーダ 390円(¥429円)
「翠」ジンソーダ 390円(¥429円)



サワー

耐ハイ 190円(¥209円)
カルピスサワー 290円(¥319円)
莓カルピスサワー 290円(¥319円)
紀州南高梅サワー 290円(¥319円)
高知県産ゆずサワー 290円(¥319円)
国産果肉白桃サワー 290円(¥319円)
ほろよいメロンソーダ 290円(¥319円)
ほろよいマンゴーサワー 290円(¥319円)
ほろよいストロベリーサワー 290円(¥319円)

お茶割

ウーロン茶割 290円(¥319円)
緑茶割 290円(¥319円)
宇治抹茶割 290円(¥319円)



ワイン

ハウスワイン 赤 390円(¥429円)
ハウスワイン 白 390円(¥429円)

ウイスキー

サントリーウイスキー
角シングル 390円(¥429円)



焼酎グラス

鏡月グリーン
韓国グラス 390円(¥429円)

鏡月

盈進 芋グラス 390円(¥429円)
黒霧島 芋グラス 390円(¥429円)
大隅麦 390円(¥429円)



梅酒

梅酒割り 390円(¥429円)
梅酒ロック 390円(¥429円)

日本酒

白鹿 純米(小) 390円(¥429円)



DRINK MENU

ノンアルコール

オールフリー(250ml缶)
290円(¥319円)

SUNTORY ALL-FREE
オールフリー

のんある 苺&レモン 390円(¥429円)
のんある ファジーネーブルテイスト 390円(¥429円)

ソフトドリンク

1杯だけ

ウーロン茶 200円(¥220円)
緑茶 200円(¥220円)
ペプシ 200円(¥220円)
ジンジャーエール 200円(¥220円)
メロンソーダ 200円(¥220円)
セブンアップ 200円(¥220円)

ドリンクバー
390円(¥429円)
キッズ
ドリンクバー
190円(¥209円)



DESSERT MENU

食後のデザートは
見えたと思ったら
欲しくなる

パフェ
(チョコレート)
390円(¥429円)

パフェ(マンゴー)
390円(¥429円)

くちどけ!
フワとろプリン
250円(¥275円)

手作り苺杏仁豆腐
(プレーン)
250円(¥275円)

手作り苺杏仁豆腐
(マンゴー)
290円(¥319円)

シューアイス
90円(¥99円)

ヨーグルトアイス
150円(¥165円)

バニラアイス
150円(¥165円)

わらびもちアイス
190円(¥209円)

トツキユクレーン

焼肉

ブランドメニュー

焼肉の和民
TOKYU LAKE

全品 390円以下

カルビも! ロースも! ハラミも!

ALL 390円

肉類全て

(税込429円)

たれ焼肉

焼肉はカルビなしじゃ語れない
こだわりの“たれ”が
肉の旨味を引き出す



タン

はじまりはいつもタンから



しお焼肉

肉の旨味そのものを味わい尽くす
素材の食感も楽しみのひとつ



麻辣焼肉

シビれる辛さは
痛みつき必至



旨辛焼肉

旨い!辛い!は
“食”の楽しみ



焼肉チーズ

ココ旨が
止まらないチーズ



その他&海鮮

一品にも妥協なしの逸品を



脇役も主役級

サラダ&ナムル

こだわりの
新鮮野菜が勢揃い



キムチ

キムチは焼肉には
欠かせない



麺

焼肉のメの定番と
いえば冷麺



クッパ

心落ち着くクッパで
メルもよし



飯

焼肉のお供には
外せないのが飯



スープ

心もカラダも
あたたまるスープ



※じゅーりーカルビはお肉を柔らかくする加工をしております。